

La Voix de Gaspé

Rédigée en collaboration.

SOYONS UNIS POUR ETRE FORTS

Imprimée à Rimouski.

La "Marche à l'Etoile!"

La crise agricole -- Ce que M. Charles Gagné disait en 1924 -- La situation est difficile, mais pas désespérée -- Paroles de M. Perron à Sherbrooke -- Programme agricole -- Directives du Maréchal Foch -- L'étoile -- "On fait ce qu'on veut quand on sait ce qu'on veut".

(Par Firmin Létourneau)

Nos lecteurs savent que l'hon. J.-L. Perron, qui a été notre député déjà et qui le sera peut-être encore, est maintenant ministre de l'Agriculture de la province de Québec.

L'hon. ministre nous fera connaître, bientôt, son programme. Nous en parlerons alors dans nos colonnes. En attendant, nous tenons à reproduire ici un article d'un Gaspésien: M. Firmin Létourneau, ingénieur agricole, natif de Mont-Louis, aujourd'hui rédacteur d'un journal agricole: le Bulletin des Agriculteurs.

Voici l'article de M. Létourneau:

L'agriculture est dans une situation difficile. Le fait n'est pas nouveau. Dès 1924, M. Charles Gagné, professeur au Collège d'Agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, le notait. "Depuis le printemps 1921, écrivait-il, dans l'Action française du mois de février 1924, on produit à perte sur la majorité des fermes. S'il leur fallait payer en argent la main-d'oeuvre fournie par leurs enfants ainsi que l'intérêt sur le capital engagé, plusieurs de nos cultivateurs devraient partir". M. Gagné ajoutait en note: "Certains diront peut-être que nous sommes pessimiste. Nous croyons sincèrement rien exagérer et nous estimons que si l'on interprète bien les statistiques publiées par Ottawa et Québec, on ne peut arriver à des conclusions guère différentes des nôtres". L'agriculture marchait donc déjà vers la ruine. La situation, depuis, n'a pas changé. Au contraire, nous pouvons plutôt dire qu'elle s'est aggravée. Les statistiques publiées par Ottawa et Québec, la plainte qui n'a cessé de monter des campagnes le prouvent.

xxx

La situation de l'agriculture est difficile. C'est un fait. Le nouveau ministre de l'Agriculture ne l'ignore pas. "Nous entendons dire un peu partout, a-t-il dit, la semaine dernière, à Sherbrooke, que le cultivateur est dans une situation difficile et ceux qui l'affirment n'ont pas tort". Dès le lendemain de cette déclaration, des journaux, dont l'opinion compte, félicitaient M. Perron d'avoir vu les choses telles qu'elles sont. M. Omer Héroux, dans le Devoir, écrivait: "Félicitons le ministre de n'avoir apparemment contesté ni l'existence ni la gravité de la crise agricole. Elle a pour témoins, du reste, ces maisons vides dont M. Laurent Barré parlait, l'autre jour, devant un auditoire urbain, avec une simple et douloureuse éloquence."

xxx

La situation de l'agriculture est difficile. Est-elle désespérée? Non! Nous commençons en retard, mais non pas trop tard. Il y a beaucoup de choses à faire. M. Perron s'en rend compte. Il a dit ceci à Sherbrooke: "Produire économiquement ce qui convient et profiter des marchés, voilà ce qu'il faudra faire pour sortir triomphant de la crise." Tâche énorme qui demandera de la méthode et de la volonté.

Nous avons déjà, ici, tracé les grandes lignes d'un programme agricole. Nous nous permettons d'y revenir, il faudrait, à Québec, cinq services: Un service central d'économie rurale, un service pour la production végétale, un autre pour la production animale et un cinquième pour les industries agricoles. Le service central d'économie rurale ferait des enquêtes sur les marchés, étudierait les fermes, proposerait des plans d'exploitation, verrait à la distribution des octrois, aux prêts agricoles, à l'enseignement et dirigerait les agronomes. Le service de la production végétale s'occuperait des sols, de la grande culture, de la culture maraîchère et fruitière, des plantes industrielles, des grains de semence, des fermes de démonstration, du mérite agricole, des concours et des expositions de ces mêmes produits. Le service de la production animale s'occuperait des troupeaux laitiers, de la production du porc, des moutons, chevaux, volailles, de la médecine vétérinaire, tuberculose bovine, des centres d'éleveurs, des concours et des expositions d'animaux domestiques. Le service du commerce des produits agricoles verrait aux coopératives, aux sociétés de vente, aux marchés publics et à l'annonce des produits agricoles. Le service des industries agricoles travaillerait à développer les industries agricoles existantes: industrie laitière, industrie des conserves, industries domestiques, industrie de la laine, etc., et chercherait à en créer de nouvelles. Le service central d'économie rurale, comme son nom l'indique, serait le centre de cette organisation. Il travaillerait avec les agronomes, les techniciens et les membres de la société de production et de vente de chaque comté. L'U. C. C. dont le rôle est de "coordonner les activités des organisations agricoles", de "travailler à diriger méthodiquement la production agricole de manière à répondre aux exigences des marchés locaux et étrangers", de "coopérer à la vulgarisation des enseignements de la science agronomique", pourrait ici aider. La société de production et de vente de chaque comté aurait un gérant qui pousserait les produits vers la Coopérative Centrale, les marchés publics, maisons de commerce, laiteries, etc. etc., des villes. Il faudrait, en un mot, deux organisations: une organisation technique et financière et une organisation de cultivateurs, qui, de concert, organiseraient la production et la vente.

Un programme n'est rien s'il n'est appliqué avec méthode et persévérance.

Le maréchal Foch, quelque temps avant de mourir, donnait à ceux qui ambitionnent le succès, les directives suivantes: "Avant tout, il faut de la volonté, une volonté fixe qui ne se disperse pas. Tout est là, vouloir. Dès que nous voulons, nous comprenons et nous pouvons. Même avec une intelligence moyenne, celui qui tend toute sa volonté vers un but précis, et persévère en gardant l'esprit tendu, est sûr d'arriver." "Prenez une idée, fixez-la comme une étoile polaire, marchez les yeux attachés sur elle." "On ne réussit que par un travail acharné et bien dirigé." "Toutes les fois que vous avez une tâche à remplir, considérez-la soigneusement. Rendez-vous compte exactement de ce qu'on exige de vous. Mais faites un plan comme il faut, donnez-vous une méthode, n'improvisez pas. Quant à l'essentiel pour exécuter votre plan, c'est une volonté, une volonté opiniâtre." L'étoile de laquelle on ne doit pas détacher les yeux et vers laquelle il faut marcher avec une persévérance opiniâtre, M. Perron l'a indiquée à Sherbrooke: "Dans cinq ans, dit-il, nous aurons pris position avec le Danemark dans le monde agricole et nous aurons fait de la province de Québec la plus belle province agricole du monde entier".

On se plaît à reconnaître que M. Perron sait vouloir ce qu'il veut. Qu'il veuille le bien de l'agriculture, c'est incontestable. Par quels moyens entend-il l'assurer? Nous le saurons prochainement puisque M. Perron lui-même nous annonce que son programme sera prêt le 1er juin, ce qui prouve qu'il fait ce qu'on veut quand on sait ce qu'on veut.

Les forces d'une nation, écrit la Renaissance Agricole, doivent se combiner de telle sorte qu'une classe de la société ne doive pas absorber pour elle toutes les activités dirigeantes à udétriment des autres.

Or, si l'agriculture est prospère dans un pays, c'est un signe de richesse et de confort pour tous les citoyens.

Si l'agriculture est prospère, on peut dire que c'est à l'indice certain de la paix sociale, et que les gouvernements ont compris leur tâche et leurs devoirs pour le bonheur de la Patrie.

Si la classe agricole est protégée à l'intérieur et à l'extérieur, elle se sentira forte; elle comprendra que la richesse qui découle de cette situation n'est pas pour elle seule, mais qu'elle se doit d'aider la classe des autres travailleurs pour que l'harmonie, la paix et la prospérité règnent.

Et l'on peut dire que sans une agriculture forte et rémunératrice, la classe ouvrière souffrira de cet état et sera la première à en pâtir.

L'industrie se déplace, des industries disparaissent, mais l'agriculture reste et restera parce qu'elle est la nourricière de l'humanité.

On fait ce qu'on veut, quand on sait ce qu'on veut!

Mais cette volonté de fer, cette volonté qui ne supporte aucune défaillance est aussi nécessaire au cultivateur.

Il doit lutter contre la concurrence!

Il doit lutter pour obtenir une plus grande production!

Il doit lutter pour aboutir à un rendement de meilleure qualité!

Il doit lutter pour s'organiser, pour faire de l'argent, conquérir le bonheur!

Mettons tout en oeuvre, sans défaillance et sans mesquins calculs, pour faire triompher notre idéal!

Mort de M. l'abbé J.-A. D'AMOURS

M. l'abbé J.-Arthur D'Amours, ancien supérieur du Séminaire de Rimouski, est décédé vendredi dernier à l'âge de 64 ans, à l'Hôtel-Dieu de Montréal, où une grave maladie l'avait obligé à se faire transporter. C'est une figure éminente de notre clergé canadien-français qui disparaît. M. l'abbé D'Amours s'est surtout illustré comme éducateur et comme écrivain.

Né à Trois-Pistoles, il fit ses études classiques et théologiques au Séminaire de notre ville, et fut ordonné prêtre le 6 juin 1898. Il entra d'abord chez les Jésuites, y passa quelques années et y fit de l'enseignement. Il alla ensuite étudier à Rome, au Collège de la Propagande, et y conquit brillamment ses titres de Docteur en Philosophie, en Théologie et en Droit canon. Son Eminence le Cardinal Léprieur, qui fut son professeur à la Propagande, disait de lui, l'an dernier, qu'il avait été son plus brillant élève.

Revenu à Rimouski, l'abbé D'Amours devint directeur du Grand Séminaire et professeur de Théologie en 1901. En 1902, il était élu supérieur du Séminaire de Rimouski; en même temps, il dut remplir la charge de préfet des études. Il conquit rapidement le cœur de tous les élèves de son temps, qui devinrent ses fervents amis et ses fidèles disciples, qui le chérissent comme un père et l'admirent comme un homme de génie. Son emprise sur chaque é-

tudiant était extraordinaire. Nous en savons quelque chose, nous qui, avec nos propres condisciples, avons goûté le charme de son affection, de sa sollicitude, de sa bonté.

Aussi, combien douloureuse à tous fut la nouvelle de son départ du Séminaire au cours de l'été de 1905. Il emporta le souvenir fidèle et reconnaissant de cette pléiade de jeunes gens qu'il avait dirigés avec tant de paternelle bienveillance et qui le tinrent toujours en très haute estime, malgré les dissidences d'opinion qui devaient, au cours de sa carrière de polémiste, le tenir éloigné d'un certain nombre.

Car M. l'abbé D'Amours était polémiste-né, autant que remarquable écrivain et qu'éducateur éminent. Après avoir été quelque temps curé à St-Godefroy, comté de Bonaventure, il était appelé par l'Ordinaire de l'Archidiocèse de Québec à devenir rédacteur en chef de l'Action Catholique. Dans l'accomplissement de sa rude tâche, où il excellait du reste comme journaliste très brillant et comme polémiste subtil et vigoureux, il devint forcément en conflit d'opinion avec un grand nombre, — nous fûmes de ceux-là. Cela ne nous empêcha pas de nous incliner profondément devant sa tombe et de rendre hommage à ses merveilleuses qualités de cœur et d'esprit.

Car l'abbé D'Amours était non seulement un esprit supérieur, un savant érudit, un éducateur habile et aimable, il était avant tout prêtre, bon prêtre, d'une grande simplicité de vie, vertueux et digne jusqu'à la fin. Malgré ses très hautes qualités et ses extraordinaires talents, il demeura toute sa vie l'humble prêtre à la soutane noire, sans grade et sans autre titre que ceux qu'il avait conquis au Collège romain de la Propagande. Un de ses amis et confrères en journalisme racontait, ces jours derniers, qu'après son élévation à la pourpre romaine, Son Eminence le Cardinal Bégin voulut le nommer chanoine. M. l'abbé D'Amours refusa, avec gratitude et respect. Mais aussi avec une ferme modestie. Il préférait servir l'Eglise dans des postes plus humbles".

En quittant l'Action Catholique, M. D'Amours devint aumônier au juvénat des Frères des Ecoles Chrétiennes dans leur maison de la Canardière, puis retourna au diocèse de Rimouski où il fut nommé successivement curé de St-Epiphanie et aumônier des Ursulines de notre ville. Son état de santé le força de quitter ce dernier poste. Il se retira alors au couvent de Saint-Janvier, Sault-aux-Récollections, où il commença à ressentir, il y a quelques mois, les atteintes de la maladie qui devait l'emporter.

Au cours de sa laborieuse carrière, M. l'abbé D'Amours a collaboré assidûment à de nombreux journaux et revues catholiques de France et du Canada. Ses funérailles ont eu lieu en sa paroisse natale de Trois-Pistoles, au milieu d'un grand concours de membres du clergé et de fidèles. Sa Grandeur Mgr Courchesne assistait au service, qui fut célébré par Mgr Laflamme, curé de la Basilique de Québec.

Du Progrès du Golfe.

ENTRETIEN du jardin canadien

Les beaux jours approchent, les journées allongent et la neige aura tôt fait de disparaître. Les catalogues de graines sont maintenant distribués et c'est le temps déjà de se préparer aux travaux du jardinage. On néglige trop de faire du jardinage alors que tout le monde pourrait cultiver quelques fleurs et récolter une belle collection de légumes de son petit coin de terre, au village ou dans les rangs.

Ce travail si simple et si court et de plus, même pour l'entretien, ce n'est qu'un plaisir et une récréation de faire un jardin. Cela ne demande pas un gros déboursement d'argent; quelques outils, un peu d'engrais, pour deux dollars de graines et votre maison sera égayée de fleurs et vous mangerez de vos légumes pendant tout l'été et tout l'automne.

Au lieu de laisser votre cour abandonnée et sale, faites-en un jardin avec du gazon bien vert, des bouquets de fleurs et réservez un coin au potager.

Comment on fait le plan d'un jardin.

C'est le temps aujourd'hui de faire un plan, alors que le sol est gelé sous la neige. Sur un grand terrain, il y a moyen de semer des légumes pour toute une année et même de faire des rangs espacés et de travailler le terrain avec un cheval. Ce qui veut dire que pour les légumes de taille ordinaire, comme les carottes, les betteraves, la laitue et l'épinard les rangs doivent être espacés de six à huit pieds; pour les espèces qui se développent plus, comme les concombres, les tomates, les patates et le blé d'inde, c'est de trois pieds et demi à quatre pieds que l'on doit espacer les rangs.

Sur la ferme comme dans le jardin du village, il ne faut pas ménager le terrain et serrer les rangs. Quand les productions hâtives comme la laitue, l'épinard, les pois, les radis et tous ces autres légumes qui poussent deux mois au plus après la semence, ont été toutes arrachées du sol, rien n'empêche alors de semer du trèfle. Cela empêchera la mauvaise herbe de pousser et engraissera la terre en labourant ce trèfle autant qu'il est possible, il faut toujours placer les rangs du nord au sud de sorte que le soleil frappe plus longtemps les plantes.

Les melons, les courges et les concombres et en somme tous les légumes qui poussent couchés sur la surface du sol, font de plus beaux fruits lorsqu'ils sont semés le long d'une clôture ou sur un terrain incliné. En effet dans ce cas les fruits restent secs et mûrissent plus également. Pour les tomates il faut relever chaque plant et l'appuyer sur des tuteurs. L'on considère souvent que ce travail donne trop de trouble mais c'est la seule façon de faire profiter ce légume. La tomate mûrit plus vite de cette façon et pour les régions du Nord, cette façon empêche le légume de mourir aux premières gelées.

Pour rendre le potager plus attrayant, l'on peut planter quelques fleurs voyantes comme des Zinnias, des pavots et des Calliopsis tout le long des lièzières. On peut encore semer des fleurs que l'on peut ensuite couper comme les pois de senteur, les salpiglossis et d'autres plantes dont le feuillage n'est pas très attrayant.

Ces fleurs voyantes feront contraste avec la verdure du potager et les fleurs dont on se sert pour mettre dans des vases pousseront mieux près du potager.

Comment semer les fleurs

Les rangs droits, qui sont une règle générale dans le potager, doivent être mis de côté lorsqu'il s'agit de fleurs.

Les rangs droits dans les jardins de fleurs n'existent que dans les jardins dispendieux et surtout en Hollande. Dans un jardin ordinaire il faut se servir des courbes, des tournants et planter par groupes. Cependant si vous voulez planter des fleurs le long d'un mur ou d'une haie, il est plus difficile alors de ne pas se servir de la ligne droite. Cependant en plaçant ça et là des groupes de fleurs qui poussent très haut, on peut éviter les rangs droits.

Si vous voulez un bel effet, plantez en groupes d'une même variété et d'une même couleur et planter les plus petits plants au bord et les plus grands au fond ou au centre. Ou bien encore, plantez dans un beau désordre et faites alterner les grands plants avec les petits. L'Alyssum, l'Ageratum, le Lobelia, le Tegitos et "le Mariage" (Oeillet des Juges) sont classés parmi les petites espèces.

Il y a en outre des milliers de fleurs que l'on peut classer comme étant de taille moyenne: par exemple le pétunia, le pied d'alouette, et le Fleur de Mai. Le Cosmos, certains Zinnias et Oeillets des Juges de haute taille, les Ricinis et les Dahlias sont des plants pour mettre au centre ou en arrière des autres parce qu'ils sont de plus forte taille.

L'entretien du jardin canadien

Il ne faut pas se contenter des mêmes fleurs et des mêmes légumes d'années en années. Il faut expérimentier au moins une nouvelle variété par année: on trouvera parfois qu'une variété qu'on ignorait, peut s'adapter très bien au climat local et aux conditions du sol. Il ne faut pas cependant abandonner des variétés qui ont toujours donné satisfaction avant d'en avoir découvert de meilleures. Quant aux fleurs, en outre des espèces, bien connues comme les Zinnias, les Oeillets des Juges, les Pétunias et les Phlox, il y a d'autres espèces moins connues, mais non pas moins belles ce sont

Reunion des Gaspésiens de Montreal

L'Association des Gaspésiens de Montréal, a tenu, le 30 mai dernier, à la salle Sainte-Brigide, une assemblée générale. Plus de deux cents membres y assistaient. On remarquait dans l'assistance le Rév. Père Alexandre Dugré, Aumonier, MM. Esdras Minville, président, Maurice Lelièvre, vice-président, Alfred Warren, directeur, Firmin Létourneau, secrétaire, Mmes Alfred Pérusse, A. Verrault, Jos. Lelièvre, Mlle Lydia Leclerc, membres du comité des organisaatrices; MM. Alfred Pérusse, Jos. Collin, membres du comité des organisateurs. Mmes M. Lelièvre, H. Lelièvre, A. Warren, Mmes C. Allain, E. Allain, G. Allain, L. Arsenault, R. Béveau, A. Doyon, M. R. Theriault, MM. A. Verrault, C. Lebrun, N. Leblanc, J. Warren, A. Bernatchez, H. Charados, A. Normand, E. Leblanc, F. Bourget, P. Cyr, Mmes Marceau, McCreedy, J. A. Côté, M. Côté, J. Dunn, B. St-Onge, D. Laporte, W. Giroux, L. Turcotte, J. Lefebvre, O. Madjin, etc.

On consacra la première partie de la soirée à un euchre et la deuxième, à parler du développement de la Gaspésie.

L'euchre fut un succès. Une centaine de prix furent décernés aux gagnants. Ces prix avaient été gracieusement offerts par des maisons de Montréal qui aiment la Gaspésie et qui ne perdent aucune occasion de lui aider. Les directeurs de l'Association et les membres des comités furent pareillement très généreux.

On parla aussi de la Gaspésie et l'assemblée adopta unanimement la résolution suivante:

"L'Association des Gaspésiens de Montréal, à sa réunion du 30 mai, dans la salle Sainte-Brigide, est heureuse d'offrir ses remerciements aux honorables MM. Dunning, Lemieux, Marcell, et à Sir Henry Thornton pour avoir mené à bonne fin l'achat du chemin de fer de la Baie des Chaleurs par le Canadien National.

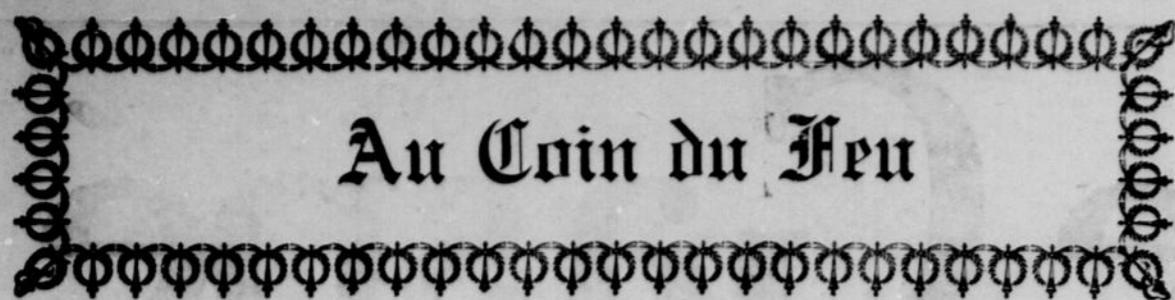
"Elle sollicite des mêmes honorables messieurs, la construction d'une ligne directe entre un point quelconque de la Vallée de la Matapédia et le village de Gaspé, ouvrant ainsi le riche plateau central de Gaspésie, à la colonisation et au travail des mines.

"Elle prie l'hon. M. Cardin de faire étudier au plutôt les excellentes possibilités du bassin de Gaspé et d'y créer le grand port d'hiver canadien que la nature y a préparé.

"Elle remercie le gouvernement provincial de l'aide aux pêcheries et de la construction rapide du grand chemin Perron et de la propagande en faveur du tourisme.

"Elle demande au même gouvernement d'agréments le séjour de la Gaspésie en y facilitant l'installation de l'électricité partout où la chose est possible; et à cette fin de libérer les pouvoirs hydrauliques actuellement détenus par des clubs américains pour la pêche au saumon.

"Elle demande enfin qu'on étudie la possibilité de barrages sur les rivières Nouvelle, Cascapédia, Bonaventure, Pabos, York, Ste-Anne et Cap-Chat, pour y développer des industries forestières, minières et autres qui permettraient à la jeunesse gaspésienne de trouver du travail sans émigrer jusqu'aux États-Unis".



Au Coin du Feu

PETIT A PETIT L'OISEAU FAIT SON NID

La neige est disparue du faite des montagnes, la mousse conquérante grimpe sur les rochers, les buissons sourient, les yeux pleins de rosée, le soleil fait la cour aux bourgeons fraîchement éclos... Tout dans la nature, depuis le brin d'herbe jusqu'au chêne majestueux, depuis le papillon jusqu'à l'homme, tout prend un regain de vie et respire le bonheur...

Le petit oiseau célèbre aussi à sa manière, l'arrivée de la saison des fleurs... Par un beau jour de soleil, en sautant de branche en branche, il se choisit un site et son ingénieuse petite tête a vite élaboré un plan de construction pour sa maisonnette; aidé de sa compagne il se met à l'oeuvre... Le nid se fait lentement, mais avec quelle perfection!... Chacun part et reparait tour à tour, apportant un brin de paille, une mousse légère, un duvet soyeux pour garnir le foyer... Car il faut qu'il soit bien doux et bien chaud, le berceau des oiselets futurs...

Oh! qui pourra compter les allées et venues d'un oiseau occupé à la construction de son nid!... Le Créateur qui a mis des symboles partout dans la nature, ne nous donne-t-il pas un exemple dans le travail persévérant de ces infatigables architectes ailés, de ces véloces glaneurs de l'azur?

N'avons-nous pas, nous aussi des "nids" à bâtir?... Nid au bonheur dans la famille, à la vertu dans notre coeur, à notre âme dans le ciel?... A nous surtout, jeunes filles de suivre l'exemple du petit oiseau; en notre qualité d'anges de la famille, nous devons accumuler petit à petit, mille actions susceptibles de rendre heureuses les personnes qui nous entourent: il est si doux de donner un peu de bonheur à ceux que nous aimons!...

Nous ne pouvons cependant construire un nid stable dans la famille sans avoir édifié auparavant dans notre coeur, les bases d'un autre nid: nid façonné de bonté de patience, de charité et de toutes les vertus... Comme nous avons raison d'être heureuses si nous possédons un tel coeur... Quel instrument merveilleux pour préparer le véritable nid qui doit nous abriter un jour!... Car, c'est ici-bas, au moyen de nos actions quotidiennes offertes en esprit de sacrifice, de nos petites souffrances endurées avec amour que nous parviendrons au sommet où le divin Maître nous ouvrira toute grande, la porte de son "Nid" et de son coeur!...

GASPESIENNE.

Une Excursion de Pêche

A l'heure convenue, nous étions rendues sur la grève ma jeune amie et moi.

Devant l'aube naissante, les étoiles disparaissaient dans les profondeurs du ciel: non loin de nous, le cap projetait son ombre gigantesque sur la surface miroitante de l'eau. Quelques alouettes, effrayées par nos pas, s'étaient enfuies pour s'aller poser sur les roches émergeant ça et là, près de la rive; la vague, caressant mollement le sable sur lequel elle venait mourir, seule, troublait le silence de cette heure lorsqu'une voix un peu rude nous héra: "On est parti". En quelques enjambées nous sommes

rendues à la légère embarcation qui nous conduit à la barge où nous nous installons confortablement et, vogue la galère!... Nous voilà bientôt arrivés sur le "fonds de pêche", le moteur est arrêté, un pesant grappin attaché à une aussière, est jeté à l'eau—c'est ainsi que notre barge sera maintenue en place.

Pendant que ma compagne prépare ses engins de pêche, je ne puis m'empêcher d'admirer un peu la belle nature du bon Dieu, de jouir quelques instants du spectacle enchanteur qui s'offre aux regards...

L'horizon s'empourpre annonçant "la sortie de l'eau" de l'astre-roi. Bientôt, en effet, ses rayons d'or ajoutent leur splendeur à celles nous environnant déjà; une bri-

se caressante s'élève, ridant la surface de l'eau et berçant doucement notre bateau. Qu'il est beau, en ce matin de juillet, notre St-Laurent! On pourrait lui appliquer ces vers: "Large horizon, solennelle étendue, Immensité des ondes sans repos." Mais, un cri joyeux, ma compagne vient de retirer de l'eau une morue d'une respectable grosseur. La pauvre ne tardera pas à mourir, déjà les convulsions de l'agonie! C'est à mon tour de montrer... ma maladresse, car pas un poisson ne daigne saisir l'appât que je lui présente. Lasse enfin de mouiller inutilement la ligne, et un peu confuse aussi de mon insuccès, je me glisse à l'arrière, et silencieuse, laisse errer mes regards.

Là-bas, un point qui disparaît; peu de temps après, à quelque cent pieds de notre embarcation, un gros étacé monte à la surface et se laisse aller à la dérive pendant quelques instants. Puis, c'est le plongeon, un remous, et le monstre disparaît pour aller plus loin recommencer le même exercice. Un danger pour le pêcheur la rencontre de ces baleines, ça chalois et toute la ribambelle de ces monstres marins qui s'introduisent dans notre St-Laurent! et cependant, jamais malheur de cette provenance n'a été enregistré dans nos "Annales" de pêche. C'est que le bon Dieu protège ses pêcheurs de Gaspé, exerçant leur métier pour gagner le pain de la famille!

Les heures avaient fui et nos estomacs nous disaient qu'il était temps de manger. Alors, nous faisons la dinette, et avec quel appétit! Jamais le pain ne m'avait paru si bon!

Le repas terminé, nouvel essai de pêche. Cette fois, je tire ma ligne avec un certain espoir, et, accroché à l'hameçon il y avait quoi? Un énorme crabe... Rires des pêcheurs et de ma compagne; je ris moi-même, mais me garde bien de retourner à son gîte le crustacé dont je connais la valeur comestible. Intéressée au jeu, un peu piquée aussi, je remets ma ligne à l'eau. Après quelques instants, une légère secousse me dit "qu'il y a quelque chose sur l'hameçon. En effet, ma persévérance était enfin récompensée, car une grosse morue s'était laissée prendre.

Enfin, l'astre du jour descendait déjà vers le couchant quand le patron appareilla pour le retour. Nous avions plusieurs poissons, et surtout fait provision d'air pur, de belles et saines pensées et, au coeur, nous avions l'espérance de jour encore d'un aussi beau jour. Voilà notre moteur en mouvement, notre bateau retourne et, malgré ses flancs rebondis, file vers le rivage avec une vitesse qu'on ne lui soupçonnerait pas.

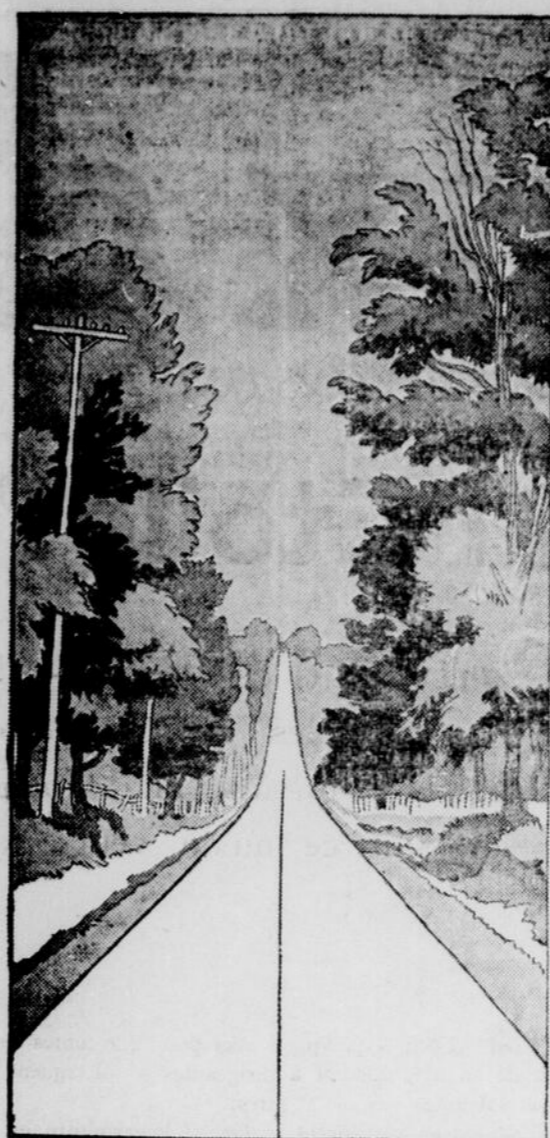
Le retour est un enchantement. Quelle fée tient en mains la baguette magique qui transforme ainsi l'onde? Ici, c'est une nappe d'argent; là, c'est un tapis d'éméraude; plus loin, vers l'horizon, c'est un miroir reflétant tout le bleu du ciel; dans le blanc sillage que fait notre barge, on dirait que le soleil jette son or. C'est éblouissant, c'est féérique!

Devant un tel décor, on se sent bien petit et l'on reconnaît l'action d'une main bienfaisante qui nous dispense tous les biens. On sent la Puissance souveraine qui gouverne ces flots bleus de même qu'Elle mène à son gré l'homme qui s'agitte ici-bas.

Nous voilà arrivées. Nous remercions avec effusion le patron et son compagnon, et allons vers la chère demeure où nous attend un bon souper préparé par la main maternelle.

Tout prend fin, mais le souvenir reste, n'est-ce pas, amis, qui m'avez accompagnée dans cette inoubliable excursion de pêche pendant laquelle les rires ont fusé et les joyeux propos n'ont pas tari? Et quel régal exquis fut pour nos yeux la scène grandiose du retour!

MARIE.



Route Toronto-Montréal près de Fort Hope, Ont.

LES ROUTES PERMANENTES EN BETON

Répond aux besoins modernes de l'auto

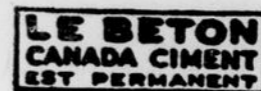
Le pavage en béton rend le tourisme en auto plus confortable, plus sûr et plus économique... et donne plus de valeur à chaque auto.

Chaque municipalité devrait standardiser ses routes en béton pour l'avantage de ses propriétaires d'autos, le trafic profitable des touristes qui en découle et pour économiser l'argent des contribuables.

Avec les routes en béton le coût initial est pratiquement le dernier et chaque budget subséquent devient disponible pour faire de nouvelles routes. Préconisez le pavage en béton et des routes plus larges, pour les besoins d'un trafic qui grandit.

"C'est le peu que coûte son entretien qui rend le pavage en béton si économique."

Canada Cement Company Limited
Edifice Canada Cement Company
Carré Phillips Montréal
Bureaux des ventes:
Montréal Toronto Winnipeg Calgary



CHAUFFEURS, pas de prouesses!

Ne faites pas de ces prouesses qui vous font traiter d'épatant chauffeur, de type extraordinaire par des plus imprudents que vous. Vous pouvez réussir ces tours de force neuf fois de suite et vous fracasser le ciboulot à la dixième. Sans compter vos compagnons de voyage qui, eux aussi, ont des ciboulots engagés dans l'affaire.

Dépasser une autre voiture à un endroit où vous n'avez pas une excellente vue sur la route est un moyen dépendieux de se suicider. Franchement, il y a des manières bien plus faciles...

Il est malheureux que le fait d'avoir raison ne guérisse pas une fracture du crâne.

Si vous êtes piqué de la fièvre des tours de force, pourquoi ne vous engagez-vous pas dans un cirque?

C'est avant la collision qu'il faut distinguer la route principale de la route secondaire; après, ça n'a plus d'importance.

Il ne suffit pas de jouer du klakson à un croisement de route. Quand vous klaksonnez—ô verbe!—simplement, tout en poursuivant votre route à la même allure, vous risquez qu'un de vos confrères en imprudence, surgissant au même moment d'un autre côté, fasse de même... Et le plus ennuyeux est que le survivant doit alors se disculper devant le juge

Faire un match de vitesse avec une autre voiture, sur une route, est généralement une histoire qui finit à l'avantage de l'une et quelquefois de toutes les personnes suivantes: le médecin, le pharmacien, l'avocat, le notaire et le croque-mort.

Celui qui se moque d'un danger à un pied dans la tombe.

Même si vous êtes sûr de vos freins, modérez sensiblement quand vous descendez une côte plutôt forte. Ce n'est pas quand on est au fond d'un fossé qu'il faut se dire: V'la une mémère de côte!

Si la route est étroite et glissante, et que vous désirez malgré tout (mais pourquoi, juste ciel!) dépasser une autre voiture, faites-le alors à bonne distance. Sinon, attention! car votre auto peut dérapar au moment où vous dépassez l'autre, et il peut en résulter des discussions désagréables entre vos héritiers et ceux de la personne que vous avez voulu dépasser.

Si vous venez en ville, attention aux trams. A chaque arrêt, ces bibites jaunes cachent un danger. Aussi longtemps que le monde existera, on trouvera toujours des gens qui traversent la rue derrière un tram, tout en expliquant leur caractère à un compagnon ou en lui racontant une passionnante histoire.

Axiome: un bon conducteur voit tout. Un mauvais conducteur voit seulement la route devant lui. Un bon conducteur voit aussi l'enfant qui va traverser la route.

Le nombre des sourds augmente-t-il? C'est malaisé à dire, mais ce qui est sûr, c'est que ceux qui n'entendent pas votre signal avertisseur sont bien nombreux. (Ils ne vous entendront pas non plus quand, plus tard, vous irez les voir à l'hôpital). Quand un piéton ne s'occupe pas de vos signaux avertisseurs, acceptez avec calme son obstination, et retenez vos cent chevaux... sinon votre langue, grâce à laquelle vous saurez si vous avez affaire à un vrai sourd. (Extrait du Journal d'Agric.)

Encore une bonne oeuvre

Ristigouche, P. Q., 27 mai 1929. Les Pères de la Mission Ste-Anne de Ristigouche demandent à leurs amis de leur venir en aide pour le succès d'un bazar ou vente de charité, organisée par un comité local, avec l'approbation de Mgr l'Evêque de Gaspé, au profit de leur église.

Ceux qui enverront des objets utiles ou de fantaisie pour garnir les tables, ou contribueront autrement au succès de cette bonne oeuvre, recevront en retour une carte-souvenir du Jubilé d'Or du Père Pacifique, le vieux missionnaire qui a passé dans cette mission les trois quarts de sa carrière religieuse.

On peut adresser les paquets ou les offrandes au "Directeur du Pèlerinage", au à Mme la Présidente du Comité", ou au Père Pacifique lui-même, à Ristigouche, comté de Bon. P. Q.

Une triple "loterie-concours" déjà en marche ajoutera à l'intérêt du bazar, qui se tiendra les 26 et 27 juillet. Les objets de cette loterie sont: 1.—une guitare de grande valeur, qu'on appelle pour la circonstance "Guitare de Sainte Anne", don de M. G. Beaulieu. 2.—un buste remarquable de sainte Thérèse de l'Enfant-Jésus, don du Dr A. Richard. 3.—Une belle et grande Poupée Miamaque, oeuvre de Mme Sophie Gédéon. Il n'y a pas de billets, mais une liste numérotée: 10 sous la chance ou le vote, trois pour 25 sous.

Que le Seigneur rende au centuple à nos bienfaiteurs ce qu'ils feront pour le sanctuaire de sa sainte Anne. (Communiqué)

AVOCAT
J.-E. CHAGNON
AVOCAT
Rivière-au-Renard, Co. Gaspé.

MAURICE BRASSET
AVOCAT
Percé Co. Gaspé.

La-Ph. RIOUX
AVOCAT
Gaspé, Qué.

KELLY & LEVESQUE
AVOCATS
New-Carlisle, Qué.

NOTAIRE
YVES GOSSELIN
NOTAIRE
Gaspé, Qué.

MEDECIN
DR. E. SIMARD
Chirurgien de l'Hotel-Dieu
Gaspé, Qué.

R.-O. GILBERT, RIMOUSKI.
Syndic autorisé,
Liquidateur de faillites.
Audition de livres, Auditeur des livres de la paroisse de Rimouski et autres paroisses du comté de Rimouski.
Spécialités: Compromis entre débiteurs et créanciers, service prompt et efficace. (J'ai déjà à mon actif plusieurs compositions de mes clients à dix centins dans la piastra et même à CINQ CENTINS dans la piastra.)
Vous seriez bien intéressé de me consulter avant de faire cession de vos biens ou toute autre transaction en vue de satisfaire vos créanciers.
N'oubliez pas R.-O. Gilbert, Syndic autorisé, Rimouski, ancien gérant de la Banque Nationale, Rimouski, 25 années d'expérience au service de LA BANQUE NATIONALE.

CONTRACTEUR
J. R. GAGNON
Entrepreneur en construction
Meubles, Portes, Chassis, Etc.
Gaspé, Qué.

COMPTABLE
CAMILLE ROSS
COMPTABLE-EXPERT
Expertises Organisations de compagnies ou de municipalités.—Emission d'obligations Réorganisation ou fusion de commerce. Organisation de systèmes de comptabilité les plus modernes.
VERIFICATION DE LIVRES
Rimouski Qué.
Casier Postal 112
Téléphone 211

pour cette
Sensation de Fatigue
Un peu de moutarde dans le bain, suffit pour inonder l'organisme d'une nouvelle vie. L'effet est merveilleux. Si vous sentez très fatigué, après votre journée de travail, cherchez la boîte de Moutarde Keen dans la dépense.

Un Bain à la Moutarde
Jetez trois cuillerées à table de moutarde dans de l'eau chaude et agitez vivement, puis plongez-vous-y! Après cinq ou dix minutes, vous vous sentirez refait.
"un bain à la Moutarde"

DEFRICHEURS
Surveillez vos feux d'abattis!

Le bois est la moisson d'hiver du défricheur. Après qu'il a débaisé son propre terrain, il peut encore trouver de l'emploi dans la forêt avoisinante. Aussi, en sauvegardant la forêt, le défricheur sage sauvegarde son propre gagne-pain.

Publié par ordre de
l'Honorable Charles Stewart,
Ministre de l'Intérieur.

AIDEZ A SAUVER NOS FORÊTS

Prévenez les feux de forêt.



COIN DU VIEUX PECHEUR

Vers le large où s'élève un souffle vapoureux,
Tandis que passe au loin la brise désirée,
En s'achaloupant, pour la pêche préparée,
Le vieux pêcheur s'en va dans le jour langoureux...
B. LAMONTAGNE.

Consommez le poisson pour assurer votre santé

(Extrait de l'Avenir du Nord)

Les recherches scientifiques tendent à démontrer qu'il y a beaucoup moins d'affections physiques telles que le goitre et le rachitisme ou certaines maladies des yeux dans les territoires littoraux que dans les régions éloignées de la mer. Ces mêmes recherches scientifiques ont révélé de plus que si le nombre des affections désignées est moindre dans les régions littorales, la cause en est attribuable au fait que la population y consomme plus de poisson, substance riche en iode et en vitamines. La chair des poissons de mer renferme 50 fois autant d'iode que le lait ou la substance musculaire du bœuf et c'est justement l'iode qui est l'agent effectif par excellence dans la lutte contre le goitre. La teneur élevée en vitamines de la chair des poissons prévient l'apparition du rachitisme ou autres maladies; ces mêmes vitamines sont des agents puissants de croissance et de force pour l'organisme humain. Oui, le poisson est réellement un aliment de première importance. Sa substance est utilisable tant à la formation de l'organisme humain que la régularisation des fonctions de ce dernier. Et n'oubliez pas que ce comestible est moins cher que nombre d'autres articles alimentaires.

Consommez du poisson pour épargner votre bourse

Quatre-vingt-cinq mille personnes, soit quelque 10,000 de moins qu'une ville importante comme Québec, ont trouvé l'année dernière de l'emploi dans l'industrie des pêches du Canada. Les exploitants canadiens ont pêché et traité plus d'un milliard de livre de poisson de mer et des millions de livres de poisson des eaux fluviales et lacustres. Les poissons canadiens et les articles qui en sont dérivés furent acheminés vers 100 contrées étrangères en 1928. Comme résultat de l'exploitation et de la mise en valeur des pêcheries, \$55,000,000 furent mis en circulation au Canada l'année dernière. L'industrie des pêches a contribué près de \$35,000,000 à la réalisation d'un bilan d'échange commerciaux favorable au Canada.

Consommez le poisson pour la saveur de sa substance

Il n'existe pas d'aliment plus savoureux que la chair bien apprêtée des poissons canadiens, tels: l'aiglefin, le flétan ou le saumon, ou encore les beaux harengs ou maquereaux gras de Québec. Mais ce qu'on peut dire de mieux de la substance du poisson, c'est qu'elle n'est pas seulement de saveur agréable mais qu'elle constitue surtout une nourriture réellement saine. Les personnes versées dans la connaissance des substances comestibles et les auteurs de régimes alimentaires n'ont pas manqué de constater l'importance qu'il y a de varier et de régler à la fois nos alimentations pour s'assurer une bonne santé. A cette fin il ne suffit pas de faire usage de viandes et de légumes. Il faut ajouter le poisson et même l'abondance de poisson, car sa chair renferme les principes nécessaires à la rénovation et à la constitution des divers tissus de l'organisme humain, principes que les autres aliments ne contiennent pas dans les mêmes proportions ou dont ils sont peut-être même tout à fait dépourvus. Toute famille prévoyante consomme régulièrement du poisson et en consomme même souvent parce que c'est un aliment facile à digérer et à assimiler et aussi parce que c'est un agent effectif de la force et de la croissance de l'organisme humain.

Consommez le poisson pour sa saveur

L'Industrie des Pêches

L'industrie des pêches au Canada a contribué en 1928 pour \$55,000,000 à la production commerciale globale de notre pays et a donné de l'emploi à quelque 85,000 personnes, soit le chiffre de population d'une ville de bonne grandeur. Ce résultat dénote un accroissement de quelques \$4,500,000 en valeur marchande par comparaison au rendement des pêches propre à 1927 et une augmentation d'environ 5,000 dans le nombre des exploitants, pêcheurs et ouvriers.

Comme la connaissance des valeurs nutritives du poisson et de la supériorité du Canada comme réserve de produits de pêche tend à se généraliser, il est à prévoir que l'industrie des pêches devienne en ce pays un des facteurs le plus effectifs de notre régime économique.

Les autorités médicales et hygiéniques insistent de plus en plus sur la nécessité qu'il y a de généraliser la consommation du poisson dans les familles, et elles invoquent deux raisons majeures à l'appui de leur enseignement. La première consiste en ce que la valeur nutritive de la chair du poisson est très élevée, et que cette substance comestible est aussi facile à digérer qu'à assimiler. La deuxième est fondée sur le fait que la substance du poisson, particulièrement du poisson de mer, abonde en vitamines et en iode, utiles à la santé. C'est ainsi, par exemple, que l'iode sert à prévenir le goitre. Certaines recherches scientifiques ont démontré que là où la consommation du poisson est abondante, le goitre est bien moins commun que dans les autres régions rebelles à ce genre d'alimentation. Ainsi, au Japon où la consommation du poisson est considérable, le goitre est pratiquement inconnu. Il convient donc de se bien convaincre que la chair de poisson ne constitue pas seulement un aliment des plus savoureux — et moins coûteux que nombre d'autres produits alimentaires — mais surtout que son usage nous prémunit contre le goitre, le rachitisme et certaines maladies des yeux et peut-être contre d'autres affections tout aussi bien.

Jusqu'ici l'écoulement des poissons de mer sur les marchés de l'intérieur dans une condition assimilable à celle du poisson frais pêché ne pouvait s'opérer qu'au prix des plus grandes difficultés, et ce pendant il convient de signaler ici que les marchés continuent toujours d'être approvisionnés d'excellents produits. Mais maintenant comme résultat des expérimentations et essais, exécutés à la station atlantique de l'Office de Biologie à Halifax, il existe un procédé de conservation de nature à assurer aux consommateurs des diverses régions continentales du pays l'usage de poissons de mer d'une qualité exactement assimilable à celle des poissons fraîchement extraits de l'océan. Ce procédé de congélation rapide et des plus efficaces. Le résultat de son introduction et de sa généralisation sera de mettre à la portée des habitants de l'intérieur du pays des produits de poisson de meilleure qualité comestible que jamais auparavant. Grâce à ce même procédé, il deviendra possible d'accroître le chiffre de nos exportations de poissons frais attendus que la substance alimentaire traitée par le

procédé de congélation à la saumure est susceptible d'être expédiée au loin et de se conserver pendant des mois sans la moindre altération soit dans sa saveur, soit dans ses éléments constituants.

A propos de la pêche Aux Etats-Unis en 1926

M. Oscar E. Sette, dans une publication du Bureau of Fisheries analysée par le Bulletin international des renseignements frigorifiques, a donné une vue d'ensemble de l'industrie des pêches aux Etats-Unis pour l'année 1926. Voici, parmi beaucoup d'autres, quelques renseignements intéressants que contient ce rapport.

Aptitude à la conservation du poisson frais.—Les poissons et coquillages sont très périssables, même plus encore que d'autres denrées de nature analogue, et à moins qu'on ne prenne des précautions spéciales, ils s'altèrent très rapidement. La demande pour ces produits à l'état frais peut être largement accrue par l'amélioration des méthodes permettant de les mettre à la disposition des consommateurs de toutes les régions des Etats-Unis dans le meilleur état possible. On garde toujours certaines pratiques dans la manipulation du poisson frais, tant en mer qu'après leur débarquement, qui n'assurent pas la meilleure qualité des produits. On n'ignore pas que les heurts et la chaleur détériorent le poisson; l'importance de ces facteurs comme cause d'altération est cependant aujourd'hui beaucoup plus généralement reconnue qu'auparavant. L'un des techniciens du Bureau a étudié à fond ce problème pendant plusieurs mois dans le district de la Nouvelle-Angleterre, tant à terre qu'en mer.

Le Bureau a collaboré avec les pêcheurs et armateurs pour l'application de méthodes modernes et meilleures de traitement du poisson et pour son entreposage convenable jusqu'à son arrivée à terre. On a également dressé des projets de remise au point des méthodes de traitement des produits de la pêche dans le plus vaste marché en gros du poisson du pays. Le Bureau a apporté une contribution nouvelle et importante aux méthodes convenant au traitement des produits de la pêche en publiant un aide-mémoire sur le traitement du poisson (Document No 1016).

Commerce des produits de la pêche. Poisson frais et congelé sous "forme de paquets".—Pour répondre à la demande de formes plus pratiques pour la vente au détail du poisson, on a imaginé une méthode nouvelle et perfectionnée de préparation de cette denrée pour le marché. Elle consiste à répa-

SAISON DE PECHE 1929

Troisième Lettre

Notre Compagnie a ses agences organisées, pour la présente saison aux endroits suivants:

a) sur la Côte de Gaspé	Rivière aux Renards
Grande Vallée	Anse au Grippon
Chlorodyrormes	D'aiguillon
Anse à Valleeu	
b) Newport, dans la Baie des Chaleurs	
c) Magpie, sur la Côte Nord	

Pour tout ce qui concerne notre commerce, voyez notre représentant dans votre district.

Le Poisson de Gaspé, Limitée
Mont-Louis, Co. Gaspé.

Aucun autre thé vert possède cet arôme délicat

THE DU JAPON
"SALADA"
"Tout frais des plantations"

tir les parties comestibles du poisson en paquets de dimensions convenables pour la vente au détail. Ce travail est effectué aux lieux de production, et l'application de cette méthode paraît être le plus important progrès réalisé en vue de la distribution du poisson frais et congelé depuis l'introduction du froid. Ce système, qui débuta en 1921 sur une petite échelle, par la préparation des filets de haddock, a été étendu depuis à d'autres variétés de poissons, aussi bien qu'à du poisson pour la mise en paquets d'autres procédés de découpage du poisson pour la mise en paquets, bien que le filet de haddock soit encore le produit le plus important de cette classe.

En 1926, on produisit, dans les villes de Portland, Gloucester, Princeton et New-York, 17,800,000 livres de poisson en morceaux, débités frais et congelés, qui, en chiffres ronds, correspondraient à environ 45,000,000 livres de poisson. Les produits préparés comprenaient 14,600,000 livres de haddock, 1,400,000 de morue, 800,000 de merlus, cabillaud et merlan, 800,000 de carrelets et de soles et 200,000 de maquereaux.

Les produits sont vendus en filets, tranches, morceaux prêts pour la casserole et en bandes, toutes formes ne comprenant que la partie comestible, à l'exclusion de tout ou presque tout déchet. Certains filets et tranches ou morceaux de poisson frais autrement préparés sont emballés individuellement dans du papier parcheminé; d'autres ne sont pas emballés, mais des feuilles de papier paraffiné ou parcheminé sont insérées entre les couches successives lorsqu'elles sont mises sous forme de colis. Les filets congelés sont placés sur des morceaux de carton rigide et paraffiné. Ils sont également emballés dans des boîtes en carton de 1 et 5 livres, doublées de papier parcheminé, et la boîte est ensuite enveloppée dans du papier glacé transparent. Les bandes de merlan, dépouillées de la peau, sont emballées dans des boîtes en carton d'une livre. Les produits congelés en blocs de 10 livres sont enveloppés dans du papier parcheminé et ensuite dans un fort papier brun.

Le type de récipient le plus courant pour les produits frais préparés consiste en une boîte de fer-blanc, ronde, d'environ 12,5 pouces de diamètre, fabriquée dans des dimensions lui permettant de contenir de 10 à 35 livres de poisson. Les couvercles sont à fermeture par pression et sont maintenus par le frottement. Un autre type populaire de récipient pour les produits de poisson frais est une boîte plate, rectangulaire, d'environ 18 pouces de long sur 10 de large, et d'une hauteur dépendant de la contenance, qui est habituellement de 20 à 30 livres. Le cou-

lôtés une bande préalablement insérée dans les rainures du couvercle. Il existe des caisses-étalons d'expédition pour chaque type de récipient en fer-blanc. Elles sont en bois et contiennent une, deux ou trois boîtes, avec suffisamment d'espace libre dans la caisse pour le logement de la quantité nécessaire au refroidissement pendant le transport. Ils sont emballés dans des récipients de 5 et 10 livres. Le colis de 5 livres consiste en un plateau préparé par certains négociants.

Des produits de poisson, connus sous le nom de bandes (sticks) et qui sont des morceaux de filets coupés transversalement, sont en bois rempli de bandes et recouvert d'un second plateau, le tout étant ensuite enveloppé d'abord dans une feuille de papier paraffiné, puis dans une feuille de papier parcheminé. Le colis de 10 livres consiste en une caisse en bois de 11,5 pouces de longueur sur 5 pouces de largeur et de hauteur. Pour l'expédition à l'extérieur de la ville, ces colis sont emballés dans une caisse, par quantités de 100 livres, puis recouverts de glace pour le refroidissement pendant le transport. Le poisson en morceaux congelés est habituellement emballé dans un emballage en carton paille ondulé, isolé, pour des envois par wagons complets. Pour les lots inférieurs à un wagon, cet emballage est mis dans une deuxième caisse en carton paille. On n'emploie pas de glace pour l'expédition du poisson congelé dans ces caisses isolées, car le froid est obtenu par la froidure même du poisson congelé.

Quantité de poisson congelé en entrepôt frigorifique en 1926.— Les statistiques d'entreposage au froid, de poisson congelé et celles des qualités de poisson soumises à la congélation sont établies par le Bureau of Agricultural Economics, et en 1926, comme les années antérieures, elles ont été publiées mensuellement et distribuées par le Bureau of Fisheries. Le bulletin normal mensuel de l'entreposage frigorifique est mis habituellement dans le commerce le 20 de chaque mois. En raison de la complexité des opérations de la pêche, il est évident que les renseignements contenus dans ce bulletin doivent atteindre le commerce à la date la plus rapprochée possible. Dans ce but, il est édité le 1er de chaque mois une première publication, qui, sans être aussi détaillée que le bulletin normal, donne les quantités de poisson entreposées pour le mois courant, les quantités entreposées dans le mois correspondant de l'année précédente et la quantité de poisson soumise à la congélation pendant le mois courant, pour 14 des plus importantes espèces commerciales. Ces deux bulletins seront envoyés gratuitement oux intéressés sur demande adressée au Bureau.

Au cours de 1926, il y eut 177 établissements de congélation et d'entreposage frigorifique affectés entièrement ou en partie à l'entreposage du poisson congelé, quelque peu inférieures pendant les sept premiers mois et considérablement supérieures pendant les cinq derniers mois de l'année, à celles de l'année précédente, variant entre 16,154,002 livres en avril et 75,034,255 en novembre. Les quantités moyennes mensuelles entreposées pendant l'année se montèrent à 45,906,276 livres, contre 44,084,251 en 1925, soit une augmentation de 4,13%. Comparées avec la moyenne de 5 années, les quantités mensuelles entreposées en 1926 furent sensiblement supérieures, de 11,71%. Les quantités entreposées en 1926 furent, pendant les 7 premiers mois, de 1,98 à 28,02% inférieures et pendant les 5 derniers mois, de 16,61 à 21,39% supérieures à celles des mêmes mois de l'année précédente. Par rapport à la moyenne quinquennale, elles furent de 2,35 à 19,59% inférieures pendant les 4 premiers mois et d'un peu moins de 1 à 33,85% supérieures pendant les 8 derniers mois de 1926.

"La Pêche Maritime".

MAGIC BAKING POWDER
CONTAINS NO ALUMINA

Le Secret du Succès de la Cuisson

Consiste largement à savoir se choisir une poudre à pâte dont les qualités de levain sont uniformément fiables. La Poudre à Pâte Magique est la poudre qui ne manque jamais. Voici la raison pourquoi elle est la plus populaire du Canada.

POUDRE A PATE MAGIQUE

LAIT ST. CHARLES
(NON-SUCRÉ)

Pour tous mets lactés

Précieux Livre de Recettes. Ecrivez à LA CIE BONNE LAITIERS, Montréal, Dept. 3 B.

Avant de faire l'achat d'une glacière
Il est important de se rassurer du réfrigérant utilisé

Seul le **HLORURE DE METHYL** n'est pas offensif

Prix Raisonables
TERMES FACILES

G. A. VANDRY
66, rue St. Joseph
DISTRIBUTEUR

VENDEURS A QUEBEC

L. E. MARQUIS
811, rue St. Valier

EXIDE BATTERIE
Cote d'Abraham

A LEVIS
FOYER MUSICAL
24, rue St. Louis

ABSOPURE

à venir faire une comparaison

Une démonstration vous prouvera la SUPERIORITE de nos GLACIERES

NOUS VOUS INVITONS

Nos Paroisses

Anse aux Gascons

Le 26 avril a été baptisé Louis de-Gonzague, enfant de Edmond Roussy, Parrain et marraine: M. et Mme Adeline Boudreau.

Le 14 mai, M. Simonne-Jacqueline, enfant de René Duguay, Parrain et marraine: M. et Mme J.-Bte Duguay.

Le 15 mai, Ls-Alexandre-Idelbert, enfant de Camille Huard, Parrain et marraine: Raoul et Blanche Huard.

Le 22 mai, Marie-E.-Gilberte, enfant de Georges Omer Morin, Parrain et marraine: M. et Mme Prudent Desbois.

Le 29 avril, a été inhumé Véronique, enfant de Alphée Huard, décédée à l'âge de 5 ans et 11 mois.

Le 30 avril, Mary Murry, épouse de feu Adam Bratherton, décédée à l'âge de 86 ans.

Le 3 mai, Marie Cyr, épouse de feu Alexandre Duguay, décédée à l'âge de 53 ans.

Le 6 mai, Annie Morin, épouse de Pierre Morin décédée à l'âge de 37 ans.

—Deux ingénieurs des Travaux Publics sont venus dernièrement inspecter le Ruisseau Chapados et la Rivière de l'Anse-à-la-Barbe, et ont fait les sondages préliminaires aux travaux qui se feront cet été. Nos pêcheurs ont ferme confiance qu'ils auront bientôt abri suffisant pour leurs barges.

—La pêche du homard est commencée, sans être beaucoup abondante. Le climat est détestable.

—Les cérémonies des Rogations ont amené foule à l'église; les communions ont été très nombreuses. Espérons que le bon Dieu a entendu nos supplices et nous donnera moissons abondantes.

—Mme Alexis Castillaux est dangereusement malade, de même que Mlle Irène Loisel, fille de Berthémi.

—Les catéchismes préparatoires à la communion solennelle sont commencés depuis trois semaines déjà.

—La cérémonie de la réception des hommes et jeunes gens dans les Ligues du Sacré-Coeur et du Christ-Roi s'est déroulée aujourd'hui avec grande pompe et solennité.

Mont-Louis

—Nous avons à annoncer la mort d'une de nos plus âgées concitoyennes Mme Vve Téléphore Lévesque, morte le 16 avril, à l'âge de 80 ans. La défunte, jusqu'à quelque temps avant sa mort, avait toujours été bien portante. Elle jouissait de l'estime et de la considération de toute la population. Le service eut lieu au milieu d'un grand nombre de parents et d'amis.

Un autre deuil dans notre paroisse, cette fois, chez un chef de famille de M. Ernest Bernatchez, âgé de 43 ans. Il a succombé à une inflammation de poumons. Il laisse, outre son père et sa mère, M. et Mme François Bernatchez, sa femme née (Octavie Lapointe), une famille de 11 enfants dont le plus âgé n'a que 14 ans. Nos sympathies à la famille si cruellement éprouvée.

—Mme Stanley Gaudion est très dangereusement malade, elle souffre d'une conjonction pulmonaire.

—Mme Berthe Lévesque, J.-Aimée Caron et Julie Lemieux, institutrices à Mont-Louis ont toutes trois démissionnées. Mlle Caron sera remplacée par Mlle Bonne de Riv. Madeleine et Mlle Lemieux par Mlle Imeda Prévost.

Baptême
Le 12 mai, Joseph-Elie-Roger Lavoie, enfant de M. Alphonse et Mme Lavoie, Parrain et marraine M. et Mme Elie Gosselin; grand-père et grand-mère de l'enfant.

Anse à Beaufils

Ravis de voir la neige disparue, tous nos gens sont à l'oeuvre, ils travaillent avec ardeur, les uns occupés à leurs semences et les autres préparent leurs barges et agrès de pêche. Plusieurs, notamment: MM. Horace Lagacé, Maxime, Alphonse et Eugène Couturs

encouragés par l'octroi du gouvernement, se sont bâti de belles barges. MM. Théophile et Ernest Couture ont achetés les leurs, l'un à Barachois et l'autre à Grande-Rivière. Les commerçants, de leur côté, se préparent eux aussi, afin d'être prêts à acheter la morue lorsqu'elle arrivera, et elle arrivera bientôt.

—Le hareng et le homard sont revenus, mais le hareng après nous avoir rendu une courte visite semble avoir délaissé nos parages.

A tous, cultivateurs, pêcheurs et commerçants nous souhaitons plein succès.

Gaspé 2
—M. S. Caron, de Chandler, passait quelques jours chez M. T. Couture, la semaine dernière.

—Mlle May Molloy, de Ste-Adelaïde, passait aussi une semaine ici il y a quelque temps, l'invitée de Mlle Ovide Couture.

—M. Arthur Arbour sera chauffeur d'un camion-automobile de la Cie Robin, de cet endroit, cet été.

—M. Ambroise Aubut a ouvert une salle de barbier, non loin de la rivière de l'Anse au Beaufils.

—M. Thomas Leblanc, de Ste-Adelaïde, est ingénieur pour la Cie Biard & Fils, laquelle a un emplacement de pêche à cet endroit. Son fils, Damien, travaille avec son père. Tous deux pensionnent chez Mme F.-X. Couture.

—M. Charles Sirois, de Chandler, est commis chez M. Arthur Boudreau.

—Nous sommes peinés d'apprendre la maladie de M. Alph. Caron, ainsi que celle de M. Arthur Ferguson, qui est en repos pour un mois. A tous deux, nous offrons une prompte et parfaite guérison.

—Nous n'avons pas besoin de dire que nos chemins sont plus beaux qu'ils étaient: le nombre d'automobiles qui passent et la vitesse avec laquelle ils le font, l'attestent assez hautement. Mais nous ne sommes qu'en mai. Attendons à l'été et alors nous verrons le changement opéré.

Chandler

Baptême
Le 25 avril, Marie-Angela, fille de Michel Babin et de Hectorine Bernard, Parrain et marraine M. et Mme Maxime Henri, oncle et tante de l'enfant.

—M. Edmond Bernard et son fils Léonard, sont partis pour Welland, Ontario.

—M. J. Gallagher est de retour d'un voyage à Bathurst, Trois-Rivières est Montréal.

Cloridorme

Baptême—M. et Mme Emile Huet ont le plaisir d'annoncer à leurs parents et amis la naissance d'un fils baptisé sous les prénoms de Joseph-Charles-Emile, Parrain: M. Germain Huet, Marraine: Mlle Jeanne-Eva Lesulleur.

Le 21 mai, fut baptisée: Marie-Liliane-Simonne, enfant de Monsieur Louis Huet et de Marie Gaumond, Parrain et marraine: Monsieur et Mme Eustache Beaudoin, oncle et tante de l'enfant.

Décès—Nous avons le regret d'annoncer la mort de Mme Xavier Couombe (née Laure Clavette) survenue le 12 courant, à l'âge de 60 ans.

Cette disparition laisse un grand vide parmi les siens et parmi ses co-paroissiens dont elle était très estimée. Ce fut un modèle pour tous, ayant accompli durant toute sa vie, se s devoirs d'une manière profondément chrétienne.

Elle laisse pour leur sagesse et leur sagesse, son époux, M. Xavier Couombe et sept enfants dont 5 fils: Xavier, Ambroise, Philippe, Odilon, Robert; deux filles: Mme Samuel Côté (Marie) et Mme Emile Huet (Laura).

Les funérailles eurent lieu, mercredi le 15 au milieu d'un grand concours de parents et d'amis.

—A la famille en deuil, nous offrons nos plus sincères condoléances.

Mariage—Lundi, le 20, Monsieur Alcide Huet, fils de Monsieur Xavier Huet, conduisait à l'autel, Mlle Marie Bouchard, fi-

le de M. Alfred Bouchard de Petite-Anse.

Nos vœux de bonheur les accompagnent.

Divers.—Monsieur et Mme Philippe Langlois, de Montréal, étaient de passage dans notre paroisse la semaine dernière.

Monsieur Gagnon, voyageur de commerce, était de passage parmi nous, hier.

Monsieur Pierre Simony est maintenant de retour d'un voyage d'affaires à Québec.

PERCE
Baptêmes.—M. et Mme Léon Boulanger, (Robertine Collins), un fils baptisé sous les prénoms de Joseph-Henri, Parrain et marraine: M. et Mme Moïse Boulanger, grand's parents de l'enfant.

Porteuse: Mme Ernest Boulanger.

M. et Mme Fortunat Bourget, (Marie-Elise Methot), un fils baptisé, sous les noms de Joseph-Maurice-Léo, Parrain et marraine: M. Herman Flynn et Mlle Emélie Quirion. Porteuse: Mme Michel Desprez.

L'instruction du catéchisme préparatoire à la Première Communion est commencé, notre dévoué curé, M. l'abbé P. Martin y préparant 74 enfants.

Plusieurs agents voyageurs dont les noms nous échappent, étaient de passage ici récemment.

MM. G. Gobeil et J. Barr, de Gaspé, étaient de passage ici, cette semaine.

Bénédition des automobiles à Bonaventure

La Bénédition des Automobiles qui devait avoir lieu le dimanche 2 juin, n'a pas eu lieu à cause de la température inclemente et a été remise à dimanche le 9 juin, à deux heures et demie de l'après-midi.

Le programme sera le même que celui publié dans "La Voix de Gaspé" de la semaine dernière.

S'il faut en juger par les nombreux appels téléphoniques reçus par le Comité d'Organisation dimanche dernier au moment où il faisait une tempête de pluie, nous aurons à Bonaventure, dimanche le 9 juin, le plus grand nombre d'automobiles jamais réunis en un seul point de la Gaspésie à la fois.

Donc qu'on s'en souvienne et qu'on se le dise. Bonaventure adresse à tous la plus cordiale invitation de ne pas manquer cette cérémonie impressionnante. B.

Mort aux mouches!

Les mouches sont non seulement désagréables, mais elle constituent aussi un danger pour la santé du corps humain. L'état particulièrement fangeux de leur être leur permet de transporter des germes de maladies dangereuses — spécialement de fièvre typhoïde — et de les déposer sur les aliments qu'elles touchent.

En plus de la véritable mouche domestique, il y a encore beaucoup d'autres sortes de mouches dans les demeures, et quelques-unes d'entre elles ressemblent beaucoup à la véritable mouche de maison.

L'une d'entre elles, c'est la mouche piquante d'écurie, qui pénètre fréquemment dans les maisons, et qui est si souvent prise pour la mouche domestique que les gens croient que cette dernière peut piquer, alors qu'en réalité la mouche de maison ne peut pas piquer.

On trouve souvent dans les maisons la mouche bleue dite mouche à viande, ainsi que la mouche noire et la mouche verte.

La mouche domestique
Le principal foyer de multiplication de la mouche domestique, c'est le fumier, particulièrement les tas de fumier de cheval, ainsi que le fumier accumulé dans les cours à vaches, le parc à cochons, le poulailler, de même que les déchets de cuisine et la plupart des matières animales et végétales en décomposition. Elles se multiplient aussi autour des excréments humains: c'est pourquoi elles sont si dangereuses pour la santé de l'homme, du fait qu'elles transportent avec elles des germes de maladies intestinales comme la fièvre typhoïde et le choléra, qu'elles prennent sur les excréments et qu'elles déposent sur les aliments.

Les oeufs sont déposés en tas le cent vingt ou plus à la fois sur ces matières. Ils éclosent habituellement en moins de vingt-quatre heures. La larve atteint sa pleine croissance en quatre ou cinq jours. Ensuite, la chrysalide dure à peu près le même temps, et une mouche adulte apparaît qui forme alors une nouvelle génération.

Au bout de trois ou quatre jours, la ponte des oeufs a lieu pour une

autre génération encore, et de cette façon, apparaissent dix ou douze générations au cours de la saison d'été.

Les mouches se nourrissent des substances les plus malpropres et fréquentent de préférence les endroits infects. Elles contaminent ensuite les aliments de l'homme en s'y posant avec leurs pattes infectées et en y laissant leurs excréments.

Ce qu'il faut faire
1.—Partez une campagne de MORT AUX MOUCHES. Cela signifie pas seulement de tuer les mouches, mais aussi de faire disparaître les endroits où elles se multiplient le plus, et de s'en débarrasser en autant que possible, au moyen de toutes les méthodes qui peuvent être suggérées.

2.—Pour réussir en cela, il faut d'abord faire l'éducation des gens et les amener à comprendre les dangers que les mouches leur font courir et les moyens dont on dispose pour se débarrasser d'elles. Il y a un grand nombre de personnes qui croient que les mouches ne sont tout juste que des insectes ennuyeux. Il faut donc leur en démontrer le danger.

3.—La campagne de MORT AUX MOUCHES est d'intérêt public et doit être entièrement supportée dans tous les villages. En tenant la peine de s'en occuper, chacun peut détruire sur sa propriété tous les endroits multiplieurs de mouches, mais cela ne servira à rien si les voisins n'en font pas autant. La coopération est essentielle et ceci.

Souvenez-vous qu'une mouche en mai en fait un million en juillet. MORT AUX MOUCHES!

Méthodes de contrôle
Le principal effort à faire pour contrôler les mouches doit être déployé aux endroits où elles se multiplient. Il faut absolument nettoyer ou détruire l'endroit où les mouches naissent. Il faut aussi s'efforcer de détruire les mouches adultes avec du papier collant, du poison, des attrape-mouches, des passes, etc.

L'usage des passes
Les passes ne contribuent certainement pas à détruire les mouches ou à en réduire le nombre, mais elles auront au moins la vertu de diminuer les dangers de contamination des aliments. Les passes doivent être bien fabriquées et être durables. Les provisions alimentaires doivent être tenues à l'abri, sous des couvercles de broche ou de mousseline, enfin être mises hors d'atteinte des mouches.

Papiers à mouches et poisons
Tout le monde connaît le papier collant et le papier-poison employés pour détruire les mouches entrées dans la maison. Beaucoup de papiers-poison à mouches dans le commerce contiennent de l'arsenic et leur usage à la maison peut devenir dangereux, spécialement pour les enfants. Ce danger est diminué par l'usage d'une faible solution de formaldéhyde. On fait du poison à mouches très efficace en ajoutant trois cuillerées à thé de formaldéhyde dans une chopine de lait ou d'eau dans laquelle on met un peu de cassonade. On met dans des soucoupes ce poison imbibé dans un papier buvard.

Attrape-mouches
Les attrape-mouches contribuent avantageusement à réduire le nombre de mouches. On en recommande l'usage, non seulement à cause des résultats immédiats, mais à cause du fait qu'on détruit la mouche avant qu'elle ne pondre d'autres oeufs, ce qui diminue considérablement les générations futures.

Il y a plusieurs genres de trappes à mouches sur le marché. Ils sont connus et nous ne nous attendrions pas à les décrire. L'essentiel est d'y recourir et de ne pas croire que c'est une dépense inutile.

Prévenir la multiplication des mouches.
Les attrape-mouches, les papiers et les poisons à mouches ont leur utilité pour cela, mais, comme on l'a dit plus haut, l'effort le plus

efficace consiste à détruire les endroits où elles se multiplient davantage. Dans les villes, il y a possibilité, par l'organisation des efforts, de réduire grandement le nombre de mouches et de l'amener presque à rien. Mais, sur la ferme, dans les laiteries ou dans les établissements ruraux, il faut faire certains efforts pour contrôler cette peste.

Les mouches se développent considérablement dans les petites accumulations de matières, reliefs de nourriture, etc., au coin des mangeoires et autour des auges. Il est donc important de les tenir dans une propreté parfaite. On recommande fortement des planchers en ciment dans les étables, parce que les planchers de bois ou de terre peuvent faciliter la croissance de ces larves.

On recommande de placer le fumier de cheval dans un endroit à l'épreuve des mouches, soit des boîtes à fumier qu'on adosse à l'écurie ou des remises à fumier attenantes à l'étable dans lesquelles on jette le fumier immédiatement quand on nettoie le plancher. Il serait désirable de charroyer souvent le fumier afin que les mouches n'aient pas le temps d'y déposer leurs oeufs.

Il ne faut pas non plus s'occuper seulement de l'écurie, mais aussi du poulailler, de la porcherie et des boîtes à déchets. Les boîtes à déchets doivent avoir un couvercle bien fermé et être placées de manière à ce qu'elles ne soient pas renversées par les chiens qui en retournent le contenu autour.

Ne laissez jamais les mouches passer la saison d'hiver dans votre maison et se multiplier. Les millions de mouches qui nous font souffrir en été proviennent de toutes les mouches survivantes qui ont passé l'hiver dans les cuisines, dans les laiteries, les boulangeries et autres endroits chauffés.

(Le Journal d'Agric.)

NAISSANCE

Monsieur et Madame Jerry Lebrun ont le plaisir de faire part à leurs parents et amis de la naissance d'un fils, baptisé le 26 mai, sous le nom d'Alphée, Parrain et marraine: M. et Mme Honoré Ouellet. La grand-mère, Madame Vve Téléphore Pelletier, portait l'enfant.

ON DEMANDE

Une servante demandée, sachant faire la cuisine. Pour renseignements, adressez à Mme C. Sutton, Chandler Mill Club.

VIBERTS HOTEL

à COIN DU BANC
Site grandiose, dans la Baie de Barachois, vue du Rocher Percé, du Mont Ste-Anne. Etc. Chasse, pêche à la morue et à la truite. Pêche au saumon organisée sous 15 jours d'avis. Taxi jour et nuit.

AUTOMOBILE A VENDRE

Dodge touring, en parfaite condition. S'adresser au garage Carleton.

EMILIEN ALLARD, prop.

NOUVELLES RENO

POUNE.—Veux-tu m'aider Didine à faire mes devoirs?
DIDINE.—Oui Pouné, à conditions que tu m'aides à faire les miens.

POUNE.—C'est fait. Maintenant, j'ai à donner cinq exemples qui caractérisent un bon vieux de la veille.
DIDINE.—Tu peux mettre qu'il beurre sa tarte, porte des bas de laine l'été, n'aime pas la crème à la glace, à peur d'aller en automobile et ne connaît pas le THE RENO.

POUNE.—Ah! que c'est bien. Maintenant j'ai à donner cinq exemples d'un bon vieux à la mode.
DIDINE.—Ca c'est plus facile par exemple. Tu peux mettre qu'il fume le cigare, va en aéroplane, ne manque pas de banquets, parle d'aller en Europe, et boit exclusivement le bon thé fort RENO.

AMIS DE GASPE

ATTENTION

Grande tombola en faveur de l'église de Gaspé.
1er prix \$100.00 argent
2ème prix: Magnifique gramophone et 10 rec. \$100.00
3ème prix: 2 boîtes d'argenterie "Rodgers" \$50.00

EN PLUS UN PRIX DE \$5.00 est tiré chaque mois. A date, le 1er a été gagné par M. Léon St-Mieux, de Port-Daniel; le 2ème, par M. l'abbé McLellan, de l'Île du P. E., et le 3ème, par l'Hon. J.-H. Kelly, M. C. E.

Le principal tirage aura lieu à la fin de juillet prochain. On demande des vendeurs et vendeuses de billets: conditions avantageuses.

S'adresser à LA CURE DE GASPE.

P.-EMILE COTE, C.R.,

Député de Bonaventure

New-Carlisle, Co. Bon.

Soumissions

Avis public est par le présent donné que des soumissions cachetées scellées et endossées "Soumissions pour la réparation de l'église" et adressées au curé de Grande-Rivière, Qué., seront reçues jusqu'au 15 juin 1929, à 9 heures du soir, (heure de l'Atlantique) pour couvrir les toits de l'église et du presbytère en métal et exécuter certaines réparations en bois et en béton, à la dite église.

Pour devis et autres informations, prière de s'adresser au curé de Grande-Rivière, Co. Gaspé, P. Q.

La Fabrique de Grande-Rivière ne s'engage pas à accepter la plus basse ni aucune soumission.

J.-C. Belles-Iles, ptre, curé.

AGENTS DEMANDES

Agents demandés dans toutes les localités des comtés de Gaspé et Bonaventure, pour vendre les fameuses séparateurs Viking.

S'adresser à H. J. RIFFOU, Cap-des-Rosiers, Co. Gaspé.

2 fs. p.

ON DEMANDE

Une servante demandée, sachant faire la cuisine. Pour renseignements, adressez à Mme C. Sutton, Chandler Mill Club.

VIBERTS HOTEL

à COIN DU BANC
Site grandiose, dans la Baie de Barachois, vue du Rocher Percé, du Mont Ste-Anne. Etc. Chasse, pêche à la morue et à la truite. Pêche au saumon organisée sous 15 jours d'avis. Taxi jour et nuit.

AUTOMOBILE A VENDRE
Dodge touring, en parfaite condition. S'adresser au garage Carleton.

EMILIEN ALLARD, prop.

HOTEL BAKER

Gaspé, Qué. Splendide hôtel de famille. Un site pittoresque, air pur et fortifiant. Promenade, canotage, bain de mer, tennis. Pêche à la truite et au saumon dans des lacs et des rivières affermées. Cuisine excellente. Bains privés, eau chaude et eau froide.

Pour pamphlet, taux, trains, réservation, s'adresser à JOHN BAKER, HOTEL BAKER, GASPE, QUE

HOTEL HENLEY

Marsouins. Ici se sont déroulés les principaux épisodes du roman "Au Diablot vert" de Armand You roman actuellement publié en feuilleton par "Le Soleil".

Pêche, chasse, camping ground, site des plus pittoresques.

HOTEL AUCLAIRE

Chasse, pêche, morue truite, saumon. Rivière à Claude.

HOTEL CAP-CHAT

PHILIPPE GAGNE, prop. Hôtel nouvellement construit avec toutes les améliorations modernes.

Système d'éclairage électrique. Chambre de bain. Garage. Table soignée et abondante. Service de première classe. Satisfaction garantie. Situé à l'Est du Pont. Un magnifique endroit pour la pêche et le bain.

HOTEL PETITE MADELEINE

J.-A. Gagnon, prop. Venez une fois chez nous et vous revendrez toujours.

Bain à l'eau salée pêche à la morue et à la truite. Service de première classe. Repas à toute heure. Petite Madeleine, Co. Gaspé.

HOTEL MONT-LOUIS

A. Auclair, Prop. Belle plage, bains et canotage, pêche à la morue et à la truite.

Repas à toute heure Mont-Louis, Co. Gaspé.

HOTEL RESTIGOUCHE

J.-A. Dubé, propriétaire Eau chaude et froide dans toutes les chambres. Chambres avec bain. Le chez-soi du voyageur. Paradis de la pêche et de la chasse.

Garage à l'épreuve du feu. Bière et vin servis aux repas. MATAPEDIA, QUE.

HOTEL CENTRAL

F.-X. Lévesque, prop. Electricité, Garage Service de première classe Venez une fois et vous revendrez.

ST-ANNE DES MONTS

HOTEL S.F.-LAURENT

Nouvel hôtel de 62 chambres avec eau courante. Service de tout premier ordre.—Table de première classe.—Pêche à la truite sur lac privé; endroit pour bains d'eau salée. Rue St-Germain RIMOUSKI

HOTEL IRENEE ENGLISH

Rivière-aux-Renards Service de toute première classe. Confort des hôtels de grande ville dans le village le plus pittoresque de la Gaspésie, habité exclusivement de pêcheurs.

PENSION C. COULOMBE

Grande-Vallée Bains de mer, plage splendide Pêche à la morue et à la truite canotage

Service de taxi, repas à toute heure

GARAGE NAP GERARD GASPE

Réparations de tout genre faites par des ouvriers compétents à des prix modérés. Service jour et nuit.

Spécialité: SERVICE BILINGUE

