Texte détérioré

25

ETTRE

onnes ont perdu la vie dans
nts de chemins de fer surve-
ace de 24 heures à Iowa City
ts consistent en un déraille-
collision.

* * *

u C. N. R.—Durant la se-
inée le 14 octobre 1934 les
tes du Canadian National sé
à $3,232,378 contre $3,107,
la semaine de 1933 cor-
soit une augmentation

* * *

y.—Le fils de M. Aristide
ernand âgé de neuf ans s'est
s deux jambes par un convoi
le fer à bord duquel il avait
sser. L'enfant a succombé à
es, dans l'après-midi, après
ert horriblement.

* * *

faudage s'effondre en Polo-
ouvriers ont perdu la vie en
Un échafaud sur lequel se
une centaine d'ouvriers occu-
rer une église cède sous le
ccupants. Outre dix pertes
compte un bon nombre de

* * *

al Von Kluck, figure de la
–18 ayant laissé un souvenir
table est décédé la semaine
âge de 88 ans. On se rappelle
ral commandait aux trou-
qui reçurent l'ordre de l'em-
llaume II de se diriger sur
olant le territoire de la Belgi-
édition ne fût pas plus heu-
cela, le général Joffre, infli-
umiliante défaite aux armées
a bataille mémorable de la

* * *

ût 1934.—La Commission du
ole avait effectué 1459 prêts
t $3.155.191., dans notre
Soixante-dix autres prêts
voie d'exécution. Au 1er
on avait perçu 78.6% des

de de la situation en ce qui
état des débiteurs indique que
ers des emprunteurs paient
vances ponctuellement; 1-9
ersements, un autre neuvi-
sidéré douteux et le dernier
ne paiera jamais sans exécu-

* * *

ent d'auto à St-Raymond a
ort d'un jeune homme, M.
antin, âgé de 28 ans. U-
pant, M. Chs Lapointe,
de Bellechasse, transporte
t-Sacrement de Québec, est
ment blessé et les médecins
lui sauver la vie. Un troi-
é, Armand Chateauvert souf-
ent de blessures sérieuses
moindre degré. Le chauffeur
ure qui a capoté à St-Ray-
di dernier, a été exonoré de
. Dans les circonstances où
'est produit, il ne lui fût pas
exercer aucun contrôle qui
viter la perte de vie déplorée,
es suites regrettables de ce
accident.

* * *

otal de 8,019 champs inscrits
tification en 1933 par le Ser-
al de la certification des
e terre de semence, 6,088
uvés bons pour la certifica-
olte éligible pour la certifica-
ontait à environ 3,185,000
La quantité totale de pom-
semence certifiées étique-
es en 1933 pour l'exportation
des districts dans lesquelles
nt été produites, dépassait
1,000,000 de boisseaux.

* * *

uré jusqu'à 7,500 graines de
herbes dans le jabot d'une
On a trouvé cinq mille
ns l'estomac d'un pic doré
u des engoulevents qui con-
jusqu'à 400 insectes par
sauterelles, chenilles, teignes,
, scarabées, pour des plantes,
t les œufs d'insectes font par-
nourriture des oiseaux insec-
adiens tandis que les graines
ises herbes entrent dans le
mentaire des moineaux, of-
cs, bruants, pinsons, gros-bec

VOTRE FOIE VOUS MET MAL EN TRAIN

Stimulez la Bile de Votre Foie —Pas besoin de Calomel.

Quand vous vous sentez mélancolique, déprimé, aigri contre le monde entier, c'est que votre foie ne déverse pas ses deux livres quotidiennes de liquide bilinaire dans vos Intestins.

La digestion et l'élimination sont ralenties, la nourriture s'accumule et se corrompt en vous, vous donnant une sensation de délabrement.

Les agents qui font simplement mouvoir les intestins, tels que sels, huiles, eaux minérales, bonbons ou gomme à mâcher laxatifs ou céréales ne vont pas assez loin.

Vous avez besoin d'un stimulant pour le foie. Les Carter's Little Liver Pills (Petites Pilules Carter pour le Foie) sont le meilleur. Inoffensives. Purement végétales. Sûres. Demandez-les par leur nom. Refusez les succédanés. 25c. chez tous les pharmaciens. 427

Les emplois du miel

Le miel canadien dans les mélanges anglais pour la toux, les chocolats et les restaurants

Le miel canadien est de plus en plus apprécié sur les marchés du monde, spécialement en Grande-Bretagne: il est intéressant de noter à ce sujet que le miel n'est pas seulement utilisé pour la consommation en nature mais qu'il est aussi très employé dans différentes industries, chez les pâtissiers, les boulangers, les chimistes et les restaurateurs. L'ancienne Commission des marchés de l'Empire a rassemblé sous ce rapport des renseignements utiles; nous apprenons par exemple que les deux préparations pharmaceutiques les plus employées qui contiennent du miel sont l'oxymel de scille, un élément important qui entre dans la composition de bien des mélanges à toux, et le borax de miel. Le miel de ces deux préparations, dans les pays de l'Empire, répond aux spécifications de la pharmacopée britannique; on l'appelle "miel purifié". Le miel est aussi très employé dans la fabrication des remèdes-brevetés contre la toux, et des toniques pour les poumons. Un chimiste anglais dit également en avoir employé une petite quantité dans la préparation de pâte d'entifrice. Sur 16 chimistes fabricants dans le Royaume-Uni dix se servaient du miel en quantités variant depuis une demi-tonne jusqu'à cent tonnes par année, et naturellement le miel canadien figure dans une bonne propertion parmi les importations mondiales.

Dans l'industrie de la pâtisserie, les produits, où le miel entre le plus sont les chocolats et le nougat, mais le miel est aussi employé dans la préparation des toffee, délices de Turquie, caramels, gommes cristallisées, crèmes et pastilles, etc. Dans les chocolats, le miel est employé principalement pour former les centres. Dans les sucreries on l'emploie principalement pour donner du goût, mais on dit qu'il communique une certaine richesse à la texture des bonbons. Les boulangers et les fabricants de biscuits emploient une certaine quantité de miel dans les gâteaux, les biscuits, les pains d'épices, principalement pour aromatiser. Le miel foncé est employé pour colorer certaines espèces de biscuits et on dit que le miel en général exerce un effet préservatif sur les gâteaux, les pains d'épices, qu'il maintient à l'état frais, appétissant. Depuis quelques années, le miel paraît de plus en plus sur les menus dans les restaurants anglais et européens; il est offert dans de petits contenants ou parfois en portions. Les restaurants à comptoir trouvent que la vente du miel sur le comptoir est stimulée par la distribution du miel aux repas. Il s'est exporté sur le marché anglais l'année dernière 2,213,999 livres de miel canadien.

Trente ans de souffrance

M. Paul Filipa, de Boyceville, Wis., écrit: "Pendant trente ans j'ai souffert de troubles digestifs et j'ai dépensé ici, aussi bien qu'en Europe, une bonne somme d'argent en docteurs et remèdes, sans obtenir de véritables résultats. Aujourd'hui grâce à un traitement continu avec le Novoro du Dr Pierre, je jouis d'une bonne santé et suis capable de faire mon travail." Cette excellente médecine faite de plantes tonifie les fonctions de l'estomac, augmente l'appétit, facilite la digestion et affecte salutairement l'action de l'élimination. Seuls des agents locaux désignés par Dr. Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill., peuvent fournir ce remède.

Livré exempt de douane au Canada.

SECTION FEMININE

La gelée de fruits

Trois substances sont essentielles pour faire une gelée de fruits, ce sont: la pectine, le sucre et l'acide. La pectine est l'agent principal dans la formation de la gelée. Il y a plus ou moins de pectine dans les différents fruits et la qualité de cette pectine varie également beaucoup. Nous savons aussi qu'elle se détériore très promptement, ainsi que l'a révélé l'analyse des petits fruits dans les laboratoires chimiques de la Ferme expérimentale centrale. Si donc on veut se servir de ces fruits pour faire de la gelée, il faut les cueillir dès qu'ils sont mûrs et les utiliser aussi tôt que possible.

Le sucre joue un rôle important dans la formation de la gelée. C'est la quantité de sucre présente qui règle dans une grande mesure, la texture, la saveur ou le goût, et la quantité de gelée. Ordinairement, les meilleures gelées contiennent environ de 66 à 68 pour cent de sucre, mais la quantité de sucre qu'il est nécessaire d'ajouter varie avec la composition des fruits. Une trop grosse quantité de sucre, proportionnellement à la pectine et à l'acide, est l'une des causes les plus communes d'insuccès dans la fabrication de cette gelée. La gelée est faible lorsqu'on met trop de sucre et trop dure lorsqu'on en met trop peu.

La proportion d'acide, ou pour parler plus exactement, l'acidité active des fruits, est la troisième chose essentielle dans la formation de la gelée. S'il y a trop d'acide, la gelée ressue; s'il y en a trop peu, elle ne prend pas. Tous les fruits contiennent de l'acide en quantité variable. En général, l'acide des fruits fournit une actidité suffisante pour la confection d'une bonne gelée, à condition qu'il y ait suffisamment de pectine et de sucre.

Les recherches qui ont été faites dans les laboratoires chimiques ont montré combien il est important d'obtenir l'équilibre nécessaire entre la pectine, le sucre et l'acidité active si l'on veut produire la meilleure gelée possible.

Une combinaison de 0.2 pour cent d'acide et de 0.5 pour cent de pectine avec 67 pour cent de sucre, a donné un produit très staisfaisant.

Jus de tomate

Les tomates sont riches en sels minéraux et en acides végétaux. Elles possèdent donc toutes les qualités des légumes verts et des fruits. Elles contiennent également trois vitamines qui sont nécessaires pour la croissance et le développement du corps, et c'est pourquoi elles occupent une place élevée dans la liste des aliments protecteurs. Une bonne proportion des substances nutritives se trouve dans le jus. La tomate est l'un des rares produits alimentaires où la forme des vitamines n'est pas modifiée par la cuisson.

Le jus de tomate a les même propriétés que le jus d'orange; il vaut ce dernier pour les bébés, surtout les bébés qui sont nourris au lait pasteurisé. Les tomates sont l'un des aliments les plus faciles à mettre en conserves, à cause de leur acidité. On peut aisément en faire des conserves à la maison. Le jus de tomate mis en conserve est une grande commodité. Le moment est arrivé de faire ces conserves pour l'hiver.

Les recettes suivantes ont été préparées par la Division des fruits du Ministère fédéral de l'Agriculture:—

Jus de tomate en boîte

24 tomates mûres
3 cuillerées à soupe de sel
¼ cuillerée à thé de poivre (facultatif)

Lavez et coupez les tomates, mais ne les épluchez pas. Faites cuire très lentement pendant ½ heure. Pressez à travers un tamis grossier pour extraire toute la pulpe, puis à travers un tamis fin pour enlever les graines. Faites bouillir 5 minutes. Mettez dans les bocaux stérilisés et chauffez pendant 5 minutes au bain-marie ou au four.

Si ce jus doit être employé pour des bébés, ne mettez pas d'assaisonnements.

Cocktail aux tomates

18 tomates mûres
1 tasse de céleri haché
½ tasse d'oignons hachés
3 piments verts sucrés
1 piment rouge sucré
2 cuillerées à soupe de sel
2 cuillerées à soupe de vinaigre
¼ tasse de sucre.

Lavez et couper les tomates sans les peler. Hachez finement les piments. Mélangez ensemble les tomates, le céleri, les oignons, les piments et le sel. Faites bouillir pendant ½ heure. Passez à travers un gros tamis. Ajoutez le vinaigre et le sucre. Faites bouillir pendant 3 minutes. Bouchez hermétiquement dans des bocaux stérilisés.

TRIBUNE LIBRE

Respect à la vérité

En lisant les quotidiens français et anglais de jeudi le 20 septembre dernier, on trouve des déclarations positives d'abus envers les RETOURS A LA TERRE, faites par des gens qui disent revenir de Laferté.

Que des colons se découragent parce que leurs femmes venues se promener ou se faire soigner à Montréal refusent de retourner, que cela entraîne le départ de parents, que des familles qui n'ont jamais réussi dans la vie et qui en sont à leur deuxième essai de RETOUR A LA TERRE en deux ans se découragent encore une fois, et que ces gens tentent de rejeter leurs insuccès sur tout le monde, eux exceptés, cela se comprend. Mais que des gens d'affaires, des hommes sérieux prennent ces doléances comme parole d'évangile, ça devient plus surprenant.

Que des professionnels croient dur comme fer les déclarations de gens qui prétendent que les colons sont exploités, volés sur le prix des marchandises, sur la qualité, la quantité, qu'ils sont taillables et corvéables à la merci des administrateurs, peu nous chaut, c'est au ministre à défendre son administration et il est de taille à le faire.

Mais quand on en vient au coût des transports, cela nous regarde, au moins en partie.

Sur les journaux mentionnés on lit cette déclaration d'un colon revenu:

"J'ai dépensé $147.00 en fret"...

Voyons les faits.

Un char de fret pour effets de colons de Montréal à Laferté, coûte exactement $67.20, et dans un char il entre généralement de cinq à sept ménages de sorte que la moyenne du prix revient à de douze à quinze dollars, parfois vingt, suivant la pesanteur.

Les 511 familles de RETOURS A LA TERRE qui sont allées en Abitibi et au Témiscamingue ont payé en moyenne $22.45 pour le "truckage" de leur ménage, de leur résidence à la gare, à Montréal, et le transport par fret jusqu'en Abitibi et au Témiscamingue. Si l'on ajoute le coût moyen du transport des familles, $41.90, cela donne un total de $64.35 par famille pour son transport de sa résidence à Montréal jusqu'à Belcourt, à Authier, à La Sarre, à Villemontel, à La ferté, en Abitibi, et à Noranda, au Témiscamingue.

La famille dont le coût de transport du fret de Montréal à Laferté fut le plus élevé, $40.99, envoya ce ménage au cent livres au lieu de l'expédier au taux du char complet, avec les autres. Le ménage était dans la rue, il fallait l'expédier de suite, ces gens n'ayant plus de logis.

Cela démontre jusqu'à quel point il faut ajouter foi à toutes ces déclarations.

J.-E. LAFORCE.

Nouvelle recette pour cuire le pain

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

Elle permet une fermentation aussi rapide que trois heures suivant la quantité employée. Avec cette levure plus de pâte sure et gâtée. Plus de levain, en fermentation continuelle. Après chaque pétrin, vous laissez tout net jusqu'à la prochaine fois.

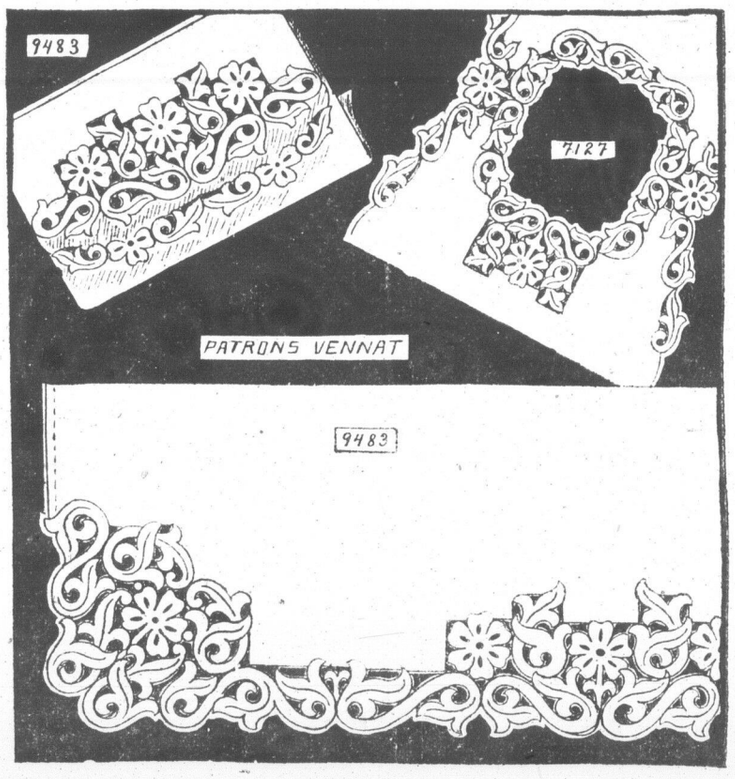
Recette sera envoyée avec échantillon pour cuire 10 lbs de pain sur réception de .10 cents pour couvrir emballage et transport, en s'adressant

STANDARD YEAST COMPANY OF CANADA,
419, ST-GABRIEL, MONTRÉAL

OXYMEL

SIROP AU MIEL.—Oxymel à l'Eucalyptus devrait être essayé dans toutes les familles. Remède fameux contre les rhumes, bronchites, coqueluche, etc. Procurez-vous-en une bouteille chez votre pharmacien ou chez J.-E. Livernois et W. Burnet.

La broderie est un agréable passe-temps



Superbe garniture de chambre en broderie Colbert (Richelieu sans brides) entièrement au point de boutonnière:

No 7127 —Robe de nuit patron à tracer 20c, perforé 50c, au fer chaud 35c. Etampée sur bon nansouk blanc ou broadcloth, bleu, rose, jaune ou pêche 98c, sur plus beau nansouk blanc $1.50. Coton à broder environ 25c.

No 9483.—Oreiller à tracer 20c, perforé 35c, au fer chaud 25c la paire. Etampé sur coton fini toile Wabasso deux qualités, la paire 98c ou $1.65. Coton M. F. A. 32c. Drap parure à tracer 25c, perforé 75c, au fer chaud 50c. Etampé faux drap de 1 x 2 verges sur coton fini toile deux qualités $1.25 et $1.75. Drap complet 2 x 2½ vgs $1.98 ou $2.75. Coton M. F. A. 45c.

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 159, St-Roch, Québec.