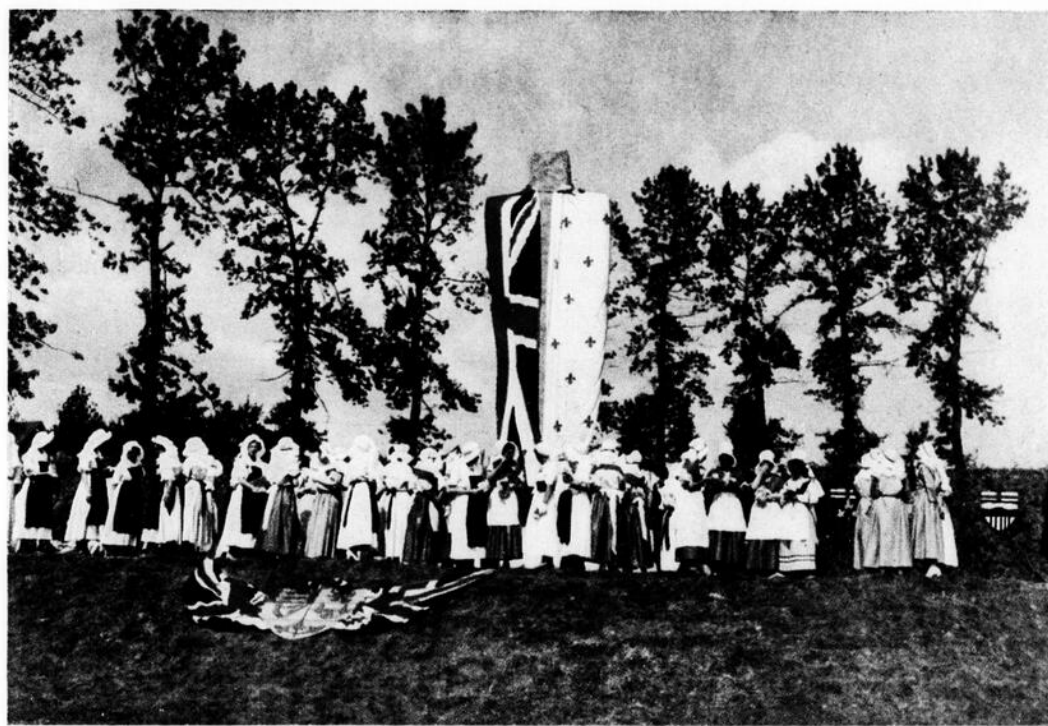


Volume 38 - Numéro 17

27 Octobre 1934

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

LE PÉRIODIQUE DE L'ÉLITE RURALE



Avant le dévoilement de la croix de Jacques Cartier, à Gaspé

Publié par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec



UN CONSEIL AMICAL

par **Dow**
Old Stock Ale



A tous les membres

ASSOCIATION CANADIENNE DE
PERCHERONS

Bureau chef: Brandon, Manitoba

Nous voulons attirer votre attention sur le fait que les amendes imposées pour l'enregistrement d'animaux trop âgés reviennent en force en décembre. Les enregistrements de chevaux percherons ont considérablement diminué au cours de l'année, et cette baisse nous l'attribuons au fait que les pénalités ont été supprimées et que les éleveurs attendent la fin de la moisson avant de voir à l'enregistrement de leurs poulains. Nous tenons absolument à conserver un record exact et nous insistons fortement pour que vous y voyiez le plus tôt possible. Si vous êtes en retard dans vos cotisations, vous devrez payer vos dûs avant que l'enregistrement de vos poulains ne vous soit accordé.

Il sera nécessaire d'acheter un livre généalogique particulier actuellement en vente au Bureau National des Records de l'Industrie Animale, Ottawa. Il vous coûtera seulement 75 sous. Comme l'Association Canadienne de Percherons est incorporée d'après les lois de l'Acte Généalogique, il vous faut l'acheter et le tenir bien à date. Aucun certificat ne peut être accordé sans que Ottawa ait la preuve certaine que le requérant possède ce livre généalogique.

Récemment, nous recevions une lettre d'une firme australienne demandant que notre Association ou quelques-uns de ses membres envoient en consignation un certain nombre d'étalons et de juments dans les Nouvelles Galles du Sud.

Si, à titre d'éleveur, la proposition vous intéresse, veuillez écrire au Secrétaire, fournissant tous les renseignements sur vos animaux. Nous savons que les prix sont élevés pour le stock importé en Australie et l'expédition d'au moins 10 ou 12 animaux de choix pour vente à l'enchère pourrait rapporter de beaux profits.

Une fois de plus, nous vous rappelons que l'enregistrement de vos bêtes est de première importance. Ne comptez pas sur une extension de temps et croyez bien que pareille opportunité ne se présentera pas d'ici au moins dix ans.

Economisez et évitez à votre association quantité d'ennuis en voyant dès aujourd'hui à vos enregistrements.

A. M. MACPHERSON,
secrétaire.

ASSOCIATION CANADIENNE DE
PERCHERONS

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Directeur: Armand LÉTOURNEAU, L.S.A.

Soyons au courant ... par nécessité ... par plaisir

● Le gros, le très gros événement de la semaine écoulée a été le congrès de colonisation. En partant pour Québec, les congressistes n'avaient certainement pas l'idée de toujours dire oui, loin de là. Cependant, le plan Vautrin leur agréa au point que, sur la proposition du R. P. Dugré, S.J., tout fut approuvé à l'unanimité. On a rarement vu pareille harmonie régner entre gens d'opinions par ailleurs souvent divergentes.

● La Commission de l'Industrie laitière de la province de Québec a intenté ces jours-ci des procès à ceux qui ne se sont pas conformés aux règlements du lait dans la région de Montréal. Déjà, les propriétaires de certains restaurants et laiteries ont été traduits devant les tribunaux.

● La Société Protectrice des Animaux a traduit devant les tribunaux deux particuliers du nord de Montréal sous l'accusation d'avoir maltraité des chevaux.

● Les membres du syndicat avicole de Beauce-Jonction ont tenu leur assemblée annuelle au commencement de la semaine à Beauce-Jonction, et le gérant, M. Alfred Jacob, a annoncé aux membres présents que le syndicat avait fait un chiffre d'affaires de \$5.000. M. J.-A. Nadeau a été réélu président pour la prochaine année. On a réélu les mêmes directeurs et le même gérant, M. Jacob. M. R. Painchaud, instructeur avicole, et M. Alphonse Laflamme, agronome de Beauce, assistaient à cette assemblée.

● Dans la province de Québec, la production de foin a été minime, mais celle des céréales et des plantes-racines a été bonne. La récolte des pommes a été de beaucoup inférieure à la moyenne ordinaire

Au pays

● M. R.-B. Bennett est rentré au pays après un voyage de quelques semaines en Europe.

● Jacques Maritain, philosophe français, professeur à l'Institut catholique de Paris, vient de donner une série de brillantes conférences.

● La mortalité infantile a baissé de 40% dans la ville de Montréal depuis 1919.

● Grande démonstration patriotique le 4 novembre au cimetière de la Côte des Neiges, à Montréal, en l'honneur de la mémoire de feu Honoré Mercier.

● La Commission provinciale de l'Industrie forestière s'entretient présentement auprès des autorités de Montréal pour leur faire accepter de distribuer du bois de chauffage aux chômeurs au lieu de charbon pendant les mois d'hiver. La Commission estime que Montréal pourrait se procurer 200.000 cordes de bois susceptibles de remplacer 150.000 tonnes de charbon coûtant presque le double du prix.



Voir ailleurs

- 1—Une note recommandant aux éleveurs de Percherons de voir dès aujourd'hui à l'enregistrement de leurs chevaux.
- 2—Le texte des règlements fédéraux pour pouvoir profiter de l'octroi donné pour achat de béliers de race pure.

Ces jours-ci, messieurs . . .

Qu'est-ce que vos animaux vous ont fait de mal pour que vous les laissiez coucher dehors par ces froides nuits d'automne?

L'intérieur de votre étable n'a pas encore été blanchi à la chaux cette année? C'est une regrettable omission et peut-être n'avez-vous pas d'excuse...

Mais oui, il est encore temps de chauffer. (1)

Prenez avec vous un marteau et un ciseau à fret. Dirigez-vous vers l'écurie. Entrez dans la stalle de votre poulain en lui donnant une petite tape amicale sur le dos. Baissez-vous par terre et là cervez-vous du marteau, du ciseau et de votre jugement en vous répétant cette vérité essentielle à l'industrie chevaline: pas de pieds, pas de cheval.

Le foin ne se donnera pas cet hiver. Ceux qui en ont de grosses provisions font bien de devenir conservateurs.

(1) A propos de lait de chaux, nous vous conseillons d'ajouter une chopine de riz cuit par cinq gallons de lait de chaux. Cela rend le mélange plus adhérent au bois. Une livre de savon dissous remplit le même office.

● Un rapport sommaire préparé récemment par le statisticien du prêt agricole canadien démontre qu'au 22 août 1934, la commission avait effectué dans la province de Québec 1.459 prêts représentant un capital de \$3.155.191.11 et qu'elle considérait cent autres demandes pour une somme additionnelle de \$100.000. On sait que le gouvernement de la province de Québec, dans le but de diminuer l'intérêt chargé par le fédéral, paye annuellement 1 1/2 % des intérêts que les cultivateurs doivent payer à la commission fédérale, ce qui diminue à 4 % le taux des prêts dans la province de Québec. Il faut cependant que l'emprunteur leur rembourse 2 % du capital chaque année; la plupart s'acquittent bien de cette obligation. Nous sommes en mesure d'annoncer que, sur 1.325 emprunteurs devant payer des versements au 1er novembre 1933, 291 n'ont encore rien payé. Au 31 mars dernier, la commission avait prêté une somme de \$9.335.689 dans tout le pays. Pour faciliter les formalités à remplir, le gouvernement de Québec, comme nous l'avons déjà annoncé, a nommé récemment M. Oscar Boulanger, député de Bellechasse, pour faire gratuitement l'examen des titres d'enregistrement afin d'éviter aux cultivateurs des dépenses considérables.

● La production du beurre au Canada est de 6 1/2 % en hausse sur celle de l'an dernier.

● Les dames fermières suivantes, de l'Acadie, ont gagné des prix dans un concours d'embellissement des demeures organisé par l'agronome St-Arnaud: Mme Joseph Fleury; Mlle Anne-Marie Ferdais; Mme P.-A. L'Écuyer; Mlles Annie Bastien, Eva Roy; Mmes Réal Tougas, J.-E. Duranleau, C.-E. Rémillard, Hector Marsan; Mlle Lucienne Marsan; Mmes Idola Lamarre, Auguste Desnoyer, Euclide Brosseau et Mlle Elisabeth Morin.

A l'étranger

● Von Kluck, le général allemand défait à la bataille de la Marne, est décédé.

● Le gouvernement mexicain vient de voter l'expulsion de tout l'épiscopat catholique en terre mexicaine.

● Le mouvement de rébellion en Espagne semble définitivement réprimé à l'avantage du gouvernement républicain.

● Deux nouveaux raptus aux Etats-Unis. Vol de \$150.000 dans le trésor municipal de la Havane.

● Raymond Poincaré, grand homme d'Etat français, a été inhumé dans son village natal.

● La prime de \$50.000 pour la course aérienne Londres-Melbourne a été gagnée par les aviateurs anglais Scott et Black. Vingt-et-un avions y ont participé. Deux participants sont morts.

● Friction entre Hitler et l'épiscopat protestant allemand.

LA SEMAINE QUI VIENT

28 octobre au 3 novembre

		SOLEIL		LUNE			
		Lev. H.M.	Cou. H.M.	Lev. H.M.	Cou. H.M.		
DIMANCHE	28	XXIII	Pentecôte	Fête du Christ-Roi...	6 27 4 48	9 19	S.030
Lundi	29	S.	Narcisse, évêque et confesseur....	6 29 4 46	10 24	1 01	
Mardi	30	S.	Alphonse Rodriguez, confesseur....	6 30 4 45	11 30	1 26	
Mercredi	31	Jéûne.	S. Quentin, martyr.....	6 32 4 43	Mat.	1 47	
Jeudi	1	La Toussaint.	(d'obligation).....	6 33 4 42	0 34	2 07	
Vendredi	2	Commemoration	des fidèles trépassés..	6 34 4 41	1 39	2 24	
Samedi	3	S.	Hubert, évêque et confesseur.....	6 36 4 39	2 43	2 43	

La culture du blé pour la fabrication du pain domestique

A PRES de multiples analyses et expériences diverses, il est reconnu que le blé du Canada fournit une farine supérieure sous tous les rapports à celle des autres pays. Cependant, la province de Québec ne produit qu'une faible proportion de la quantité de blé nécessaire à sa consommation et doit, pour cette raison, s'approvisionner dans les provinces de l'Ouest. Ainsi, en 1933, 58,200 acres de terrain furent ensemencées en blé donnant une récolte de 980,000 minots; mais la majeure partie de ce blé fut destinée à l'alimentation des bestiaux, soit parce que ce blé provenait d'une variété plus ou moins propre à la panification, soit que le moulin à farine n'était pas outillé pour donner une farine de qualité boulangère.

Néanmoins, cette dernière raison n'a pas l'importance qu'on y attache habituellement car, à coup sûr, une farine provenant d'un blé de première qualité peut, quoique moulue grossièrement, fournir un pain d'une valeur et d'un goût appréciables, sinon recherchés.

Le blé, par sa saveur délicate et sa richesse nutritive, semble la céréale destinée exclusivement à l'homme. Alors, pourquoi paraît-on vouloir si souvent le réserver aux bestiaux? L'homme en retire bien quelques bénéfices puisque la qualité de la viande et du lait se trouve, par ce fait, améliorée, mais là n'est pas le but exclusif de la culture du blé.

Cette bonne coutume de cuire le pain avec la farine domestique est presque totalement disparue. Pourtant, elle était si en honneur dans toutes les familles au temps où les boulangeries et le pain blanc étaient inconnus de la plupart.

Chaque cuisinière d'alors, soucieuse d'assister de toute façon son mari, était heureuse d'étaler et de faire apprécier le fruit de son travail, en outre l'abondante consommation que l'on faisait de ce pain était une preuve de sa qualité. La texture et la légèreté n'étaient peut-être pas celles du pain blanc, mais, en retour, la bonne odeur qu'exhalait ce pain domestique ainsi que ce goût délicat de noisette qui s'ajoutait à sa grande valeur nutritive le rendaient très supérieur au pain blanc.

Le mode de culture et de mouture de ce temps pouvait parfois ne pas assurer un plein succès, mais les conditions ont bien changé: pas un agriculteur n'est maintenant excusable d'ignorer les méthodes et les avantages de cette culture. Comme conséquence et au seul point de vue économique, la culture du blé, céréale précieuse entre toutes, devrait immédiatement prendre une expansion manifeste.

Supériorité de la farine canadienne

Il est reconnu que le blé du Canada fournit une farine qui a des qualités boulangères très appréciées. En effet, cette farine possède un grand pouvoir d'absorption de l'eau, ce qui permet d'obtenir une plus grande quantité de pâte avec la même proportion de farine; ainsi la farine canadienne absorbe 60.9% d'eau tandis

Considérations d'actualité présentées par H.-C. BOIS

chef du Service de l'Economie rurale et président de la Commission de l'Industrie laitière

que celle des Etats-Unis n'en absorbe que 58.2%. De plus, elle possède une assez forte proportion de gluten ou protéine; elle fournit une pâte très élastique qui a la propriété de retenir le gaz qui se développe durant la fermentation, d'où augmentation dans le volume du pain. Comparativement aux farines des autres pays, elle a un rendement en pain plus élevé; elle donne en moyenne, par baril, de quatre à cinq livres de pain de plus que la plupart des farines plus fines.

Economie

Comme on l'a dit précédemment, cette campagne a pour but:—

1°—La généralisation de la cuisson du pain à la maison;

2°—L'emploi de la farine provenant du blé de la ferme.

Elle ne fait que continuer l'oeuvre admirable et si admirée du Dr Nadeau qui, en 1917, fit une révélation à la majorité de la population québécoise en démontrant très clairement la supériorité du "pain naturel" sur le pain blanc. Cette fois, la question "économie" sera mise au premier plan et nous croyons bien que les chiffres qui suivent contribueront largement à faire atteindre le but visé.

Voyons d'abord les économies réalisables par la cuisson du pain à domicile: Notre farine, par sa grande qualité boulangère, fournit un rendement moyen de 129.5 livres de pain par 98 livres de farine; cela est une moyenne, mais nombreux sont les boulangers et les cuisinières qui obtiennent un rendement plus élevé. Le prix actuel du pain est de 4 sous la livre, donc un sac de farine fournit au moins une valeur

de \$5.18 de pain tandis que l'achat d'un sac de farine n'aurait occasionné qu'un déboursé d'à peu près \$2; en réservant un montant suffisant pour l'achat des ingrédients tels que levure, sucre, graisse et le combustible, ne reste-t-il pas encore une économie de près de 50%. N'est-ce pas une réponse éloquentes à donner: avoir trouvé le moyen d'épargner 50% sur une dépense, juste au prix de quelques heures de travail supplémentaire.

D'ailleurs, si nous référons aux statistiques des boulangeries publiées par le Bureau Fédéral de la Statistique, pour 1931, nous trouvons que ces établissements ont employé des matières premières pour un montant de \$7-481.417; qu'ils ont vendu des produits fabriqués pour \$16.656.417; il va sans dire que cette marge de \$9.175.000 ne constitue pas leurs profits. Ils ont eu bien des dépenses à supporter, comme le service d'un capital investi de \$15.163.817, les salaires et les gages au montant de \$4.831.284, et ce, sans compter les frais de dépréciation, d'assurance, de taxes, etc.

Toutefois, l'acheteur de pain a dû contribuer à cette augmentation de valeur de 122.6%, contribution qu'il aurait pu éviter en cuisant son pain à domicile.

Depuis la stagnation assez prononcée des affaires, tout le monde est à la recherche de conseillers et de guides pouvant l'aider à améliorer quelque peu la situation financière, mais souvent l'individu oublie d'apporter le concours de son énergie et de son travail comme principal remède au mal, aussi contribue-t-il lui-même par son inertie à empirer son état financier.

Les statistiques suivantes prouvent qu'un grand nombre d'agriculteurs ont commencé ou continué à tirer parti de l'avantage que présente la cuisson du pain à domicile.

En janvier dernier, les agronomes du ministère furent appelés à faire une investigation sur ce point.

Les résultats de cette enquête furent compilés et les moyennes pondérées par région. Le tableau suivant nous renseigne sur les conditions actuelles dans chacune des régions.

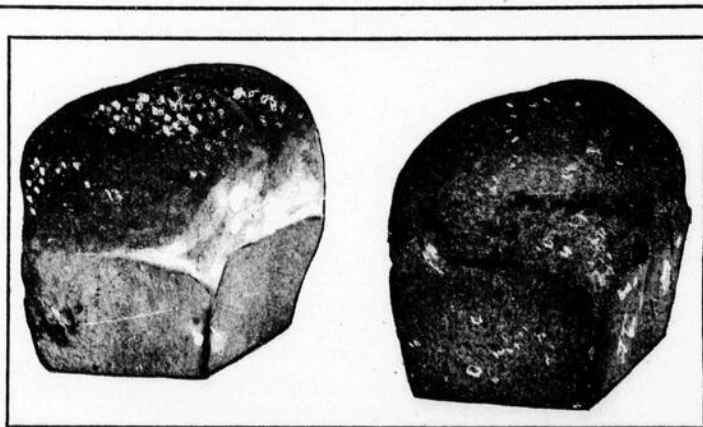
Tableau montrant le nombre de fermes où l'on cuit le pain, exprimé en pourcentage du nombre total: (Moyenne pondérée).

- (1) Région: Bas St-Laurent, 80.3%
- (2) Région: Québec, 49.7%
- (3) Région: Trois - Rivières, 34.9%
- (4) Région: Bois-Franc, 62.8%
- (5) Région: Cantons de l'Est, 59.3%
- (6) Région: Sud-Est de Montréal, 12.0%
- (7) Région: Ile de Montréal et Vallée de l'Outaouais, 55.7%
- (8) Région: Nord de la Province, 77.7%.

Moyenne pondérée pour la Province: 58.6%.

Décidément, c'est une ambition très légitime, très louable de la

(Suite à la page 27)



En publiant la brochure sur la cuisson du pain, le ministère de l'Agriculture n'entend pas faire une innovation. Il désire simplement pousser plus activement la campagne déjà entreprise en faveur de l'emploi de la farine domestique et de la cuisson du pain à domicile et, en même temps, démontrer à l'agriculteur toute l'économie que lui ferait réaliser une culture plus intense du blé. Il faut amener les cultivateurs à tout attendre de la ferme: cette disposition leur éviterait des déboursés trop souvent disproportionnés à leur budget et de nature à nuire à tout avancement agricole.

Cette campagne, qui peut être considérée plutôt comme une mise au point, arrive à la bonne heure, puisque la période de dépression actuelle oblige chacun à tirer parti de tout pour rester en mesure de faire honneur à ses affaires.

Propos et recettes présentés à l'élite des ménagères



L'ART de faire un bon pain demande de la part de la cuisinière une suite d'efforts et d'attentions, mais puisque "l'estomac est le sol où germe la pensée", pourquoi hésiterait-elle à apporter toute son intelligence et son ap-

plication au travail de la préparation des repas, en particulier de la cuisson du pain, afin d'assurer ainsi, par la santé, le bonheur de son foyer?

La panification a pour but de transformer la farine en pain; elle comprend diverses opérations tels que le pétrissage, la fermentation et la cuisson. Chacune de ces opérations demande des attentions particulières qu'il ne faut en rien négliger à cause des suites fâcheuses qui en résulteraient.

Ingrédients nécessaires à la panification

Le pain, étant un aliment important, ne doit contenir que des ingrédients purs, sains et nutritifs.

Ces ingrédients sont:—

- 1°—une bonne farine,
- 2°—une levure comprimée ou sèche,
- 3°—un liquide, eau ou lait,
- 4°—sucre, sel, graisse.

La farine

Le pain sera plus ou moins beau suivant la qualité de la farine; alors il importe de toujours bien choisir la farine.

Si la farine domestique n'est pas employée, on choisira celle dite à pain et non à pâtisserie.

Les différentes farines employées sont: la farine domestique, la farine entière, la farine Graham, la farine blanche, la farine de blé d'Inde, d'avoine, de sarrasin, de seigle, etc. Chacune de ces farines demandera une opération et donnera également un pain de texture et de goût différents.

La farine doit être gardée dans un endroit sec et frais, surtout s'il s'agit de la farine domestique laquelle fermente plus facilement.

La levure

La levure est une plante microbienne qui se développe au moyen de la chaleur, de l'air, de l'humidité et a pour effet de faire lever la pâte, c'est la fermentation. Cette fermentation a pour but de transformer l'amidon en dextrine, celle-ci en glucose qui se transforme en alcool et en acide carbonique — c'est le dégagement de nombreuses bulles de cet acide carbonique qui fait lever la pâte et former les yeux du pain.

La qualité de la levure est d'une très grande importance, car de là proviennent assez souvent le succès ou l'insuccès de la panification.

Les deux levures ordinairement employées sont la levure comprimée et la levure sèche.

La levure comprimée est celle qui s'emploie le plus avantageusement, car elle demande une fermentation moins longue et s'emploie en moins grande proportion. Cependant, elle ne se conserve pas très longtemps et doit être gardée dans un endroit sec et frais. Dès qu'elle dégage une odeur rance ou qu'elle commence à changer de couleur, c'est-à-dire à

Par Mlle EUGENIE PARE

conférencière à la Section de l'Economie domestique, Québec

brunir légèrement, elle ne doit pas être employée; si elle l'est, ce doit être dans des proportions beaucoup plus élevées et on risque dans ce cas d'obtenir un pain pâteux ou pas du tout utilisable.

La levure sèche peut se garder pendant quelques mois; elle possède à peu près les mêmes propriétés que la levure comprimée, mais elle doit être employée dans une proportion double, car un carré de levure comprimée équivaut à deux carrés de levure sèche. Elle demande aussi une fermentation plus prolongée, c'est pourquoi on l'emploie chaque fois que la pâte est mise à lever toute une nuit.

La proportion à employer varie suivant le mode de panification; une forte quantité activera davantage la fermentation et fera par conséquent lever la pâte plus rapidement.

Afin d'économiser la levure, on peut préparer un levain 2 ou 3 heures à l'avance; il est bon à employer lorsqu'il a levé et que la surface est couverte d'yeux. S'il ne présente pas cet aspect, il n'est pas utilisable car il fournirait un pain médiocre.

Durant l'hiver, il est préférable d'augmenter la proportion de levure afin de ne pas prolonger outre mesure la fermentation, ce qui aurait pour effet de donner un goût âcre au pain. La farine qui renferme du son exige habituellement une plus forte quantité de levure, si on veut obtenir un pain léger. Toutefois, une faible proportion donnerait quand même un pain digestible, mais d'apparence plus lourde. Un pain fait d'après la méthode rapide demande également plus de levure.

Peu de personnes emploient le levain de pommes de terre depuis que le commerce nous offre quelque chose de plus recommandable; cette levure a l'inconvénient de fournir un pain humide et par conséquent plus lourd. On peut cependant utiliser l'eau de pommes de terre au lieu du lait ou de l'eau.

Le sucre

Le sucre améliore le goût du pain tout en activant la fermentation du levain, mais une trop grande quantité nuirait plutôt à cette fermentation. Une cuillerée à table pour 10 à 12 tasses de farine est une proportion suffisante; on peut, si on le préfère, doubler cette quantité.

La cassonade et la mélasse s'emploient assez souvent au lieu du sucre granulé dans le pain fait de farine contenant du son.

Le liquide

L'eau et le lait s'emploient comme liquides, mais, dans certains pains de fantaisie, on peut les remplacer par le jus de fruits: oranges, tomates ou autres. Le lait sur ou caillé ainsi que le lait de beurre font certains pains que l'on aime à manger chauds, mais l'estomac ne s'en accommode pas toujours.

Le lait exige un peu moins de farine que l'eau et fait un pain plus riche et plus blanc, mais de digestion plus difficile.

L'eau doit toujours être ajoutée tiède à la levure; une eau trop chaude tuerait les ferments et empêcherait le pain de lever, tandis que l'eau trop froide n'activerait pas assez les ferments. La quantité à employer est ordinairement 1 tasse pour 3 tasses de farine, mais cette proportion varie quelque peu suivant la farine.

Le lait doit être bouilli et refroidi.

La graisse ou beurre

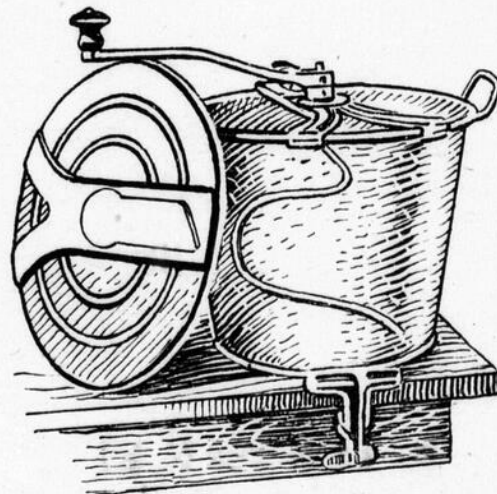
La graisse ou le beurre donnent une texture plus fine, plus riche et plus légère à la pâte tout en augmentant légèrement le volume, mais ils doivent être de bonne qualité; sinon il serait mieux de n'en pas ajouter à cause du goût désagréable que ces corps gras, surtout la graisse, donnent à la croûte du pain. Le pain fait sans addition de corps gras est également plus digestible.

La proportion à employer peut être la même que celle du sucre, soit 1 cuillerée à table pour 6 à 12 tasses de farine.

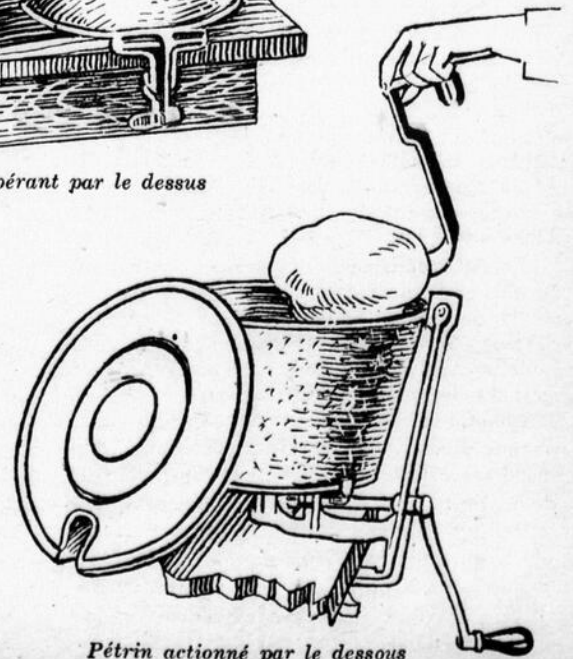
Le sel

Le sel ralentit la fermentation et doit, pour cette raison, être employé en assez petite quantité, surtout durant l'hiver: 1 cuillerée à table pour 10 à 12 tasses de farine suffit.

(Suite à la p. 28)



Pétrin opérant par le dessus



Pétrin actionné par le dessous

Après le congrès de la colonisation

Simple notes en attendant la publication intégrale du plan Vautrin

Par LUCIEN ARSENAULT

Le rideau est tiré sur le congrès de colonisation. On y a discuté et finalement adopté un programme défini. Comme un ministre des Finances fait appel, de temps à autre, à toutes les bourses pour couvrir un emprunt public, M. Vautrin avait invité tous les représentants de l'élite canadienne-française à souscrire, de leurs idées, à l'oeuvre du retour à la terre. La réponse est venue des coins les plus reculés de la Province. Des évêques, des ministres, des missionnaires, des députés, des colons, des éducateurs, etc., sont accourus à Québec. Chacun y a exposé son point de vue personnel; le baillon n'a été imposé à qui que ce soit et les congressistes qui sont restés bouche cousue l'ont fait volontairement.

Est-ce à dire que ce congrès a fait surgir un nouveau plan de retour à la terre? Non. M. Vautrin a présenté aux délégués un programme arrêté d'avance. Il laissait toutefois à l'assemblée le soin d'apporter les modifications jugées opportunes. Après deux jours d'études, on a adopté tel quel le plan ministériel. Il est indéniable cependant que les suggestions émises de part et d'autre ont jeté des lumières sur la façon d'en tirer le meilleur parti possible.

Le lecteur s'attend sans doute à ce qu'on lui dise un mot du mérite du plan en question. L'analyse d'un programme aussi gigantesque exige une compétence que l'auteur de cet article ne se reconnaît pas. Nous aimons mieux dire simplement: rapportez-vous-en aux applaudissements simultanés des nombreux congressistes choisis parmi les personnes dont la voix fait autorité chez nous. Le fait que plus de trois cents Canadiens-français, appartenant à différents partis politiques, aient été unanimes à dire *oui*—ça n'arrive pas tous les jours—autorise M. Vautrin à tirer la conclusion suivante: allons-y avec ce programme.

La part du clergé

Toute question terrienne est un peu chez nous une question religieuse. Il en fut ainsi dans le passé et aujourd'hui, encore plus qu'hier, on compte à bon droit avec le clergé. Aussi, Son Eminence le cardinal Villeneuve a-t-il daigné se rendre en personne à l'ouverture du congrès de colonisation. La conviction qui animait chacun de ses gestes et chacune de ses paroles n'avait d'égale que la clarté de ses opinions. Il faut reconnaître avec quelle autorité il jette le pont entre l'Eglise et l'Etat, avec quelle facilité il ramène le problème rural à l'Être suprême. Toutes ses déclarations revêtent une sérénité de pensée et une richesse d'expression qui s'appliquent tout aussi bien à l'idée qu'au fait.

Au cours de chacune des séances, signalons-le, M. Vautrin avait à ses côtés le président de la Société de Colonisation du diocèse de Québec, Mgr Boulet. C'est le présage d'une collaboration plus étroite que jamais de la part du clergé à l'oeuvre du retour à la terre. D'ailleurs, le nouveau plan suppose, dans chaque diocèse, la création d'une société modelée sur celle du diocèse de Québec. Le rôle de ces organismes, guidés par les évêques, consistera à recruter par l'intermédiaire de comités paroissiaux les colons et à les aider dans le vaste champ qui relève de "l'initiative familiale, de la coopération intelligente et de la charité organisée."

Deux propositions successives du R. Père Dugré demandant d'approuver sans restriction le plan Vautrin sont une preuve non moins forte de l'adhésion du clergé au programme présenté.

Etudes préliminaires

Un plan aussi complet qui groupe en un seul faisceau autant de voix discordantes n'a pu être élaboré au hasard et mis sur papier en un tour de main. M. Vautrin s'était lui-même renseigné sur place avant de le concevoir. On se rappelle que, au cours de la dernière guerre, Clemenceau n'a pas craint d'aller jusque dans les marais des Flandres prendre contact avec les soldats de l'armée française. Dès sa nomination, le ministre de la Colonisation a jusqu'à un certain point renouvelé ce geste. Chaussé de bottes, il est allé se rendre compte de visu de la vie des colons. Des témoins de sa randonnée nous ont même avoué que la boue ne l'avait pas empêché de se rendre au tré-carré de certaines terres.

Dès son retour, il fit appel à la collaboration des secrétaires municipaux, des techniciens provinciaux des différentes sociétés, en un mot, de tous ceux dont les conseils pouvaient aider à établir un programme idéal. On s'est efforcé d'amalgamer ces opinions, d'en faire un tout et d'annuler, par d'heureuses innovations, les inconvénients du plan Gordon. C'est ainsi que le nouveau programme substitue certaines primes, gagnées par le travail du colon, à des sommes qui, à date, étaient un don purement gratuit de la part de l'Etat. Rien de plus logique et opportun.

Points particulièrement encourageants

Nous nous réjouissons de voir que la technique agricole a sa place dans le nouveau plan provincial. On mettra sur pied un service agronomique afin d'aider le colon dans le choix et la culture du sol. M. Vautrin avoue lui-même que c'est là un "point très important". En agriculture, la science est devenue une nécessité, comment ne serait-elle pas indispensable au défrichement et à la mise en valeur d'une terre? Les deux lignes suivantes du programme feront pousser un soupir de soulagement à bien des gens: "Il est entendu, lit-on, que nous ne demanderons pas aux municipalités de contribuer au coût du nouveau plan provincial."

Et les fils de cultivateurs? En juin 1933, le gouvernement décidait de donner \$300 (\$100 par année pendant trois ans) à tout cultivateur qui placerait un de ses fils sur une terre disponible. Cet octroi était donné à 10 cultivateurs par comté. De 10 on passa ensuite à 20. A date, 832 jeunes ruraux ont profité de cet encouragement. Vu l'affluence des demandes, ce nombre sera désormais illimité. Voilà une nouvelle qui réjouira certainement la jeunesse de nos campagnes. Elle s'adresse aux fils de cultivateurs qui peuvent compter sur l'aide de leurs parents.

Quant aux orphelins des villes ou des campagnes et à ceux dont l'héritage est à peu près nul, ils bénéficieront également de cet octroi de \$300. En plus, le gouvernement,

après leur avoir aidé à passer un contrat en bonne et due forme, leur prêtera la somme de \$500 sans intérêt, remboursable à raison de \$100 par année à compter de la troisième année d'établissement. C'est là une extension appréciable des cadres de l'ancienne loi.

Ces deux derniers points amèneront la mise à profit d'une bonne quantité de terres à vendre dans nos vieilles paroisses. Ils ouvriront également le chemin aux jeunes que le manque d'argent seul empêchait d'exercer la profession d'agriculteur.

Ce qu'on attend de l'individu

Que peut-on escompter de cette nouvelle impulsion donnée au problème rural? Peu ou beaucoup. Peu si l'on attend que l'Etat fasse seul le geste réservé à l'individu. Beaucoup si tout le monde se donne la main pour tirer le meilleur parti possible de cette somme de \$10.000.000 entièrement consacrée à la colonisation en supplément au budget annuel ordinaire. Il serait pénible de voir les villes tirer à hue et les campagnes à dia quand il s'agit d'une oeuvre aussi impérieusement vitale que la colonisation. Chaque région aura sa part, chaque individu la sienne. Mais que le bénéficiaire d'un octroi de \$200 ou \$300 se dise bien que pareille somme ne doit pas être un but, mais un moyen, une aide sur laquelle il puisse compter pour débiter dans la vie. Luttons contre cette désastreuse mentalité qui tend à substituer le travail de l'Etat à l'effort de l'individu. M. Godbout, ministre de l'Agriculture, disait récemment: "C'est vous-mêmes, messieurs les cultivateurs, qui ferez votre salut économique agricole comme c'est vous-mêmes qui ferez votre salut éternel."

Paroles courageuses et justes. Le clergé, bien entendu, ne demande pas mieux que de nous aider à faire notre salut éternel, mais il ne peut nous sauver contre notre gré. La même règle prévaut dans l'ordre civil. Il faut y mettre du sien, réveiller ses ambitions, tabler sur ses propres énergies. Les octrois accordés par un gouvernement sont l'argent du peuple qu'on a le devoir de faire fructifier le plus consciencieusement possible.

En dépit de notre peu d'expérience, nous croyons que le plan Vautrin réussira dans la mesure où le concours de l'initiative privée sera complet et loyal. Le succès dépend du courage que l'individu déploiera à assurer son salut temporel par le sol. C'est un devoir social pour chacun de seconder de son travail cette ruée tant désirée vers la terre. Peut-être est-ce la dernière mesure sérieuse prise pour assurer chez nous la survivance de l'ordre. Des hommes très autorisés l'ont laissé entendre.

"Arrière les considérations mesquines"

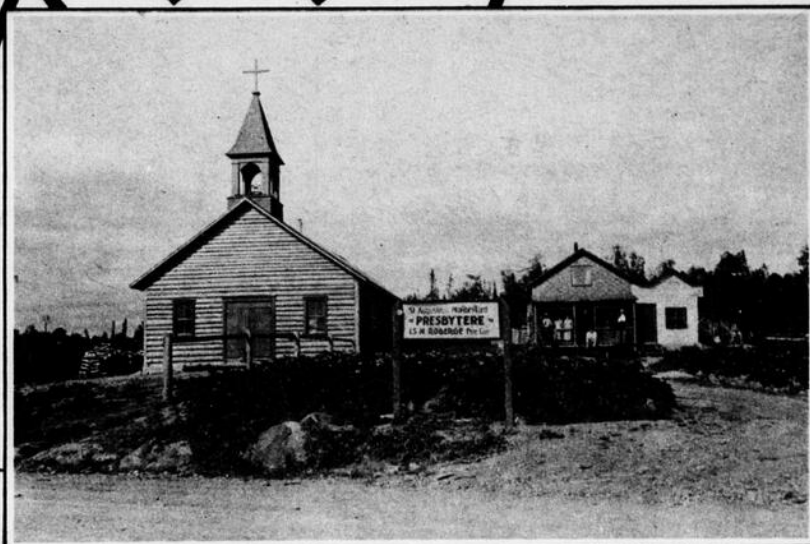
Il y aura des critiques. D'un côté, chacun est libre d'exprimer ses idées. De l'autre, le nouveau plan, n'étant pas divin, ne peut être parfait. Evitons cependant ces paroles fielleuses et amères qui détruisent tout et tuent les plus belles énergies. Nous sommes sûrs que de loyaux adversaires donneront tout leur appui au ministre de la colonisation. L'unanimité avec laquelle on a approuvé son projet démontre que l'heure n'est pas à l'ergotage.

(Suite à la page 26)

L'œuvre incomparable du *Retour à la Terre* racontée par l'image.



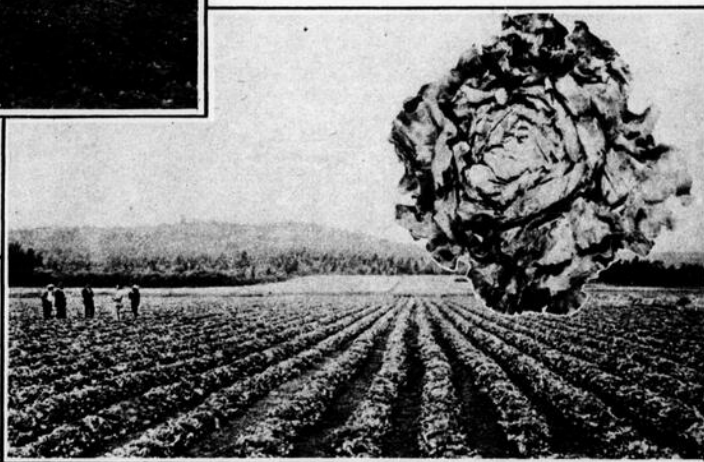
La nouvelle église de Ste-Monique-de-Rollet en construction.-Témiscamingue.



Colonie de la Rivière Solitaire, Témiscamingue. L'église et le presbytère de St-Augustin-de-Montbeillard.



La ferme de M. Lefebvre, autrefois de Lachine, à Rollet, dans le nouveau Témiscamingue. M. Lefebvre est établi dans cette région fertile depuis 2 ans.



A Lorrainville, dans le vieux Témiscamingue, un champ de laitue cultivée pour exportation sur les marchés de l'Ontario et du Nord des États-Unis.



La ferme d'un colon de deux ans dans la nouvelle colonie de la Rivière Solitaire, à Rollet, nouveau Témiscamingue. Cette ferme est la propriété de M. Maltais, ancien contremaître dans une grande pulperie de la région de Québec. A date, il a réussi à défricher et mettre en culture près de 20 acres de terre.



L'essouchage au moyen d'un cabestan de confection domestique à St-Augustin-de-Montbeillard, nouveau Témiscamingue.

(Photos gracieusement fournies par le Chemin de Fer "Canadien Pacifique.")

CONSEILS SUR L'ALIMENTATION DES VACHES LAITIÈRES

MÉLANGES de MOULÉES RECOMMANDÉES pour les VACHES en LACTATION par la COMMISSION PROVINCIALE de L'ALIMENTATION

FOURRAGE EMPLOYÉ	MELANGE - TYPE DE MOULÉE	EXEMPLES
CLASSE I Foin de mil ou foin de graminées mélangé, avec ou sans ensilage ou racines — ou — Autres mélanges de fourrages pauvres en protéine.	200 lbs d'un mélange de : Avoine, Orge, Blé d'Inde, Farine d'Hominy, ou Blé. Servir au moins deux de ces moulées. 100 lbs Son de blé. 100 lbs Supplément protéique C.A.Q.	200 lbs Grains de ferme (Orge et Avoine). 100 lbs Son. 100 lbs Supplément protéique C.A.Q. ou 100 lbs Avoine. 100 lbs Blé d'Inde. 100 lbs Son. 100 lbs Supplément protéique C.A.Q.
CLASSE II Foin de trèfle plus ensilage ou racines — ou — Foin mélangé fait de bonne heure sans ensilage ou racines — ou — Bon pâturage.	400 lbs d'un mélange de : Avoine, Orge, Blé d'Inde, Farine d'Hominy, Blé, Sarrasin ou criblures. Servir au moins deux de ces aliments et pas plus de 200 lbs d'un de ces aliments. (Ne pas employer plus de 100 lbs de sarrasin ou de criblures). 100 lbs Son de blé. (On peut laisser cet aliment de côté). 100 lbs Supplément protéique C.A.Q.	400 lbs Grains de ferme (Orge et Avoine). 100 lbs Son. 100 lbs Supplément protéique C.A.Q. ou 200 lbs Grains de ferme (Orge et Avoine). 100 lbs Farine d'Hominy. 100 lbs Criblures. 100 lbs Supplément protéique C.A.Q.
CLASSE III Luzerne ou Trèfle fait de bonne heure sans ensilage ou racines.	300 lbs d'un mélange de : Avoine, Orge, Blé d'Inde, Farine d'Hominy, Blé ou Criblures renettoyées. Employer au moins deux de ces aliments et pas plus de 200 lbs de chaque moulée. 100 lbs Son de blé.	300 lbs Grains de ferme (Orge et Avoine). 100 lbs Son de blé. ou 200 lbs Avoine. 100 lbs Blé d'Inde. 100 lbs Son de blé.

(C. A. Q. = Commission de l'Alimentation de Québec)

REGLES GENERALES DE L'ALIMENTATION DES VACHES EN LACTATION

FOURRAGES :

Servir 2 lbs de fourrage sec par 100 lbs de poids vif par jour;

— ou —
 Quand on sert de l'ensilage, servir 1 lb de fourrage sec et 3 lbs d'ensilage par 100 lbs de poids vif par jour.

MOULÉES :

Servir 7 lbs de concentrés par jour à chaque vache pour chaque livre de gras de beurre produite par jour;

— ou —
 Servir 1 lb de concentrés par jour pour chaque 3 à 4 lbs de lait produite par jour;

— ou —
 Servir 1 lb de concentrés pour chaque 6 à 7 lbs de lait par jour pour les vaches au pâturage qui ont besoin de grains.

Ces règles sont des guides d'ordre général seulement. Il faut les modifier selon les cas individuels, en tenant compte du prix du lait, de l'individualité de la vache, de la richesse du lait, etc.

ALIMENTATION DES TAUREAUX, DES VACHES SÈCHES ET DU JEUNE BETAIL

Lorsqu'on sert un fourrage de haute qualité, comme du foin de trèfle et ensilage, on peut servir le mélange de moulées recommandé pour les vaches en lactation recevant du fourrage de la Classe III. Lorsqu'on sert un fourrage plus pauvre, tel que le mil, la paille, etc., servir le mélange de moulées recommandé pour les vaches en lactation recevant du fourrage de la Classe II.

Pour ce qui est de la quantité à servir, la condition de l'animal devrait servir de guide.

ALIMENTATION DES VACHES SOUS CONTRÔLE

- 1 - Servir le mélange de moulées conseillé pour les vaches recevant les fourrages de la Classe II.
- 2 - Si le vêlage est normal, on peut servir ce mélange à partir du troisième jour, à raison de trois à quatre livres par jour.
- 3 - Augmenter la ration des concentrés graduellement et lentement. Une augmentation journalière de $\frac{1}{2}$ à 1 livre convient dans la plupart des cas.
- 4 - La quantité de ce mélange à servir par jour dépend de l'appétit de la vache, de sa production, de sa grosseur et de sa condition générale. La production maximum d'une vache sous contrôle est souvent affectée par des troubles digestifs graves, à cause d'une ration de concentrés trop riche.
- 5 - Les grains que l'on sert à une vache sous contrôle devraient être moulus moyennement fins ou moulus grossièrement. Les aliments trop finement moulus ne sont pas si bien appréciés.

MELANGE DE MATIERES MINERALES POUR BETAIL LAITIER

MELANGE	CLASSE D'ANIMAUX	COMMENT LE SERVIR	QUANTITE A SERVIR
50 lbs Farine d'os vaporisés ou os calcinés	Vaches en lactation	Dans la moulée	3 à 4 lbs. pour chaque 100 lbs. de moulée
30 lbs Pierre à chaux moulue	Vaches sèches, taures de plus d'un an	Individuellement	6 onces par jour
20 lbs Sel fin	Veaux, 6 mois à un an	Dans la moulée	2 à 3 lbs. pour chaque 100 lbs. de moulée
2 oz. Iodure de potassium	Veaux, en dessous de 6 mois	Individuellement	2 onces par jour
100 lbs			

COMMENT FAIRE DU SEL, IODE

Après séchage à la chaleur, épandre la quantité requise de sel sur un plancher ou sur une table, en couche mince et uniforme.

Faire dissoudre la quantité requise d'iodure de potassium dans un volume d'eau juste suffisant pour dissoudre complètement l'iodure de potassium. (Une tasse d'eau suffit pour dissoudre une once d'iodure de potassium).

Au moyen d'un arrosoir ou de tout autre appareil approprié, appliquer la solution d'iodure de potassium uniformément sur la couche de sel.

Si le sel ainsi traité est trop humide pour être employé, le faire sécher de nouveau pour chasser l'excès d'eau.

En général, 1 once d'iodure de potassium par 150 lbs de sel est inoffensif, et suffit lorsque le sel iodé est servi régulièrement et à volonté, sans autres minéraux.

Si l'on incorpore de l'iodure aux mélanges de matières minérales, servir dans les proportions indiquées dans la table des mélanges de matières minérales.

Pour plus amples renseignements concernant les rations et l'alimentation, voir "Formules de Rations balancées" publié par la Commission de l'Alimentation de Québec. On peut s'en procurer une copie par l'entremise de M. l'Agronome.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE --- QUÉBEC

HONORABLE A. GOUBOUT, Ministre

J.-ANTONIO GRENIER, Sous-ministre

CONSEILS SUR LA MANIÈRE DE FAIRE DES MÉLANGES POUR VACHES LAITIÈRES

- 1 - Une moulée laitière idéale pèse environ 1 lb par pinte.
- 2 - Un mélange de moulée ne doit pas contenir plus de 12% de fibre; 10% est préférable.
- 3 - Lorsqu'on emploie cinq aliments différents ou davantage dans le même mélange, deux de ces aliments, au moins, doivent être des aliments laxatifs.
- 4 - Les moulées trop faibles en gras manquent souvent de saveur. Environ 4% de gras est considéré comme un dosage idéal.
- 5 - Ne pas oublier le sel. Toute ration de moulée doit contenir à peu près 1% de sel. Les vaches hautes productrices surtout doivent avoir libre accès au sel en pierre.

L'assurance mutuelle et le cultivateur

L'ASSURANCE mutuelle agricole est une association de cultivateurs groupés dans le but de supporter en commun les pertes causées par l'incendie, la maladie, la mortalité ou les accidents.

L'idée de la mutualité n'est plus nouvelle. Elle a été essayée en plusieurs milieux très différents et, partout où on l'a bien comprise, elle a donné de merveilleux résultats.

L'assurance mutuelle contre le feu

Dans la province de Québec, il existe trois types de sociétés mutuelles d'assurance contre le feu propres à intéresser le cultivateur: l'assurance mutuelle de comté, l'assurance mutuelle municipale et l'assurance mutuelle de paroisse.

La mutuelle de comté

La société d'assurance mutuelle de comté, comme le nom l'indique, peut couvrir le territoire de tout un comté; elle peut même avoir des membres dans plus d'un comté.

Pour exister et faire des opérations, elle doit avoir l'autorisation du trésorier de la Province. Celui-ci n'autorise une mutuelle que si on lui démontre qu'il n'existe pas "dans ce territoire de compagnie d'assurance mutuelle contre l'incendie faisant des affaires d'une manière efficace."

Le nombre des mutuelles-incendie de comté était de quatre, le 31 décembre dernier. En 1913, on comptait trois mutuelles de comté dans le Québec.

Les mutuelles-incendie municipales

La mutuelle-incendie municipale est formée par un règlement spécial du conseil d'une municipalité rurale. La loi autorise une mutuelle municipale à assurer les bâtisses de ses membres, leurs grains, foins, fourrages, instruments et meubles de ménage contre le feu, la foudre et le vent. Les mutuelles municipales de notre province se contentent le plus souvent d'assurer contre le feu et la foudre les bâtisses de leurs adhérents.

La mutuelle municipale est sous le contrôle du conseil municipal. Celui-ci peut faire tous les règlements de régie interne qui lui paraissent nécessaires pour assurer le bon fonctionnement de la société. Le bureau d'affaires de la mutuelle municipale est le même que celui du conseil de la municipalité.

Les évaluateurs du conseil peuvent être chargés par celui-ci de faire, sous leur serment d'office, pour fins d'assurance, l'évaluation des bâtisses des contribuables assurés.

Les conseillers peuvent prélever des taxes spéciales sur les bâtisses des assurés pour couvrir les frais d'administration de la société d'assurance et constituer à celle-ci un fonds de réserve.

Une mutuelle municipale ne peut pas assurer des propriétés situées hors du territoire de la municipalité où elle a son siège d'affaires. Le législateur lui permet cependant de prendre des arrangements avec d'autres mutuelles municipales, afin d'obtenir une répartition plus complète des risques qu'il lui faut couvrir.

Les mutuelles municipales étaient au nombre de dix en 1913 et avaient pour \$1,399,082 d'assurance en vigueur. En 1933, elles étaient soixante-deux et avaient pour plus de \$15,495,187.23 d'assurance en vigueur.

Considérations présentées par Charles GAGNÉ

*professeur d'Economie rurale, Ecole Supérieure
d'Agriculture, Ste-Anne de la Pocatière*

Les mutuelles de paroisse

La mutuelle de paroisse peut être constituée par vingt-cinq francs-tenanciers de la même localité. Ces personnes doivent, en suivant les directives du surintendant provincial des assurances (Hôtel du Gouvernement, Québec), tenir une assemblée préliminaire, élire cinq directeurs provisoires et envoyer au gouvernement une requête demandant la formation de leur mutuelle.

Après réception de la réponse du surintendant des assurances, on doit tenir une autre assemblée au cours de laquelle on décide ou non d'ouvrir le registre des souscriptions. Si, au cours de cette assemblée ou les jours suivants, quarante propriétaires au moins s'engagent à s'assurer et souscrivent un minimum de \$25,000 d'assurance, la compagnie mutuelle peut être formée. Il reste aux organisateurs à obtenir l'autorisation définitive du trésorier de la Province pour commencer les opérations. Cette autorisation se renouvelle, annuellement.

La mutuelle de paroisse peut faire les règlements qu'elle croit nécessaires à son bon fonctionnement et à sa bonne administration. Toutefois, ces règlements ne doivent jamais être contraires à la loi des assurances de la province. La loi permet aux mutuelles paroissiales de faire les mêmes opérations que les mutuelles municipales.

En 1913, il y avait quatre-vingt-quatorze mutuelles-incendie de paroisse dans la province ayant \$21,128,535 d'assurance en vigueur; en 1933, elles étaient cent quatre-vingt-dix-sept avec \$90,009,430.30 d'assurance en vigueur.

Mutuelle municipale vs mutuelle paroissiale

Est-il mieux de former une mutuelle municipale ou une mutuelle paroissiale?

C'est une affaire à décider selon les circonstances. Dans les municipalités formées sans village ou avec un très petit village, la mutuelle municipale est probablement préférable à l'autre, parce qu'elle offre l'avantage d'être administrée par le conseil municipal. Si un gros village fait partie de la municipalité, il vaut mieux, pour les cultivateurs dont les fermes sont isolées, recourir à l'organisation de la mutuelle paroissiale. Celle-ci leur permet de s'assurer entre eux, sans inclure les propriétés du village, rapprochées les unes des autres et, par conséquent, dangereuses pour une société mutuelle.

Mutuelle avec ou sans réserve?

Est-il préférable pour une mutuelle d'avoir une réserve?

Voici les principales raisons qui militent en faveur de la réserve:—

1o—Une réserve de quatre ou cinq mille piastres permet ordinairement à une société d'empêcher les cotisations de ses membres de varier sensiblement d'une année à l'autre. La variabilité des cotisations peut déplaire parfois au point d'induire certains assurés à se retirer. Les variations peuvent se produire facilement dans les sociétés dépourvues de réserve, parce que le nombre des incendies n'est jamais le même d'une année à l'autre. On peut être deux, trois et même quatre ans sans avoir de dommage à payer, mais, la quatrième année, il peut se produire trois ou quatre incendies. Alors, si l'on n'a aucune réserve, il faut se cotiser assez fort pour indemniser les sinistrés. Certains font alors mine d'être surpris d'avoir tant à payer et critiquent l'admi-

(Suite à la page 32)



Aux éleveurs de renards (Art. 8)

Par J. BEETZ

directeur du "Service de l'Élevage des Animaux à Fourrure", ministère de la Colonisation, Québec

COMMENT faut-il s'y prendre pour entrer en hivernement des renards exempts de parasites et même de germes de parasites internes, c'est-à-dire exempts de vers ronds (ascarides) et vers crochets (ancylostomae)?

En donnant aux renards les fruits du sorbier (sorbus), vulgairement appelé cormier, mascou ou mascoua. C'est le sorbier des oiseaux ou sorbier sauvage qui est le plus efficace comme vermifuge. Le sorbier planté, donc ordinairement greffé (à gros fruits), est loin d'être aussi bon. Le sorbier est, pour le renard, le meilleur rénovateur du sang. Il assainit les parties génitales et, de plus, c'est un vermifuge excellent qu'il aime et recherche dans son alimentation d'automne.

Ce vermifuge agit différemment des capsules ou pilules. Tandis que les capsules ou pilules n'agissent que momentanément sur les vers qui sont formés et qui se trouvent dans l'estomac et les intestins, les fruits du sorbier bien administrés comme il est dit ci-dessous agissent non seulement sur les parasites existants qui sont dans l'estomac et les intestins, mais agissent aussi sur les germes de ces parasites en train de faire leur cycle, avant de devenir vers complets, dans les conduits sanguins des renards.

Si donc, à cette époque de l'année, les renards — par la propriété des fruits du sorbier — sont complètement exempts de parasites internes, ils ne pourront se réinfecter (les oeufs de ces parasites ne recevant plus ensemble les deux éléments indispensables à leur développement: l'humidité et la chaleur) et rentreront donc en hivernement sans parasites internes. La reproduction future s'en ressentira alors favorablement.

Le cormier n'est efficace à donner que quand une ou deux gelées ont passé sur les fruits. Une des meilleures remarques indiquant qu'il est mûr, donc bon à donner aux renards, c'est quand les oiseaux commencent à le manger.

Ration à donner aux renards

Pendant quinze ou vingt jours, même davantage, tous les matins, donnez à tous vos renards rien d'autre que des fruits du cormier ou sorbier, ronds, donc tels quels.

Donnez-leur-en chacun environ une tasse à thé, même — (si vous en avez en quantité) — donnez-en tant que la bête voudra en manger, son instinct la guidera selon ses besoins. Le soir, un repas composé d'un tiers de viande, d'un tiers de céréales cuites ou crues et d'un tiers de fruits du cormier; le tout passé au hache-viande et parfaitement mélangé.

Comme preuve de l'efficacité du sorbier

Il y a deux ans, au commencement d'octobre, je constatai — en visitant une renardière (587 bêtes) — que tous les renards avaient une fourrure rousse et sèche causée par une forte atteinte de vers crochets (ancylostomae). J'ai fait nourrir tous ces renards, pendant vingt jours complets, exclusivement aux fruits du sorbier des oiseaux, donc sans un atome de viande ni céréale. Tous ces animaux sont arrivés à terme (fin novembre) avec une belle fourrure. Les sujets gardés pour



la reproduction sont rentrés en hivernement exempts de parasites internes et ont donné un peu plus que quatre jeunes comme moyenne l'année suivante. De plus, aucun de ces jeunes n'a dû être purgé; ils étaient nés très vigoureux et exempts de germes de parasites internes.

Manière de faire sécher les fruits du cormier pour en faire une poudre vermifuge

Après avoir reçu une ou deux gelées, les fruits doivent être cueillis par grappes. Choisissez une journée sèche et entre dix heures du matin et trois heures de l'après-midi; cela pour que les fruits soient parfaitement secs et exempts d'humidité ou de rosée. Laissez ces fruits le moins longtemps possible en sacs (poches) où ils prennent facilement l'humidité. Pour bien faire, il faut étendre les grappes dans un grenier bien sec, le jour même de la cueillette, sur des claies en treillis à mouche, de manière à avoir une bonne circulation d'air par-dessous et par-dessus, et les retourner une ou deux fois par jour jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement secs. Lorsqu'ils seront bien secs (détachés des tiges), ramassez le tout (bourgeons, tiges et graines) et passez ensemble au hache-viande, de manière à former une poudre, la plus fine possible.

Renards atteints du ténia ou ver solitaire

Pour arriver à son entier développement, le ver solitaire (ténia) doit faire son cycle, c'est-à-dire qu'il doit passer par trois corps d'animaux qui se sont mangés l'un l'autre, et c'est seulement à la troisième phase que le ver solitaire est complet. Il n'est donc pas contagieux pour les renards entre eux. Cependant, quand on s'aperçoit qu'un ou deux renards sont atteints du ver solitaire (ténia), il est plus que probable qu'il y a plusieurs autres renards qui en sont atteints aussi. Il faut alors bien

surveiller quotidiennement les excréments de tous les renards. Si l'un d'eux est atteint du ver solitaire, c'est qu'on a donné aux renards de la viande contenant des germes de ver solitaire arrivés à la seconde phase de leur développement.

Le ver solitaire est très visible dans les excréments des renards atteints, car, de temps à autre, des parties de ce ver se détachent et apparaissent comme de longs filaments ou petits rubans blancs mélangés aux excréments.

Le ver solitaire est funeste à la santé des renards, il les affaiblit énormément, diminue leur prolifération et a aussi une influence néfaste sur la fourrure en affaiblissant le pigment nourrisseur du poil.

Remède

Plusieurs vermifuges ont été employés contre le ténia (ver solitaire) et plusieurs sont inefficaces. Si la tête du ver reste dans le corps de la bête atteinte, le ver se reforme. On a donc dépensé son temps et son argent en pure perte.

Le vermifuge contre le ver solitaire m'ayant toujours donné les meilleurs résultats est la poudre de Kémala. Comme la dose voulue nécessite une trop grosse capsule pour que le renard l'ingurgite facilement, il est préférable que cette dose soit mise en deux capsules que l'on fait prendre simultanément.

Tableau indiquant la dose de Kémala à chaque bête selon leur âge

Pour renards âgés de 4 mois: — 10 grains de Kémala en deux capsules de 5 grains chacune;

Pour renards âgés de 5 mois: — 12 grains de Kémala en deux capsules de 6 grains chacune;

Pour renards âgés de 6 mois et adultes: — 15 grains de Kémala en deux capsules de 7 grains $\frac{1}{2}$ chacune.

Il est très rare qu'un renardeau âgé de quatre mois ait le ver solitaire. Néanmoins, j'en ai rencontré certains cas isolés.

Le soir avant la purgation, ne donnez qu'un demi-repas. Le lendemain, vers dix heures du matin, donnez à chaque bête leurs capsules que vous aurez fait préparer au préalable par votre pharmacien en suivant le tableau ci-dessus. Trois heures après la purgation, donnez à chaque renard un demi-repas, puis, dans la suite, des repas complets, comme à l'ordinaire.

Conseil d'actualité

Pour ne pas faire mûrir (alors rougir) la fourrure des renards avant que la peau-cuir soit formée, il ne faut pas engraisser les renards durant les mois de septembre, octobre et novembre, surtout les renards destinés à l'abatage. Diminuez donc la portion de viande durant ces mois aux animaux ayant une tendance à faire trop de graisse, de là à faire trop vite leur fourrure. La viande en trop grande quantité a une tendance à faire rougir la fourrure des renards. Il est entendu que cela varie aussi beaucoup avec le tempérament de l'animal.

Au long des travaux et des jours

Quatre questions, quatre réponses

Nous réunissons sous ce titre le résumé de certains points de détail discutés au dernier congrès de la Société d'Industrie Laitière.

Que pense l'acheteur anglais du fromage canadien?

"M. Lucas Classey, l'un des grands acheteurs anglais de produits laitiers canadiens, a dit aux commissions royales et aux comités parlementaires des Iles britanniques que le fromage canadien était meilleur que celui de toutes les autres parties de l'Empire et de beaucoup le meilleur. Il va sans dire que ces témoignages s'appliquent au fromage classé de première qualité et parfaitement mûri." (M. P. Bouchard, professeur à l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe).

Pourquoi les prix du lait fixés par la Commission varient-ils de ville en ville?

"Parce que les conditions du commerce local ne sont pas les mêmes d'une ville à l'autre. Ainsi, à Québec, les vendeurs de lait s'efforcent de maintenir les prix tandis qu'à Montréal on laisse les prix s'affaïsser, on vend le lait le meilleur marché possible... Nous ne voulons pas bouleverser le commerce local. Il ne faut pas que le consommateur s'aperçoive trop de l'écart des prix... Nous essayons à chaque endroit de maintenir le commerce du lait dans les limites de l'honnêteté et de l'équité les plus naturelles." (M. H.-C. Bois).

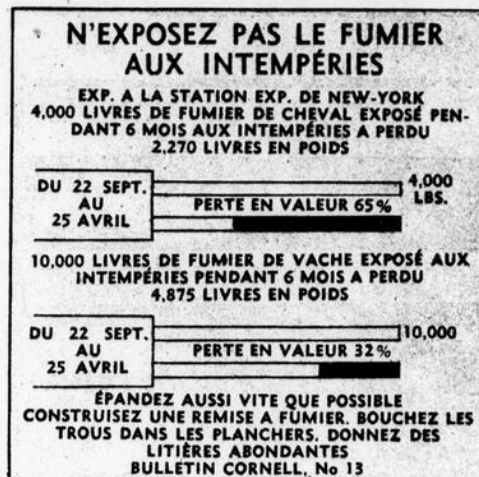
Quel est le point le plus important qui entre en ligne de compte dans l'amélioration de la qualité de notre beurre?

"C'est la propreté à la fois chez le fabricant et chez le patron. Depuis que je fais de l'inspection, j'ai constaté que 75% des patrons fournissent de la bonne crème. 15% des autres prennent leurs précautions si le fabricant se donne la peine de les prévenir. Les autres, c'est-à-dire 10%, sont intraitables; ils sont la cause du beurre no 2, nuisant à toute la fabrication; ils trouvent toujours l'inspecteur et le fabricant trop sévères, sont toujours prêts à changer de fabrique, abandonnent un fabricant qui fait 100% de beurre no 1 et envoient leur crème à 30 milles plus loin dans une fabrique où l'on fait 50% de beurre no 2... Un fabricant n'a pas le droit de sacrifier les intérêts de 90 à 95% des patrons pour en favoriser 1 ou 2 négligents. Il ne faut pas perdre de vue qu'un seul bidon de mauvaise crème peut compromettre la qualité de la crème apportée par 100 patrons." (M. L.-P. Lacoursière, professeur à l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe).

Est-il recommandable de couler le lait?

"Nous trouvons, dans une brochure sur le lait, les remarques suivantes:—

"Lorsque les précautions nécessaires de propreté sont prises pendant la traite et que tous les soins voulus ont été donnés au lait, il devient évident que le coulage du lait n'est pas nécessaire... Le lait sale qu'on coule pour en faire du lait propre est une marchandise fardée. Le coulage devient une fraude, car si le couloir diminue la quantité de saletés, il ne diminue pas la quantité de microbes apportés dans le lait par les saletés; et ce sont surtout



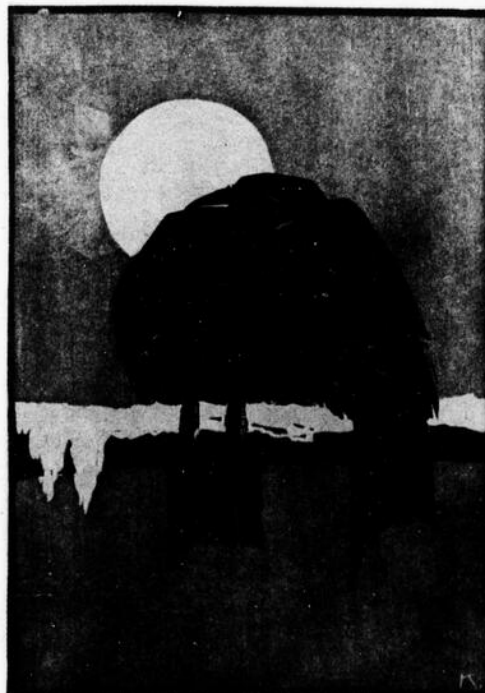
les microbes que l'on doit craindre et non les saletés qui sont d'ordinaire des débris végétaux qui n'auront aucun mauvais effet sur la santé des individus... Disons que le lait qui a besoin d'être coulé, pour être présentable, est un lait inférieur et douteux."

"Il appartient au producteur d'avoir un lait naturellement propre et non apparemment propre" (M. E.-U. Allard, chef inspecteur de lait à Québec).

Pour ponte d'hiver

Voici deux rations pour poules pondieuses préparées par la Station expérimentale de Ste-Anne de la Pocatière.

MOULEE sèche: 100 livres de farine de blé d'Inde, 100 livres de gru blanc, 25 livres de farine de blé entier, 25 livres de farine d'avoine, 75 livres de son, 50 livres de farine de viande, 30 livres de farine de poisson, 15 livres de lait écrémé en poudre, 3 li-



Propos d'arrière-saison — On s'en rappellera de cette année-ci. Presque tous nos parents sont morts pour avoir mangé des grains de blé d'Inde traités au goudron sur le conseil du ministère de l'Agriculture.

vres de sel à médecine, 1 livre ½ de sel fin et 9 livres d'huile de foie de morue.

Mélange de grains: 100 livres de blé d'Inde cassé, 100 livres de blé et 50 livres d'avoine. Il faut continuellement tenir de la moulée sèche à la portée des oiseaux. Quant au grain, par 100 poules, on donne 10 à 12 livres par jour pour une ponte de 50 pour cent et de 7 à 9 livres si la ponte est moins que 50 pour cent; un tiers de cette quantité de grain est servi le soir et le reste le matin. En plus, les oiseaux doivent recevoir du trèfle ou de la luzerne hachée et des betteraves fourragères. Pour bien mêler l'huile de foie de morue à la moulée, il faut l'incorporer avec le son avant de l'inclure dans le mélange. Les poulettes qui sont suffisamment développées devraient recevoir cette ration dès maintenant afin de commencer leur ponte en novembre; mais il faudra passer graduellement de la ration de croissance à cette ration de ponte en prenant un mois pour faire la transition complète.

Le paysan russe dans le ring

Les agronomes de tous les pays ont les yeux fixés sur l'essai de mise en commun des terres en Russie. Voici, à ce sujet, un bon résumé de la question.

L'EXPLOITATION collective du sol russe mérite-t-elle tout l'enthousiasme que lui donnent les uns et toutes les critiques violentes dont l'accablent les autres? Dans l'Année politique française et étrangère, M. Jacques Lyon, auteur de plusieurs ouvrages sur la Russie soviétique, étudie les résultats de cette vaste expérience et, dans un intéressant effort d'objectivité, départage le mal et le bien qui "se mêlent étrangement".

"C'est, dit M. Jacques Lyon, un progrès technique certain de fondre les exploitations individuelles naines et morcelées en dizaines de longues bandes, en des exploitations plus vastes, collectivement exploitées d'un seul trait.

"C'est une erreur technique, reconnue et redoutable, d'instituer sur de gigantesques espaces une culture ou une exploitation unique: blé, prairies, coton, élevage de tel bétail; formule qui ruinera la ferme collective comme elle a ruiné le plus individualiste fermier: l'Américain, qui, en cas de sécheresse ou d'épizootie, voue inexorablement le pays à la famine.

"C'est encore une source certaine de progrès matériel et intellectuel que d'arracher le paysan à l'isolement de son isba, de l'initier, par les exploitations collectives aux méthodes nouvelles d'exploitation du sol, à l'emploi des instruments les plus perfectionnés qui allégeront son labeur et en accroîtront le rendement.

"Mais c'est une erreur technique et psychologique aussi grave que de le vouloir réduire à l'état de salarié pur, détaché de tous liens avec le sol, d'ouvrier d'usine transféré aux champs, indifférent au lieu, chaque année différent, et au rendement de son travail, au sort de l'usine agricole dont il n'est plus qu'un rouage, convaincu qu'il en produira toujours assez pour se nourrir, lui et sa famille.

"Le paysan russe ne fournira à plein son effort normal que si le bien collectif se complète, pour lui et les siens, d'un menu lot individuel."

Comment équilibrer une ration

DANS un article précédent, nous avons dit que les aliments nécessaires à l'alimentation de la vache laitière peuvent se diviser en quatre grandes classes:—

- 1—Fourrages secs.
- 2—Succulents.
- 3—Concentrés.
- 4—Matières minérales.

En effet, pour alimenter la vache laitière rationnellement, il est nécessaire d'avoir à la ferme une quantité abondante de ces aliments, tous les mois de l'année, sinon, l'alimentation sera défectueuse et l'organisme transformateur de la vache ne donnera qu'un demi rendement, opérant tout probablement à perte.

Reste à déterminer dans quelles proportions servir ces aliments à la vache pour obtenir le maximum de rendement; en d'autres termes, comment, avec ces divers groupes d'aliments, composer une ration susceptible de fournir à la vache laitière tous les principes nutritifs qu'elle requiert au coût le plus bas qui soit?

Qu'est-ce qu'une ration? On peut ainsi définir la ration: la somme des principes nutritifs nécessaires à un animal pour une période de vingt-quatre heures.

Qu'est-ce qu'une ration équilibrée? C'est une ration qui contient tous les éléments nutritifs nécessaires dans les proportions voulues pour satisfaire à toutes les exigences d'un animal, tant pour son entretien que pour sa production.

Qualités d'une bonne ration: Une ration idéale doit réaliser les conditions suivantes:—

1—Elle doit avoir le *volume suffisant*: on ne saurait nourrir une vache exclusivement aux concentrés, si riches soient-ils, car, en effet, les organes de la digestion ne peuvent fonctionner normalement à moins de recevoir une bonne partie de la ration sous forme d'aliments fibreux, c'est-à-dire sous forme de fourrages grossiers tels que les foin secs et les herbes des pâturages.

2—Elle doit être *variée*: le mélange de concentrés doit contenir quatre ou cinq sortes de grains différents. De l'avoine et de l'orge seulement ne constituent pas une ration idéale.

3—Elle doit être *succulente*: c'est-à-dire contenir des aliments verts et juteux: ensilage, racines ou fourrages verts selon les saisons et les conditions locales.

4—Elle doit avoir une *bonne saveur*: ne renfermer que les aliments que la vache apprécie et mange avec appétit: bon foin, grains variés, etc.

5—Elle doit être *équilibrée*: c'est-à-dire con-

tenir les divers principes dans les proportions exigées.

6—Elle doit être **légèrement laxative**: les foin de légumineuses, les racines, l'ensilage, les tourteaux, le son sont des aliments laxatifs.

7—Elle doit contenir des **éléments minéraux** et des **vitamines** en quantité suffisante.

8—Enfin, elle doit être *économique*: une ration à base de foin de trèfle ou de luzerne est économique, puisque ces foin fournissent beaucoup de protéine, qu'on serait forcé d'acheter dans le commerce si l'on n'avait que du foin pauvre tel que le foin de mil.

Diverses catégories de rations

Dans l'étude des rations pour vaches laitières, il y a lieu d'établir une classification: vaches en lactation, a) sur pâturage, b) en hiver; 2—vaches sèches.

—Vaches en lactation

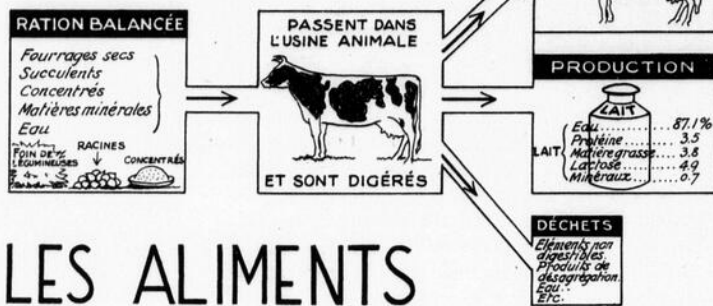
Nous n'avons pas à nous occuper actuellement des vaches au pâturage, c'est pourquoi nous nous en tiendrons à l'alimentation des vaches en hiver.

Concentrés: C'est par le mélange de concentrés que l'on équilibre une ration au point de vue chimique. Il importe, en tout premier lieu, de se demander quelles sont les catégories de fourrages dont on peut disposer. Commençons par établir le pourcentage en protéine du mélange à servir et, pour cela, servons-nous des règles suivantes: (1)

Aliments dont on dispose	Pourcentage de protéine digestible requis dans le mélange de concentrés
Foin de luzerne seul	10%
Luzerne, avec succulents	12%
Trèfle seul	12%
Trèfle avec succulents	15%
Bon foin mêlé (trèfle surtout)	15%
Bon pâturage	15%
Foin mêlé, avec ou sans succulents	18%
Foins de graminées, avec ou sans succulents	20%
Mil, avec ou sans succulents	20%
Autres fourrages secs; fourrages grossiers; paille	20%

(1) Recommandations de la Commission provinciale de l'Alimentation.

L'alimentation de CE QUE DEVIENNENT



LES ALIMENTS

ens principaux pour équilibrer ses moulées en protéine

1er moyen: — Il peut acheter des moulées azotées simples: les plus employées sont les tourteaux de lin et de coton, la farine de gluten, le son de blé. Ces moulées sont mélangées aux grains de ferme dans diverses proportions, de manière à donner au nouveau mélange le pourcentage de protéine désiré.

Exemples de mélanges pour vaches laitières

- 15% protéine digestible (Commission provinciale de l'Alimentation):
- 250 livres orge moulu
 - 250 " avoine "
 - 200 " son
 - 270 " tourteau de lin
 - 10 " farine d'os
 - 10 " pierre à chaux moulue
 - 10 " sel
- } matières minérales

1.000 livres

Pour compléter ce mélange, le cultivateur doit acheter le son et le tourteau de lin.

- 18% protéine digestible
- 150 livres orge
 - 150 " avoine
 - 150 " gru rouge
 - 300 " gluten
 - 150 " tourteau de lin
 - 70 " tourteau de coton
 - 30 " matières minérales

1.000 livres

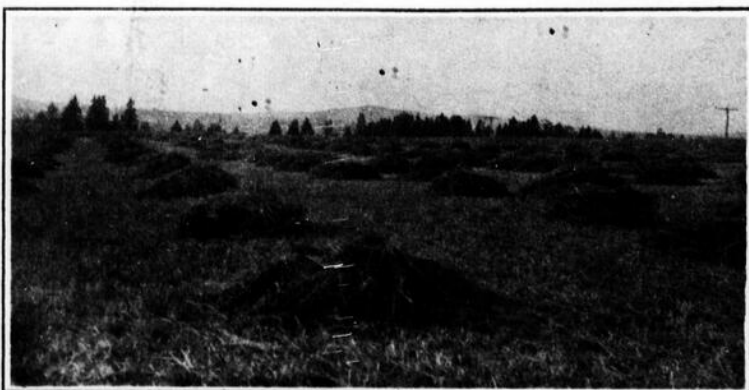
Pour composer ce mélange, le cultivateur doit acheter quatre moulées différentes; du gru rouge, du gluten, du tourteau de lin et du tourteau de coton.

2e moyen:—L'autre moyen, qui est certes le plus pratique, consiste à acheter un seul mélange azoté appelé *supplément protéique* et de le mélanger aux grains de ferme: l'avoine et l'orge, et aussi: l'avoine, l'orge et le blé.

Voici la composition du *supplément protéique*, 32%, vendu par la Coopérative Fédérée de Québec:

- 200 livres tourteau de lin
 - 200 " tourteau de coton
 - 150 " tourteau de soya
 - 100 " gluten
 - 100 " farine de poisson blanc
 - 200 " son
 - 20 " sel
 - 15 " farine d'os
 - 15 " pierre à chaux moulue
- } matières minérales

1.000 livres



Champ de luzerne, 2e coupe, chez M. Omer L'Heureux, Charlesbourg

Il s'agit maintenant de savoir comment faire un mélange ayant le pourcentage de protéine requis. Les grains de ferme, n'ayant pas le dosage voulu en protéine, le cultivateur devra avoir recours au commerce pour se procurer les moulées azotées nécessaires qui compléteront ses mélanges. Il peut avoir recours à deux moy-

de la vache laitière

par EPHREM BOUDREAU, B.S.A.
du Service de l'Industrie animale

Rations pour une vache de 1,000 livres produisant 40 livres de lait, dosant 4% par jour
EXIGENCE : PROTÉINE DIGESTIBLE ÉLÉMENTS NUTRITIFS TOTAUX
(par jour) 3.08 livres 21.065 livres

RATION BALANCÉE: No 1

Composition	Protéine digestible	E.N.T.
PAR JOUR (18 livres luzerne	1.9 livre	9.29 livres
25 livres choux Siam25 livre	2.35 livres
12 livres concentrés	1.4 livre	8.9 livres
(7grains de ferme		
1 supplément protéique)	3.55 livres	20.54 livres

QUALITÉS DE CETTE RATION:

- Variée (orge, avoine, supplément protéique)
- Succulente (racines)
- Savoureuse (luzerne, racines)
- Laxative (racines, luzerne, supplément protéique)
- Economique (luzerne = riche en protéine)
- Riche en minéraux (luzerne, supplément protéique.)

RATIONS NON BALANCÉES:

No 2	Protéine digestible	E.N.T.
PAR JOUR (20 livres foin de mil	0.6 livre	9.7 livres
5 livres avoine	0.485 livre	3.52 livres
	1.085 livres	13.22 livres

No 3	Protéine digestible	E.N.T.
PAR JOUR (15 livres foin de mil	0.45 livre	7.27 livres
10 livres paille d'avoine10 livre	4.56 livres
10 livres orge et avoine94 livre	7.49 livres
	1.49 livre	19.32 livres

DÉFAUTS DE CES DEUX RATIONS:

- Manque de succulence (pas de racines ni de foin de légumineuses)
- Pas assez variée: avoine et orge seulement.
- Constipante: pas d'aliments laxatifs.
- Manque de vitamines et de matières minérales.

Ce supplément contient donc tous les ingrédients nécessaires pour balancer une ration, à savoir la variété des éléments azotés, le son de blé, la matière minérale.

Règles pour l'emploi du supplément protéique: (1)

% de protéine digestible désiré dans le mélange	Proportions de grains de ferme (orge et avoine) et de supplément protéique à employer:	
	Parties grains de ferme	Parties supplément protéique
20%	3	2
18	3	1
15	5	1
12	7	1

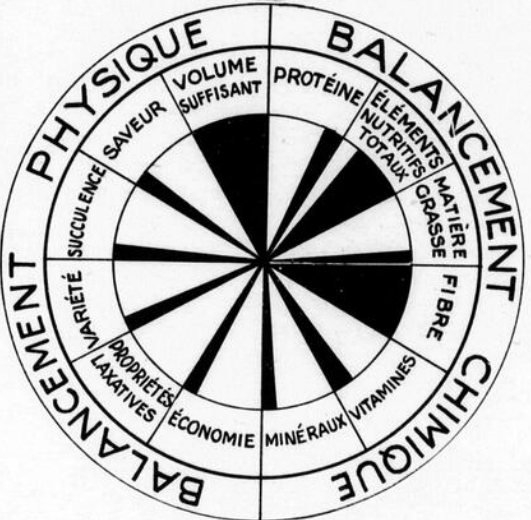
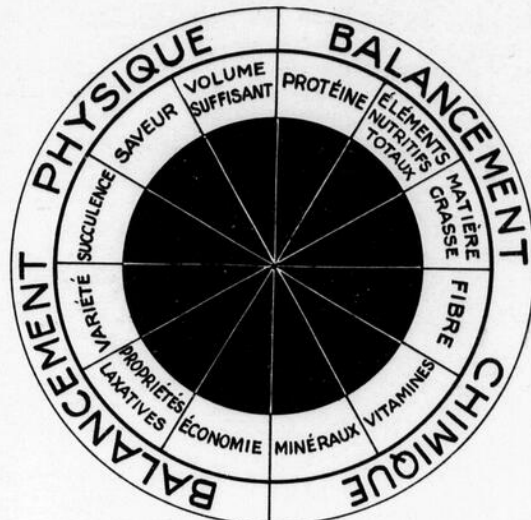
Pour obtenir un mélange de 10 ou 12%, on peut même à la rigueur se dispenser du supplément protéique et le remplacer par le son.
Exemple: 300 livres grains de ferme (Crampton)
100 livres son

Dans ce cas, ajouter de la matière minérale et servir des succulents et du bon foin de trèfle ou de luzerne.

Matières minérales

Si l'on emploie le supplément protéique, l'on n'aura pas à se préoccuper des matières minérales, puisque le supplément protéique en est

(1) Guide d'alimentation rationnelle des animaux de la ferme (Coopérative Fédérée p. 38)



abondamment pourvu. Dans les autres cas, il faudra ajouter des matières minérales à la ration à raison de 3 livres par 100 livres de moulée.

Sel — Le sel est nécessaire à tous les animaux. Quel que soit le mode d'alimentation suivi, il est bon d'en tenir constamment à la disposition des animaux, préférablement sous forme de sel iodé (sel brun).

Règles générales d'alimentation

Fourrages:—

1—sans succulents: servir 2 livres de foin par 100 livres de poids vif par jour.

2 — avec succulents: 1 livre de foin et 3 livres d'ensilage par 100 livres p.v.j.

1 livre de foin et 4 livres de racines par 100 livres p.v.j.

Ou 1 livre 1/2 de foin et 1 livre 1/2 d'ensilage par 100 livres p.v.j.

1 livre 1/2 de foin et 2 livres de racines par 100 livres p.v.j.

Règle générale, servir à la vache tout le fourrage qu'elle veut manger — ce qui équivaut généralement aux quantités mentionnées ci-dessus.

Concentrés:—Servir 1 livre pour chaque 3 ou 4 livres de lait produit par jour. Se baser sur la richesse du lait et la qualité des fourrages.

Autres conseils généraux

1—Alimenter la vache en lactation de manière qu'elle se maintienne en bonne condition de chair, sans engraisser ni maigrir.

2—Servir les repas toujours aux mêmes heures.

3—Les servir toujours dans le même ordre; ainsi, toujours servir les concentrés avant la traite ou toujours après.

4—Servir les choux de Siam après la traite, afin que leur goût ne se communique pas au lait.

5—Faire boire les vaches au moins deux fois par jour, ou ce qui est mieux: toujours laisser de la bonne eau fraîche à leur disposition.

II—Vaches sèches

La vache a besoin d'un repos de six semaines avant le vêlage, afin de lui permettre de refaire ses réserves de matières minérales et de graisse, puis de se préparer à sa lactation suivante.

Pendant la période de repos, servir le mélange suivant à raison de 5 à 10 livres par jour, selon la condition de l'animal:

- 200 livres blé d'Inde moulu (1)
- 100 " avoine moulue ou son

Au moment de la mise bas, les aliments doivent être laxatifs. Un bon pâturage, de l'ensilage, des racines, du foin de luzerne constituent d'excellents aliments à cette époque. Mais si l'on n'a que des aliments secs, employer, de préférence, l'un des mélanges suivants: (2)

- 10—100 livres avoine moulue
- 100 " son
- 20—200 livres avoine
- 100 " pain de lin
- 30—100 livres avoine moulue
- 100 " son
- 100 " pain de lin

Servir à raison de 2 à 4 livres par jour.

(Suite à la page 26)

(1) Feeding the Dairy Herd, W. B. Nevins, Illinois A. E. S. Circ. 372, p. 6.
(2) Ibid. p. 6.



Beau champ de choux de Siam chez M. Cyr. Duquet, Ste-Claire

LE CHEVREUIL

Par GASTON MARQUIS

"La chasse, fonction héréditaire des rois et des princes, leur vient des premiers hommes, antique nécessité devenue un divertissement, fatigue dont les grands font un plaisir." Anatole FRANCE

LA saison de la chasse est ouverte. A cet effet, nous croyons intéresser les adeptes du sport des rois en donnant quelques caractéristiques de l'un des plus intéressants animaux de notre faune mammalogique: le cerf d'Amérique, communément appelé chevreuil.

Le chevreuil fait partie de la famille des cervidés et comprend trois sous-genres, chacun possédant certaines particularités; ce sont: le chevreuil de Virginie, le chevreuil-mulet et le chevreuil de Colombie.

Dans la province de Québec, le premier sous-genre est largement représenté. Le chevreuil-mulet erre dans les montagnes de l'Ouest canadien et le chevreuil de Colombie a la côte du Pacifique pour habitat.

Le chevreuil de Virginie est un animal aux formes sveltes, aux mouvements aisés et vifs. Il est timide et farouche; un rien le met en éveil et le fait fuir. C'est le plus élégant et le plus beau des mammifères qui peuplent nos forêts. Il a le pelage roux en été, un peu plus pâle sur le cou et entre les membres antérieurs. La tête est d'un brun plus foncé au chanfrein et rousse sur le front. Il a les dessous blancs, une bande noire sous la lèvre inférieure et le contour de la queue blanc. En hiver, il se vêt d'une fourrure plus épaisse d'un roux grisâtre avec des sous-teintes fauves.

La démarche du chevreuil, nous dit Audubon, est variable. Lorsqu'il court, il baisse la tête, avance silencieusement et avec prudence en agitant continuellement la queue et les oreilles. Quand cet animal n'est pas

effrayé, il va lentement et au pas. Surpris, mais non épouvanté, il saute deux ou trois fois en l'air et retombe avec une sorte de maladresse apparente sur trois pattes, se retourne vers l'endroit suspect, lève sa queue blanche et l'agite. (Cet appendice caudal lui sert à communiquer avec le reste de la bande).

Puis, il fait quelques bonds, tourne la tête de côté et cherche ce qui a pu troubler sa quiétude. Tout cela s'exécute avec une élégance qu'on ne peut facilement définir. Si, par contre, l'animal aperçoit un objet étrange, il s'élanche rapidement en lançant un sifflement nasal particulier, la tête et la queue tendues dans la même ligne que le reste du corps et il parcourt ainsi plusieurs centaines de pieds. (1)

* * *

A la fin du printemps, quand la forêt est de nouveau recouverte de son luxuriant feuillage, c'est-à-dire pendant la période du 15 avril au 30 juin, la biche se retire à l'écart, dans un fourré, pour mettre bas et protéger ses petits contre les carnassiers. Comme la couleur du faon s'harmonise très bien avec celle du sol et du feuillage et que les nouveau-nés ne dégagent aucune odeur, ils échappent le plus souvent à la dent des ours, des carcajous, des lynx et des chiens.

A sa naissance, le faon pèse entre trois et quatre livres et sa grosseur peut se comparer à celle d'un chat domestique, ayant toutefois les pattes beaucoup plus longues. Rendu à l'âge de quatre à cinq semaines, il commence à suivre sa mère qui fait son éducation. Vers la fin de septembre, les faons sont sevrés et perdent les taches blanches qui ornaient leur livrée rougeâtre. Les chevrettes suivent généralement leur mère pendant deux ans et les brocquards pendant un an.

Les femelles de trois ans ou plus ont invariablement deux petits. Néanmoins, elles faonnent quelquefois une portée de trois, mais c'est très rare; celles de deux ans n'en ont jamais plus d'un.

Le mâle et les femelles bréhaignes seules portent des bois. Les biches fécondes n'en portent jamais. Ces bois caducs sont des formations épidermiques consistant en de longues fibres parallèlement accolées. Le chevreuil n'a pas de bois avant sa deuxième année, temps vers lequel il possède deux petites pointes plantées sur le front; il devient alors un daguet (spike buck). Chaque année, il perd ses bois vers le commencement de janvier. Toutefois, la chute de ces appendices peut varier sensiblement selon la location géo-

(1) Le chevreuil est l'ennemi invétéré des couleuvres. Aussitôt qu'il en aperçoit une, il rapproche les pieds, puis se détend comme un ressort et bondit sur son ennemi qu'il coupe de ses sabots tranchants et qu'il abandonne qu'après l'avoir partagé en sept ou huit tronçons. La couleuvre inoffensive pour l'homme constitue-t-elle un danger pour le chevreuil? Nous l'ignorons encore.

graphique, les conditions climatiques et la vitalité de l'animal. Ils se séparent de l'os frontal sans aucun effort de la part de celui qui les porte.

Plusieurs chasseurs se demandent pourquoi si peu de ces bois sont trouvés dans la forêt, en comparaison du grand nombre d'espèces de la famille des cervidés qui sillonnent nos millions de milles carrés boisés. De l'avis de M. C. N. Nobock, de la Société Zoologique de New-York, ces bois sont ramassés et mangés par les écureuils, les rats, les souris et autres petits rongeurs. D'autres naturalistes prétendent qu'ils se décomposent très vite au contact du sol et des éléments atmosphériques. Dans certaines localités de l'Etat du Wyoming, aux Etats-Unis, les bois du ouapitis (cerf du Canada) sont trouvés en si grand nombre que les habitants de l'endroit les ramassent et s'en servent pour construire des haies autour de leurs demeures.

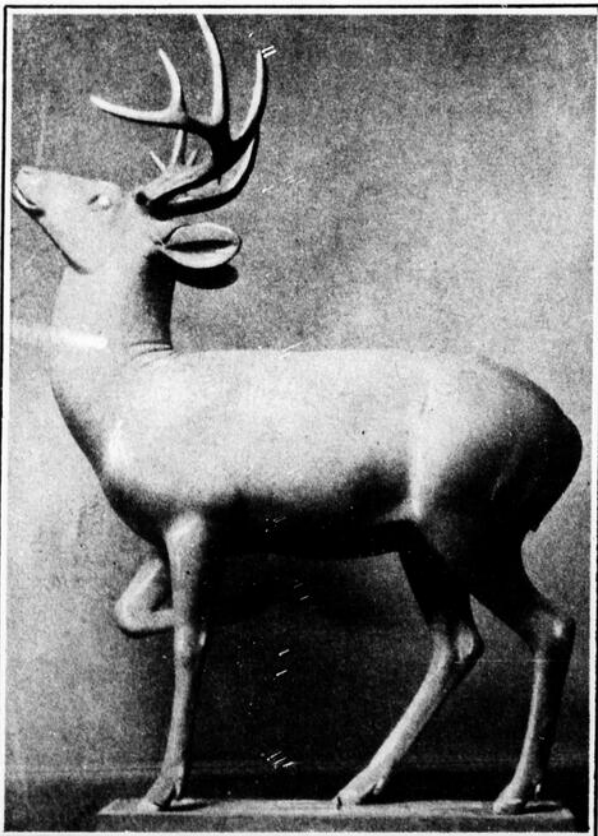
Après avoir perdu leurs bois et alors que la neige commence à disparaître, les mâles quittent le troupeau, généralement deux par deux, et errent à travers la forêt en quête de nourriture et pour refaire leur tête. De nouveaux bois commencent à poindre, de deux à six semaines après la chute des anciens. Ils poussent avec une rapidité étouffante. Au début, ces cornes sont très tendres et peuvent facilement se casser; le moindre choc peut affecter leur structure. D'après le Dr T. W. Hornaday, naturaliste réputé, les bois du chevreuil n'atteignent leur complet développement qu'au bout de quatre ou cinq mois. Pendant tout ce temps, ils sont recouverts d'un fin duvet velouté. A l'intérieur, des petits vaisseaux sanguins et des nerfs sensitifs leur donnent la vie. Vers la mi-août, ils ont atteint leur complet développement bien qu'ils soient encore recouverts de poils fins. Alors l'animal, soit par instinct ou par démanaison, frotte son panache contre les arbres, afin de se débarrasser de l'enveloppe qui le recouvre et le polir. C'est à la suite de cette opération que ces bois acquièrent toute leur dureté et que la vie sensitive qui les animait commence à disparaître.

* * *

En novembre, à l'époque du rut, le chevreuil regorge de vitalité. Son cou s'élargit considérablement et il commence à errer, afin de trouver la femelle de son choix. Plusieurs naturalistes prétendent que le chevreuil est polygame; d'autres qu'il confine ses attentions à une seule biche. Il est toutefois très plausible de croire qu'il fait bon ménage avec plusieurs biches, si l'occasion se présente. De toute façon, il n'y a pas de preuves certaines, croyons-nous, qui militent plus en faveur de l'une ou de l'autre de ces théories, car les constatations que l'on peut faire sur les mœurs de cet animal, dans les jardins d'acclimatation, ne peuvent servir pour établir avec certitude des mœurs et habitudes du même individu à l'état sauvage.

Après avoir rempli les fonctions de continuateur de l'espèce, le chevreuil perd ses bois, comme nous l'avons déjà dit, au commencement de janvier et se groupe avec ses congénères pour passer l'hiver dans des sortes de chemins de neige battue qu'on appelle raves.

(Suite à la page 35)



Bronze de Paul Manship ornant l'une des portes monumentales du Jardin Zoologique de New-York

Section du foyer

Par Françoise GAUDET-SMET



C. DESPIAU

Monument aux morts de Mont-de-Marsan

Nos atours

DES mois à l'avance, on avait soigneusement recueilli des modèles de costumes normands et bretons. Et avec enthousiasme, de Trois-Rivières à Gaspé, on se mit à coudre des robes de l'ancien temps et à figoler des bonnets enruchés. Dans la vieille cité de Laviolette, comme dans les villages de la côte gaspéenne, les rues s'emplirent de payses aux robes gracieuses: jupes à fanfruluches ou simplement gansées, fichus de dentelle, corsages à lacets bretons, coiffes ailées. Pour rehausser l'éclat des fêtes d'anniversaire, pour faire grand et beau, on n'avait trouvé rien de plus impressionnant et de plus symbolique que ce rappel du passé avec son parfum d'archaïsme, son charme vivace et ses souvenirs attachants.

Nos aïeules avaient du goût et du sens pratique. Et sous leurs costumes de droguet, de mérino ou de cachemire, elles étaient fort plaisantes avec leurs cheveux simplement lissés et bien retroussés en un chignon dégageant la nuque.

Que valent les traditions qu'on garde dans les armoires ou dans les musées? Pourquoi le réveil du passé et le rappel des coutumes anciennes, s'ils ne sont que sujets à éloquence ronflante, tirades oratoires sur ce qu'on appelle avec fausse émotion "le bon vieux temps"? A quoi tout ce déploiement aura-t-il servi si, les invités en allés et les fêtes closes, on ne se souvient que de la splendeur du décor, des pétarades des feux d'artifice, du fugitif plaisir de jours plus mouvementés et plus bruyants et... du prix que cela a coûté.

J'ai appris que, dans un "Cercle de Fermières" du Québec, on avait discuté l'idée d'un costume national, à la fois pittoresque et commode. J'espère qu'on continuera d'en parler, qu'on arrêtera des plans, qu'on composera des modèles et qu'on me les enverra

pour que je leur donne ici la place d'honneur. Et il ne vous restera plus, mes amies, qu'à vous mettre au travail, pour qu'en l'an de grâce 2034, quand on fêtera le cinquième centenaire de la découverte du Canada, on puisse dire que les Canadiennes de 1934 avaient du goût et du sens pratique, comme leurs grand-mères...

Nos aïeules

Quand la mort les réclame, doucement, elles s'en vont, ces chères aïeules que la vie a usées. Elles s'endorment dans la confiance que donne la paix de l'âme, vers le soir, quand la journée a été bien remplie. Pourquoi craindraient-elles? Pourquoi seraient-elles surprises? Afin d'accomplir tout leur devoir, n'ont-elles pas dû, un peu tous les jours, mourir à leurs goûts, à leur volonté, à leurs désirs, pour mieux se donner à tout ce qui réclamait leur dévouement, réclamait leur amour?

La mort ne les effraie pas. Simplement, elles joignent les mains, ces mains sur lesquelles les besognes multiples ont creusé des rides et sculpté les veines; ces mains qui ont taillé, ourlé et repris tant de vêtements depuis les langes des premiers emmaillotages, la première robe courte, la première culotte, les surplis d'enfants de chœur, les lourds habits de travail, les uniformes de pensionnaire, l'aube en dentelle ou l'étole brodée, et les trousseaux de mariage jusqu'aux linceuls des petits et des grands cercueils. Elles se joignent d'elles-mêmes, ces chères vieilles mains qui depuis longtemps déjà tremblaient et étaient solides.

Puis doucement, les yeux se ferment, ces yeux que "l'eau du coeur" a tant de fois mouillés, ces yeux brûlés par les veilles, quand passèrent tour à tour des lueurs de joie après les inquiétudes et les alarmes, venant à côté des bonheurs toujours trop courts et des attentes toujours trop longues. Comme ils se sont fatigués à suivre les mains actives, ces yeux qui depuis longtemps ne voyaient plus aussi loin ni aussi clair!

Quand la mort les réclame, ces chères aïeules que la vie a usées, c'est doucement qu'elles ferment les yeux et qu'elles joignent les mains...

De l'instruction

On dit trop couramment: "La jeune fille cultivée et éprise de littérature ne saura être une bonne ménagère." C'est une erreur. Si les femmes instruites négligent leur ménage, ce n'est pas parce qu'elles sont instruites, c'est parce qu'elles sont négligentes. Il n'est pas besoin d'être d'une clairvoyance bien avancée pour entrevoir tout ce que gagne dans le présent et gagnera également dans l'avenir une jeune fille douée d'une sérieuse culture intellectuelle.

Dans le présent? L'étude donne des joies graves et profondes qui guérissent des goûts de frivolité; des joies idéales qui élèvent au-dessus des réalités malsaines; un sentiment solide et viril de dignité personnelle, de fierté si l'on veut, qui ne permet plus d'accepter les rôles d'une poupée offerte à l'amusement de ceux qui ne respectent rien.

Et l'avenir se prépare beau et paisible parce qu'à sa base il est des piliers solides.

L'union...

... fait la force.

Un homme et sa femme avaient résolu de cultiver un carré de leur jardin. Le mari voulant faire une surprise à sa femme, sema secrètement de la laitue. Le lendemain, avec le même secret, la femme alla planter des fèves dans le même endroit qu'elle ne croyait pas employé. Plus tard, chacun leur tour, l'homme et la femme continuèrent à visiter le carré pour enlever les mauvaises herbes. La femme croit que la laitue est une mauvaise herbe et l'arrache, puis son mari en fait autant avec les fèves, de sorte que, finalement, ils n'eurent ni fèves ni laitue.

Il est superflu de dire qu'il en est ainsi pour la bonne éducation des enfants quand la mère veut ce que défend le père, ou que le père, en paroles ou en actions, décrit ce qu'enseigne la mère.

Connaitre ses enfants

Aimeriez-vous recommencer votre enfance? Franchement, là, sans fausse sentimentalité? Aimeriez-vous retourner au temps où l'on vous envoyait dormir quand vous n'aviez pas sommeil? A ce temps où l'on vous défendait de manger tout juste ce que vous aimiez le plus?

Il importe donc, en songeant parfois à ce que furent les chagrins de notre enfance, de s'appliquer à mieux connaître nos enfants. Ils veulent que nous les aimions autant que nous aimons les grandes personnes à qui nous nous efforçons de plaire. Pourquoi n'y aurait-il que des gronderies pour eux? Il faut les observer, étudier leurs jeux, leurs impressions devant tel événement, leurs réactions devant le plaisir ou la joie. Surtout les écouter parler et leur faire bien entendre qu'on les prend au sérieux. Point important. Il ne faut jamais dire: Ce sont des discours d'enfant.



C. DESPIAU

Monument aux morts de Mont-de-Marsan

Paternité

Votre mari lit-il par-dessus votre épaule? C'est pour lui que je transcris cette page émouvante de Papini, prise dans son incomparable "Histoire du Christ":—

"La seule joie, peut-être, entre les décevantes joies de l'homme, qui ne déçoive pas est celle de tenir dans ses bras ou sur ses genoux un enfant dont le visage est rose d'un sang qui est le nôtre, qui nous rit de la première splendeur de ses yeux, qui balbutie notre nom, qui nous fait redécouvrir la tendresse perdue du premier âge. Sentir près de notre peau adulte, durcie aux vents et aux soleils, une chair neuve et tendre où le sang garde encore un peu de la douceur du lait, une chair qui semble faite de pétales tièdes et vivants et sentir que cette chair est nôtre, faite de la chair de notre femme, nourrie de son lait, épier la naissance, l'apparition, le lent fleurir de l'âme en cette chair qui nous appartient; être l'unique père de cette créature unique, nous reconnaître en elle, retrouver nos regards dans ses pupilles stupéfaites, entendre notre voix dans sa voix, redevenir enfant pour cet enfant, pour être digne de lui, pour être proche de lui, se faire plus petit, meilleur, plus pur, oublier toutes les années silencieuses qui nous rapprochent de la mort; oublier l'orgueil de la virilité, la vanité de la sagesse, les premières rides du visage, les expiations, les souillures, les hontes de la vie, redevenir vierge à côté de cette virginité, serein devant cette sérénité, bon d'une bonté jusqu'ici inconnue; être en un mot père d'un petit à nous qui croît dans notre maison, dans les bras de notre femme, c'est là peut-être la plus haute volupté humaine concédée à qui, dans le limon de sa chair, possède une âme."

Bien des chefs de famille ont le sens des responsabilités qui leur incombent; ils donnent autant qu'ils peuvent en largesses matérielles, en confort, mais, dans l'âme de leurs enfants, ils ne sont jamais entrés par le mot qui touche, la sympathie qui attache, l'affection qui retient. Ils sont l'autorité, la censure, la sanction. Mais la tendresse, jamais!

Il ne reste plus qu'à dire: "Bienheureux qui aiment et qui le font savoir!"

Grains de poussière

Ils flottent vaguement un peu partout, sans qu'on fasse attention à eux, les petits grains de poussière. Ils n'ôtent pas le jour, mais lui enlèvent un peu de sa limpidité. Ils ne détériorent pas les meubles ou l'étoffe sur lesquels ils se posent silencieusement, mais ils ternissent leur éclat.



Par Elisabeth Sonrel.

Jeune mère bretonne

Petite et imperceptible poussière, n'es-tu pas l'image de ces petits et imperceptibles défauts qui flottent silencieusement autour du caractère et se cachent dans ses replis. Ce sont des formes indolentes qui cherchent à s'insinuer et à se reposer en vous. Elles s'appellent: petites minutes de paresse, petites lâchetés dans le devoir, petites impolitesses, petites insouciances, petites légèretés, petites inattentions, petites manières sans gêne, petits oublis, petites négligences dans la toilette et dans la tenue, petites susceptibilités, petites habitudes de moquerie, petites lambineries.

Ce n'est presque rien que tout cela et, cependant, qui de nous, vivant avec ceux qui ne savent chasser ces importuns, ne s'est senti mal à l'aise, un peu mécontent et même un peu attristé?

Quelques recettes

Beignes au lait doux

Quatre tasses de farine à pâtisserie, deux oeufs, une cuillerée à soupe de beurre fondu, quatre à cinq cuillerées à thé de poudre à pâte, quelques gouttes d'essence de citron, une tasse de sucre, une pincée de sel, une tasse et demie de lait.

Battez les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Ajoutez le sucre et, quand ce sera crémeux, ajoutez le beurre fondu. Sassez la poudre à pâte, le sel avec la farine. Ajoutez l'essence. (A la place de l'essence, quelques grandes cuillerées de cognac (brandy) donneront un goût délicieux). Roulez à un demi-pouce d'épaisseur. Et découpez au goût. Faites cuire dans beaucoup de graisse très chaude. Les beignes ne doivent être retournés qu'une fois pendant la cuisson. Laissez égoutter sur un papier non glacé qui boira la graisse.

Beignes au lait sur

Cinq à six tasses de farine à pâtisserie, trois oeufs, deux tasses de lait sur, deux tasses de sucre, deux cuillerées à soupe de beurre, un peu de sel, une cuillerée à thé de poudre à pâte et le parfum: essence ou cognac. Suivre la même méthode de préparation et de cuisson que ci-dessus.

Labour d'automne

La tête basse, l'oeil fixé au sol, tranquilles et le pas lourd, les chevaux s'en vont, tirant, soufflant, pour que le sol argenté éventre la glèbe.

Et les sillons s'accolent, tous pareils, à mesure que le laboureur, rivé aux mancherons, dicte à la charrue son travail de rénovation, pensant déjà au "printemps-qui-venir".

Et la vieille terre, cachée tout l'été sous le lit des végétations plantureuses, offre aux baisers du soleil d'automne ses flancs féconds, jamais lassés.

Et le tapis aux tons de bruyère fanée, mariage de vert terni et de vieux brun, devient tout gris et presque noir. Toilette d'hiver des prairies productives.

Et les coeurs des rigoles cent fois multipliées offrent des abris aux premiers givres, tandis que les dernières feuilles dansent la farandole avec la mélancolie des choses finissantes.

Françoise GAUDET-SMET



Le catéchisme

Par Muenier.

Méthode générale

Pour faire les gâteaux au beurre. — Sassez la farine avant de prendre vos quantités, puis ajoutez la poudre à pâte et le sel à la farine. Brassez bien et sassez le tout de nouveau. Si, d'après les recettes, vous devez vous servir d'épices, elles devront être bien sassées avec les ingrédients secs. Travaillez le beurre en le défaisant avec une cuiller en bois et jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajoutez le sucre au beurre graduellement et continuez à battre jusqu'à ce qu'il soit tout dissous. Battez tout l'oeuf jusqu'à ce qu'il soit léger et de la couleur du citron; ajoutez-le au beurre en crème et au sucre et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien lié. Toutefois, si les blancs d'oeufs ont été battus séparément, ajoutez-les légèrement juste au moment de mettre dans les casseroles. On ajoute les blancs d'oeufs au mélange en les battant plutôt qu'en les brassant.

La cuisson d'un gâteau demande beaucoup plus d'attention que sa préparation. Le temps de la cuisson est divisé en quatre parties: durant la première, le gâteau doit commencer à lever; la seconde, il devrait finir de lever et commencer à jaunir; la troisième, il devrait continuer à jaunir; et la quatrième, il devrait être bien doré et laisser les bords de la casserole. Il ne faut pas ouvrir la porte du fourneau ni déranger le gâteau durant les dix premières minutes. Et placez les casseroles au centre du fourneau autant que possible.

Calcul amusant

Voici une petite récréation amusante.

Prenez une feuille de papier et inscrivez successivement: L'année de votre naissance, l'âge que vous avez en 1934, l'année de votre mariage, le nombre d'années depuis votre mariage. Additionnez ensuite les nombres inscrits et vous trouverez inévitablement 3.868. En doutez-vous? Prenez la peine d'essayer.

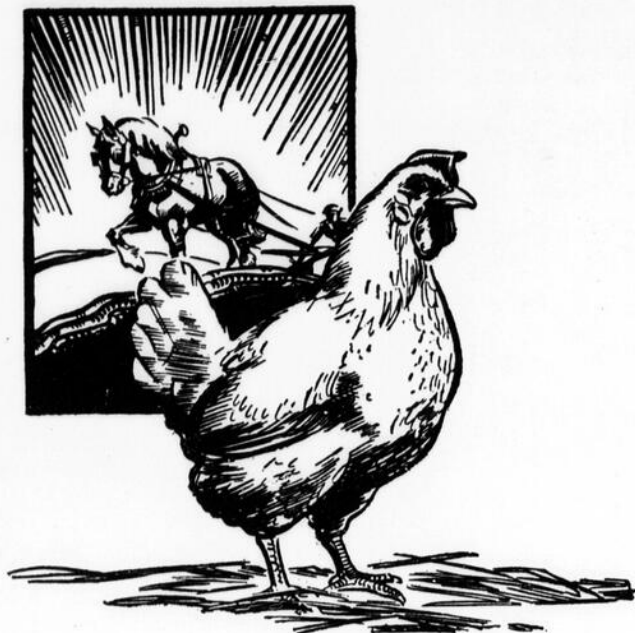
PETITS SECRETS

Trois pour aujourd'hui.

Le jus de tomates mûres enlève l'encre et les taches de rouille des mains et du linge.

Une cuillerée à soupe de térébenthine ajoutée au linge qui bout aide puissamment à le rendre très blanc.

L'eau de pluie froide et un peu de soda enlèvent la graisse de toutes les étoffes qui peuvent se laver.



POULES OU CHEVAUX

De même qu'il faut un gros cheval fort et bien nourri pour tirer une lourde charge—il faut une poule grosse, forte et nourrie comme il faut pour résister à l'effort d'une forte production d'œufs.

La Moulée pour la Ponte Quaker Ful-O-Pep fournit les éléments de nutrition essentiels pour maintenir le poids, la force et la santé des pondeuses et leur permet de produire un maximum de gros œufs uniformes et à coquille ferme.

Ceci vient du fait que la Quaker Ful-O-Pep est à base de farine d'avoine fraîche, mélangée avec des grains de choix, et additionnée en de justes proportions scientifiques de mélasse, de foie de morue pulvérisé, de protéines et de substances minérales.

Commencez dès maintenant à donner de la Ful-O-Pep à vos poules—Commandez-en un approvisionnement de votre dépositaire Quaker—ou bien écrivez à la Quaker Oats Co., Peterborough, Ont.



Moulée Pour La Ponte
QUAKER
FUL-O-PEP

GRATIS—Livre de 48 pages sur l'alimentation des poules.
The Quaker Oats Company, Peterborough, Ontario.

Veuillez m'adresser gratuitement votre livre sur l'alimentation profitable des poules.

Nom _____

Adresse _____

Une lecture qui fait venir l'eau à la bouche

Le miel, autrefois la substance d'où l'univers tirait sa provision de sucre, est encore aujourd'hui la meilleure et la plus pure des sucres. C'est aussi un producteur d'énergie et qui mérite, à ce titre, de figurer sur le menu quotidien de toutes les familles canadiennes. Il est surtout bon pour les enfants parce qu'il satisfait leur désir naturel et leur fournit l'énergie nécessaire pour le jeu ou pour le travail.

Le miel est le nectar des fleurs ramassé et modifié par les abeilles. Il contient approximativement 85 pour cent de sucres intervertis, 18 pour cent d'eau, de petites quantités de matières minérales et d'huiles volatiles. La couleur et le goût du miel varient suivant son origine, mais tous les miels se valent par la quantité de sucre ou de nourriture qu'ils renferment. Tous les miels canadiens se durcissent ou se "granulent" tôt ou tard suivant la proportion de sucres intervertis qu'ils renferment. Beaucoup de gens s'imaginent malheureusement que la granulation est un signe d'adultération, mais il n'est rien; elle indique, au contraire, que le miel est pur et n'affecte nullement sa qualité.

Le miel s'emploie de bien des façons différentes; le plus généralement en tartines ou pour le dessert. Il s'emploie aujourd'hui des tonnes de miel pour la fabrication du pain, des gâteaux, des pâtisseries, etc., et beaucoup de ménagères savent que les gâteaux dans lesquels il entre du miel au lieu de sucre ont un meilleur goût et restent frais et humides beaucoup plus longtemps. Le miel mélangé avec du beurre d'arachide ou avec du fromage fait d'excellents sandwiches. Il est sans égal pour sucrer les céréales, les boissons à base de fruits, les crèmes glacées, etc. Il peut aussi être employé en guise de sucre pour conserver les fruits et pour la fabrication des bonbons auxquels il communique un goût tout particulier. En somme, il peut remplacer complètement ou partiellement le sucre dans toutes les recettes qui exigent l'emploi du sucre et les produits qui en résultent sont d'autant plus nourrissants et ont un meilleur goût.

Toutes ces choses et bien d'autres accompagnées de délicieuses recettes vous sont expliquées dans un petit bulletin distribué gratuitement par le Service des Publications, à Québec. La lecture seule en fait venir l'eau à la bouche.

Bas Prix, Haute qualité

Beatty
BROS LIMITED

MACHINE À LAVER
AVEC
ENGIN



Épargne
des
heures
de
travail
pénible.
Épargne
le
linge

Lave les salopettes, tabliers, chemises, sous-vêtements — tout ce que vous aviez à laver à la main. Engin de ½ force 4 cycle refroidi à l'air et facile à mettre en mouvement. Pas d'eau exposée à la gelée. Magneto à même — Sans batteries.

GRATIS Ecrivez demandant circulaire et prix.

BEATTY BROS. LIMITED
6465, Durocher, Montréal

Manufacturiers de pompes, Moulins à vent. Equipement de grange et d'étable. Moulanges, Rail de portes de grange. Accessoires de poulailler. Echelles, etc.

FIEVRE de DENTITION Soulagée!

Le bébé de Mme Ed. James perça 2 dents avant trois mois. Elle écrit: "Il a maintenant 18 mois et je puis dire que les Tablettes Baby's Own l'ont gardé en santé pendant sa dentition". La période de dentition est toujours critique pour les bébés, mais ils peuvent être soulagés et leur fièvre peut être enrayée par les Tablettes Baby's Own. Faciles à prendre et pas d'effet désagréable. 25c partout. F12G

TABLETTES BABY'S OWN
du Dr. Williams



**LE CÉLÈBRE
LINIMENT
À FRICTIONS**

Frictionnez — la douleur cesse. Achetez la nouvelle grosse bouteille économique. Aussi dans la petite bouteille régulière plus petite.

65 **LINIMENT**
"TRIOMPHE DE LA DOULEUR"
MINARD

NEUVE, GARANTIE

Beatty
BROS LIMITED

MACHINE À LAVER
ELECTRIQUE



\$99.50
Réduite à
\$75.50
Vous
épargnant
\$24.00

Une proposition merveilleuse

Une merveilleuse machine aussi! L'agitateur breveté enlève plus de saletés en 5 minutes que les autres dans 15. Essoreuse tournante plaquée au Cadmium — Réservoir Standard en porcelaine émaillée. Moteur Standard, Mécanisme à action directe fonctionnant dans l'huile. Ecrivez au magasin Beatty le plus près pour détails complets, ou téléphonez, mentionnant cette annonce.

Les Magasins Beatty
— Service Direct

Montréal, Valleyfield, St-Jean, St-Hyacinthe, St-Jérôme, Joliette, Shawinigan, Drummondville, Trois-Rivières, Lévis, Québec, Chicoutimi et Rivière du Loup.

GRATIS
AUX INVENTEURS
LE NOUVEAU "MANUEL DE L'INVENTEUR"
ENVOYÉ SUR DEMANDE
(ÉCRIVEZ-NOUS AUJOURD'HUI)
ALBERT FOURNIER
934 RUE STE CATHERINE E. MONTREAL

ELLE ATTESTE LA VÉRITÉ

Nerveuse et Fatiguée. Maintenant la Santé et les Nerfs sont Bons. Donne Crédit aux Fruit-a-tives

Pendant des années, Mme Burrows, 129 Vauxhall Street, London, Ont., eut une si pauvre santé qu'elle devint nerveuse, irritable—sans patience avec ses enfants. Elle est maintenant en santé et heureuse de nouveau, et elle veut que d'autres bénéficient de son expérience. Plus que cela, Mme Burrows a eu la bonté de consentir à faire sa déclaration sous serment, devant notaire, afin que tous soient assurés de sa véracité. Elle dit:—"Pendant des années, j'ai été absolument misérable, me sentant fatiguée et nerveuse... hargneuse avec mes enfants. Puis une amie me suggéra les Fruit-a-tives. J'en fis l'essai et maintenant je ne suis jamais irritable. Mes nerfs sont bons et je me sens toujours forte et en bonne santé." Suivez l'exemple de Mme Burrows. Si vous ne vous portez pas bien, commencez à prendre des Fruit-a-tives aujourd'hui.

Une copie de la déclaration assermentée de Mme Burrows sera envoyée sur demande. Ecrivez à Fruitatives Limited, Ottawa, Canada. FRUIT-A-TIVES—25c et 50c PARTOUT

La politesse

La politesse est une envie de plaire. La nature la donne, l'éducation l'augmente. La politesse est une vertu; elle est un des plus grands biens de la société, puisqu'elle contribue le plus à la paix; elle est une préparation à la charité, une imitation même de l'humilité. La vraie politesse est modeste, et, comme elle cherche à plaire, elle sait que les moyens pour y réussir sont de faire sentir qu'on ne se préfère point aux autres, qu'on leur donne le premier rang dans notre estime. L'orgueil nous sépare de la société; notre amour-propre nous donne un rang à part, qui nous est presque toujours disputé; l'estime de soi-même, qui se fait sentir, est presque toujours punie par le mépris universel.

La politesse est l'art de concilier, avec agrément, ce qu'on doit aux autres et ce qu'on se doit à soi-même; car ces devoirs ont leurs limites, lesquelles passées, c'est flatterie pour les autres et orgueil pour nous. C'est la qualité la plus séduisante. Les personnes les plus polies ont ordinairement de la douceur dans les moeurs et des qualités liantes. Il y a bien des degrés de politesse; vous en avez une plus fine en proportion de la délicatesse de votre esprit. Elle entre dans vos manières, dans votre silence même. Il ne faut que de l'usage du monde pour polir les manières, mais il faut beaucoup de délicatesse pour faire passer la politesse jusqu'à l'esprit. Avec une politesse fine et délicate, on vous passe bien des défauts et on étend vos bonnes qualités.

Enfin, la politesse coûte peu et rapporte beaucoup.

Dessert à la citrouille

Dans une casserole graissée, étendez une tasse de sucre brun et mettez de place en place des petits morceaux de beurre. Couvrez avec une tasse de citrouille crue tranchée mince. Placez au four pendant que vous préparez la pâte suivante:—

Deux oeufs, une demi-tasse d'eau, une tasse de sucre, une cuillerée à thé de vanille, une tasse et quart de "All Bran", une tasse de farine, deux cuillerées et demie à thé de poudre à pâte, une pincée de sel.

Séparez les oeufs et battez les jaunes; ajoutez la moitié de l'eau, le sucre et la vanille; ensuite partie de bran, farine, poudre à pâte et jaunes; ajoutez la moitié de l'eau, et des ingrédients secs. En dernier, incorporez les blancs d'oeufs bien battus. Versez sur la citrouille et cuisez pendant cinquante minutes. Lorsque cuit, renversez sur un plat, étendez un caramel également et servez avec de la crème.

ÉGAYEZ VOTRE Foyer

MAINTENANT



Cette Carpette Sceau d'Or Congoleum est la "BRONZETILE", Patron No. 673

Des couvre-planchers de couleurs vives et attrayantes mettront dans votre intérieur une note d'optimisme bien conforme à l'esprit qui règne actuellement. Choisissez pour cela des Carpettes Sceau d'Or Congoleum... que vous pouvez vous procurer dans une multitude de superbes dessins et de riches coloris. Ce sont en vérité les plus belles créations encore jamais réalisées par Congoleum.

Les Carpettes Sceau d'Or Congoleum présentent, en outre de leur grande beauté, plusieurs avantages pratiques. Elles reposent bien à plat sur le plancher, sans attaches d'aucune sorte; elles sont hygiéniques, faciles à entretenir et à l'épreuve des taches... Il suffit, pour les nettoyer, d'y passer une vadrouille humide; elles sont faites pour durer longtemps et, cependant, elles sont à la portée de toutes les bourses. Vous trouvez des patrons pour toutes les pièces. Ne vous laissez pas induire en erreur par des imitations. Exigez les carpettes avec le Sceau d'Or à la surface... c'est votre garantie de "satisfaction ou remboursement de votre argent". Le symbole de la qualité en matière de couvre-planchers.



Le Congoleum est aussi vendu à la verge

CONGOLEUM CANADA LIMITED MONTREAL

CARPETTES SCEAU D'OR CONGOLEUM



1. "Mais oui, Lucie, je sais que ce n'est pas moderne de bercer Bébé... mais elle est si agitée! Et elle ne veut pas manger!"



2. "Ma chère, c'est—tout probablement—qu'elle a besoin d'un laxatif. La constipation rend toujours les enfants maussades. Mon médecin recommande le Castoria."



3. "Bonne nouvelle, Lucie! La petite est comme un agneau, ce matin... je lui ai donné du Castoria, hier soir. Elle a trouvé que ç'avait bon goût et... c'est précisément ce qu'il lui fallait."

● "Quelle chance, ma chère, de pouvoir se procurer un laxatif sans danger pour les enfants, et toujours efficace—comme le Castoria!"

Le Castoria est particulièrement indiqué contre la colique causée par les gaz, la diarrhée résultant d'un régime imprudent, la flatulence, l'acidité et les aigreurs stomacales. C'est aussi une précieuse mesure préventive, aux premiers signes d'un rhume.

CASTORIA

Le Laxatif des Enfants

Des tout premiers jours à la 11^{ème} année

Bonne Nouvelle pour les Radiophiles:—Castoria vous présente maintenant "Roxy" et un superbe programme inédit. Ne manquez pas d'écouter cet hilarant chef de troupe et les excellents musiciens qui l'accompagnent. Tous les samedis, de 8 hres à 8 hres 45 p.m., H.N.E. (Réseau Columbia, y compris les postes CKAC de Montréal et CFRB de Toronto). 57-J

Opinions légales

Un abonné nous écrit de ST-ODILON:—

J'entends dire que le gouvernement doit réduire d'un tiers les dettes qui affectent les propriétés des cultivateurs, soit en vertu d'un acte d'hypothèque ou en vertu d'un contrat avec droit de réméré, et que la même réduction s'applique aux intérêts.

Il y a quelques années, j'ai consenti un contrat avec droit de réméré au montant de \$1.500. Mon créancier refuse de m'accorder une réduction des intérêts dus sur cette somme, et cela me met dans l'impossibilité de rencontrer les obligations de mon contrat. Comme je ne suis pas bien au courant de ces questions, voudriez-vous me renseigner par l'intermédiaire de votre journal?

Réponse. — Notre correspondant fait sans doute allusion à la nouvelle loi fédérale dite "Loi d'arrangements entre cultivateurs et créanciers, 1934", laquelle est en vigueur dans la province depuis le 1er octobre. Comme son titre l'indique, cette loi a pour objet de permettre au cultivateur incapable de rencontrer ses paiements de faire un arrangement avec ses créanciers, lequel arrangement devient obligatoire après avoir reçu la sanction de la Cour Supérieure. Voici la procédure à suivre: le cultivateur endetté dépose une proposition d'arrangement entre les mains du séquestre officiel spécialement nommé à cette fin pour son district et lui donne tous les renseignements nécessaires sur ses dettes, sa situation et la cause de ses difficultés. Cet officier convoque aussitôt une assemblée de tous les créanciers dans le but d'établir une entente entre ces derniers et le cultivateur.

Pour qu'il y ait entente devant le séquestre, il faut l'assentiment de tout créancier ayant une hypothèque, un lien ou un droit privilégié sur les biens du cultivateur, ainsi que le consentement de la majorité des autres créanciers, pourvu que la valeur des créances des dissidents n'excède pas le quart du montant dû à ces autres créanciers.

A défaut d'entente, la question sera soumise à la Commission Provinciale de Révision si le cultivateur ou l'un des créanciers en fait la demande au séquestre avant l'expiration de quinze jours après la tenue de l'assemblée des créanciers. Cette Commission a le pouvoir de rendre la décision qu'elle juge équitable pour les parties, même si les créanciers se refusent d'accepter aucune proposition d'arrangement.

Il est aussi loisible à la Commission de Révision de refuser de formuler une proposition, si elle juge que les circonstances ne lui permettent pas de rendre une ordonnance équitable pour les intéressés.

L'entente devant le séquestre ou la proposition acceptée ou formulée par la Commission sera aussitôt soumise à l'approbation de la Cour Supérieure. La sanction de la Cour rend la proposition d'arrangement obligatoire pour le cultivateur endetté et pour tous ses créanciers et annule les engagements antérieurs du cultivateur envers ses créanciers.

Si nous considérons votre cas, il vous faudrait donc obtenir devant le séquestre l'assentiment du créancier envers qui vous avez engagé votre terre, sous réserve de réméré (c'est-à-dire droit de rachat). Sur refus de ce créancier, il vous faudra soumettre l'affaire à la Commission de Révision.

Les séquestres nommés pour le district judiciaire de Beauce sont MM. J.-A. Lambert, de St-Joseph de Beauce, et Albert Bouchard, de Ste-Claire. En vous adressant à l'un des deux, vous obtiendrez sans doute tous les renseignements additionnels dont vous pourriez avoir besoin.

Un abonné nous écrit de ST-GERTRUDE:—

1. *Colon suivant le plan Gordon, dans un canton de l'Abitibi, j'habite un lot situé sur un rang double. Le chemin, qui est supposé être fait entre les deux rangs par le Ministère de la Colonisation, a été commencé l'an dernier dans certains endroits, mais n'a pas été travaillé du tout vis-à-vis mon lot, bien qu'il y ait une dizaine de colons qui demeurent plus loin que moi (plusieurs de ces colons ont le chemin déboisé vis-à-vis leurs lots) et doivent passer par un chemin, tracé à travers la forêt autrefois, qui aujourd'hui est défrichée et en culture, passent à une vingtaine de pieds sur mon lot m'empêchant de faire de la clôture pour protéger ma récolte. J'ai essayé, de concert avec un voisin, de boucher ledit chemin de manière qu'il puisse être facilement ouvert pour livrer passage, mais le fils d'un autre colon n'a pas aimé cela au point qu'il m'a sommé devant témoins d'enlever cette barrière et de n'en plus remettre. Je lui ai répondu que rien n'était plus facile que d'ouvrir ce passage et de le refermer et que, avant tout, je protégeais ma récolte et que s'il n'était pas satisfait de s'adresser à la loi. Ce que voyant, il a trouvé que le mieux était de me donner une "volée" dont je n'ai pas eu grand mal. Quelqu'un me dit qu'après avis de 30 jours aux autorités, c'est-à-dire au Ministère de la Colonisation, j'ai le droit de clôturer mon lot d'une borne à l'autre en ligne droite, ce qui obstruerait le*



TRACTEUR D'ENFANT

JUTRAS



CHARRU & LITÈRE

NOUVEAU
CATALOGUE
ANGLAIS-FRANÇAIS
SUR
Gréments de sucrerie
Installations d'étable
machines agricoles
OFFERT GRATIS



MULLIN ET FILS
MULLIN ET FILS



STALLS & AGES

Pour renseignements et prix—faites un X sur les machines qui vous intéressent.

Nom.....

Adresse.....

J. A. Oct. 34



MOULIN À SUCRE
CHARRU & LITÈRE



ENCLÈS POUR TAUREAU



MOULIN ET BUREAU CHEF
VICTORIAVILLE QUE.



INSTALLATIONS À PAIN

LA COMPAGNIE JUTRAS LTÉE.

VICTORIAVILLE, QUE.



La plus grande feuille de toiture au monde

Nu-Roof

AMÉLIORÉE PEDLAR

Pierre Tremblay
 connaît l'importance de
 conserver ses bâtiments
 en bonne condition.

Je ne laisse pas mes bâtiments aller à la ruine. Non, monsieur. Le vieux proverbe qui dit: "Un point à temps en épargne cent", s'applique à une propriété de grange, aussi bien qu'à une paire de pantalons. Ma grange avait besoin d'être toiturrée à neuf et alors j'ai acheté la NU-ROOF AMÉLIORÉE de Pedlar.

Le prix en est raisonnable, surtout lorsque l'on prend en considération la grandeur des feuilles mesurant jusqu'à 10 pieds de longueur par 33 pouces de largeur, — certes, je connais une bonne chose, quand je la vois. La base spéciale de clouage "Diamant", qui permet de clouer à travers les ondulations, entre les baguettes, est une idée merveilleuse. Ces feuilles colleront au toit, plus fermement que de la colle. J'ai commandé la marque "Council Standard", mais cette toiture peut également être obtenue dans la qualité galvanisée ordinaire.

Annonce spéciale :

RÉDUCTION DE PRIX DES TOITURES !

Prix plus bas maintenant en vigueur sur le

MATÉRIEL A TOITURES PEDLAR

Voici une excellente occasion pour le cultivateur de poser une toiture neuve sur ses bâtiments avant l'arrivée des temps froids — et ce, à un prix très économique.

Bien que le prix de la matière brute, au moulin, ait généralement tendance à monter, nous avons pu, par suite d'achats avantageux, réduire de façon appréciable le prix du matériel à toiture Pedlar.

Notre "NU-ROOF Améliorée" est la meilleure valeur sur le marché !

Sur réception des dimensions de vos bâtiments nous vous enverrons, à titre gratuit, une estimation du coût de votre toiture et du revêtement complet, les garnitures comprises.

The PEDLAR PEOPLE Limited

Fondée en 1861

24 RUE NAZARETH, MONTRÉAL, QUÉBEC

Usines: — Oshawa, Montréal, Winnipeg, Vancouver
 Succursales: — Montréal, Toronto, Ottawa, Winnipeg,
 Calgary, Vancouver.

Nous pouvons vous fournir des clous à tête de plomb ou nos nouveaux clous à vis à tête de plomb, spécialement adaptés aux toitures Pedlar

chemin actuel en deux endroits et de faire défense à quiconque d'ouvrir un passage dans ma clôture. J'ai parlé au mois de mars dernier avec l'ingénieur qui a la charge de diriger les travaux et on m'avait promis qu'au mois de juin le chemin serait fait vis-à-vis mon lot, ce qui m'eut permis de clôturer mon lot en paix. Ai-je le droit après avis de clôturer mon terrain en fermant ce chemin et quelle doit être la durée de l'avis?

2. Ce même canton a été déboisé par des contracteurs il y a quelques années et, en 1932, un incendie a anéanti ce qui restait de forêt, détruisant aussi, en maints endroits, les bornes des lots, ce qui aujourd'hui nous laisse dans l'incertitude relativement à l'emplacement des lignes. Nul parmi nous n'a les moyens de payer un arpenteur de ses propres deniers pour relever les bornes de son lot, mais le besoin de clôture se fait très pressant, car presque tous les colons possèdent quelques animaux et quelques-uns laissent leurs animaux vaguer librement par les bois et les chemins et gare aux pièces de grain à proximité des chemins! Est-il possible légalement, sans avoir à déboursier d'argent, d'obliger un voisin à clôturer sa part de ligne dans les conditions plus haut énumérées et comment procéder? Nous n'appartenons à aucune municipalité et, de ce fait, ne pouvons nous adresser au conseil.

Réponse. — Les questions soulevées ici sont assez complexes. La meilleure solution serait une entente à l'amiable entre les intéressés, afin d'éviter des procédures qui, dans ces matières, sont assez dispendieuses. Néanmoins, personne n'a le droit de se faire justice à lui-même et encore moins de se livrer à des voies de fait. La loi criminelle édicte une peine contre celui qui se rend coupable de ce dernier délit.

1. La loi accorde au propriétaire qui n'a aucune issue sur la voie publique le droit d'exiger un passage sur les terrains de ses voisins, lui permettant d'atteindre la voie publique, à la charge d'une indemnité proportionnée aux dommages qu'il peut causer. Le propriétaire du terrain où s'exerce ce passage a certainement le droit d'y placer des barrières nécessaires pour la protection de ses récoltes et de ses animaux. Celui qui bénéficie de ce droit de passage doit en user de façon à ne causer aucun préjudice au propriétaire du terrain sur lequel il exerce ce droit. D'autre part, il est évident que ce dernier propriétaire ne peut refuser le droit de passage ni faire quoi que ce

BAIN-MARIE



Collectionnez
 Simplement
 les

"MAINS DE POKER"

Ce bain-marie "Wear-Ever",
 capacité de deux pintes, contre
 seulement 8 séries complètes.

Les "Mains de Poker" sont
 Empaquetées avec

- Tabac à pipe Rex Cigarettes Winchester
- Cigarettes Guinea Gold Cigarettes Millbank
- Tabac à pipe Turret
- Tabac à cigarettes Turret Fine Cut
- Old Chum Fine Cut Dominion Fine Cut
- Ogden's Fine Cut Sweet Caporal Fine Cut
- Cigarettes Sweet Caporal
- Tabac à pipe Old Chum
- Tabac à cigarettes Bull Durham
- Tabac à cigarettes Duke's Mixture
- Cigarettes Turret

Pour liste complète des Cadeaux écrire à:
 IMPERIAL TOBACCO COMPANY
 OF CANADA, LIMITED
 Case postale 1380, Montréal, P.Q.

SOULAGE les EFFORTS

lorsque le cheval
 est au travail



Ne laissez pas la boiterie occasionnée par un effort ou une entorse immobiliser votre cheval. Appliquez Absorbine. Le meilleur remède mondial pour prompt soulagement. Aussi excellent antiseptique. Aide à cicatriser les coupures, les plaies béantes, les gales, les furoncles. Pas d'ampoules, ni chute du poil et le cheval continue de travailler pendant le traitement. Economique. Très efficace. Grande bouteille, \$2.50. Dans toutes les pharmacies. W. F. Young, Inc., Montréal, Canada.

EMPLOYEZ
ABSORBINE

Si vous trouvez intéressants les articles qui paraissent dans le "Journal d'Agriculture", pourquoi ne pas le recommander à vos amis que ne le reçoivent pas? Les abonnements doivent être adressés au "Journal d'Agriculture", 33, ouest, rue Saint-Jacques, Montréal.

**POUR
COULEURS
LAVABLES**

Les résultats que l'on obtient en teignant à la maison dépendent largement de la qualité de la teinture employée. Sachant cela, la plupart des femmes se servent de DY-O-LA.

C'est la sorte de teinture dont les teinturiers professionnels font usage. Elle donne de riches nuances parce qu'elle se dissout parfaitement, avec uniformité et sans faire de taches. Le même paquet peut teindre ou nuancer soie, coton, laine, rayon, toile ou tissus mélangés. Rien n'est supérieur à DY-O-LA.

Vous pouvez joliment nuancer rideaux, sous-vêtements, etc., en faisant dissoudre quelques grains de DY-O-LA dans l'eau de rinçage. Demandez la brochette gratuite DY-O-LA chez votre marchand.

**TEINTURE
DY-O-LA**

Un paquet de DY-O-LA de 10c teint de 1 à 3 liv. de linge.

**POUR
PLEINE
FORCE**

**POUR
NUANCES
PLUS
RICHES**



La mélasse réduit le coût des aliments

Employez-la pour rendre plus agréables les fourrages secs. — Lorsque le foin est rare et qu'il se vend très cher, la mélasse fournit à vos animaux une bonne ration en rendant plus agréables des aliments manquant par ailleurs de palatabilité. Servez une mélasse dont la pureté vous est connue.

La MÉLASSE
de Canne à sucre pure



UN APERITIF — UN TONIQUE — UN RECONSTITUANT
Commandez-la de votre marchand
CANADA WEST INDIES MOLASSES COMPANY LIMITED
5400, rue Notre-Dame Est - MONTREAL

GRATIS

Manuel de rations balancées, éprouvées, sur demande. Demandez votre exemplaire de "How to Feed".

O'BRIEN GOLD MINES

LIMITED (Sans responsabilité personnelle)

Cette compagnie contrôle CADILLAC-O'BRIEN Gold Mine, située dans le canton de Cadillac, Qué.

DE la faible profondeur de 300 pieds, cette mine a déjà produit plus de \$500,000 en or. Le puits est actuellement à une profondeur de 529 pieds. Cette propriété est sous le contrôle et la direction de M. J. O'Brien, Limited, Ottawa.

Prix \$1.00 par action

NESBITT, THOMSON
and Company, Limited

355 rue St-Jacques, Ouest - Montréal, Qué.
Succursales dans les principales villes du Canada

soit pour en empêcher l'exercice.
2. En réponse à la deuxième question, il suffit de donner le texte des articles 504, 504a et 505 du Code Civil.

504. Tout propriétaire peut obliger son voisin au bornage de leurs propriétés contiguës.

504a. Le bornage peut s'effectuer, soit de concert entre voisins et par leur fait, soit par l'intervention de l'autorité judiciaire.

Dans le cas de litige, les frais sont laissés à la discrétion du tribunal.

505. Tout propriétaire peut obliger son voisin à faire pour moitié ou à frais communs, entre

leurs héritages respectifs, une clôture ou autre espèce de séparation suffisante suivant l'usage, les règlements et la situation des lieux.

A tout événement, avant de faire des clôtures de ligne, il faut tout d'abord procéder au bornage. Il nous semble que les intéressés auraient tout avantage à procéder à l'amiable, dans un esprit de bonne entente, de justice et d'équité. Celui qui refuse, après une mise en demeure suffisante, de borner sa terre avec celle de son voisin et de la clôturer suivant la loi, s'expose à une poursuite de son voisin et à des frais considérables, qu'il peut s'éviter en y mettant du bon vouloir.

Exposition de St-Michel de Bellechasse

Les 10 et 11 septembre eut lieu à St-Michel de Bellechasse l'exposition de la Société d'Agriculture. Nous publions ci-dessous la liste des gagnants des premiers prix:—

M. Joseph Leclerc—étalon percheron; jument pur sang enregistrée; pouliche de 1 an; poulain et pouliche de l'année; jument avec poulain; paire de chevaux de trait sous harnais, les attelages étant considérés; taureaux Ayrshire pur sang enregistrés de 3 ans et plus; veaux mâles de l'année; collection de gerbes de blé d'Inde canadien.

M. Aubert Paré—étalon Canadien.

M. Siméon Côté—juments de toute race.

M. Joseph Goupil—pouliches de 3 ans.

M. Josaphat Pelletier—pouliches de 2 ans; flanelle unie.

M. Omer Turgeon—cheval qui traîne la plus lourde charge; filasse.

M. Joseph Bélanger—chevaux attelés sur voiture légère; taures de 1 an; poireaux; tomates rouges.

M. Joachim Nadeau—parade des poulains et pouliches de l'année y compris le domptage.

M. Jules Morisset—taureaux de 1 an et plus.

M. Albert Aubé—vaches vèlées de tout âge; vaches sèches de tout âge; taures de 2 ans (Ayrshire).

M. Josaphat Pouliot—vaches vèlées de 2 à 3 ans; taures de 1 an; génisses de l'année; vin de cassis; oignons rouges.

M. Lauréat Pouliot—troupeau de 5 têtes: 1 taureau âgé pas moins de 4 mois, ainsi que vaches et génisses; trio Plymouth Rock.

M. Amédée Gagnon—taureaux de 3 ans et plus; vaches vèlées de 2 à 3 ans; vaches vèlées de 3 à 4 ans; génisses de l'année; troupeau de 5 têtes (Holstein).

M. Léopold Martineau—taureaux Holstein de 2 ans et plus; flanelle croisée.

M. Joseph Elz. Roy—taureaux Holstein de 1 an et plus.

M. David Roy—vaches vèlées

de tout âge Holstein; vaches sèches de tout âge; taures de 2 ans; damas bleu; ruche d'observation; miel blanc en rayons, miel blanc, 5 bocaux; la plus belle cire.

M. Ludger Lamontagne—taures Holstein de 1 an; vaches croisées vèlées de 2 à 3 ans; génisses de l'année; agnelles de l'année.

M. Désiré Côté—veaux Holstein moins de 1 an.

M. Louis Asselin—taureaux Canadiens de 3 ans et plus; truies avec porcelets; fèves blanches; bas de laine tricotés à la main; bas de laine tricotés au moulin; truies de 1 an et plus.

M. J.-Bte Asselin—taureaux Canadiens de 2 ans et plus; choux-fleurs.

M. Honoré Chabot—taureaux Canadiens de 1 an et plus.

M. Alfred Labrecque—vaches Canadiennes vèlées de tout âge; taures de 2 ans; taures de 1 an; génisses de l'année.

M. Napoléon Lemieux—vaches Canadiennes sèches de tout âge; veaux mâles de l'année; truies moins de 1 an; carottes.

M. Rosario Goulet—vaches Canadiennes vèlées de 2 à 3 ans, prix du troupeau.

M. Joseph Patoine—taureaux Durham de 1 an et plus; vaches vèlées de tout âge; taures de 2 ans.

M. Arthur Chabot—taureaux Jersey de 1 an et plus.

M. Ulysse Tremblay—veaux Jersey mâles de l'année; céleri.

M. Louis Latulippe—vaches Jersey vèlées de tout âge.

M. Laurent Thibeault—vaches croisées vèlées de 4 ans et plus; brebis croisées de 1 an et plus.

M. Ludger Pouliot—vaches croisées sèches de 3 ans et plus; la meilleure collection de conserves aux légumes.

M. Bernard Lamontagne—taures croisées de 2 ans.

M. Adélar Coriveau—béliers Leicester de 1 an et plus; agneaux Oxford mâles; agneaux de l'année; brebis de 1 an et plus.

M. Ernest Bélanger—agneaux mâles Leicester; brebis de 1 an et plus.

M. Louis Blais—bélisiers Oxford de 1 an et plus; agnelles croisées de l'année.

M. Christophe Lamontagne — verrats Tamworth de 1 an et plus; truies croisées au-dessus de 1 an.

M. Pierre Labonté — verrats Yorkshire de 1 an et plus.

M. Alfred Nadeau — verrats Yorkshire, moins de 1 an.

M. L.-J. Lamontagne — trio Rhode Island; Leghorn blanches; beurre de fabrique.

M. Aimé Lacroix—couple de lapins; savon du pays.

M. Léandre Lemieux—beurre de laiterie.

M. Zéphirin Lamontagne — tabac.

M. Joseph Jos. Lamontagne — patates blanches; betteraves rondes.

M. Wilfrid Martineau — blé d'Inde fourrager.

M. J.-A. Roy—boîtes d'emballage; pommes Duchesse; dahlias; bouquets.

M. J.-T. Blouin — betteraves fourragères; blé d'Inde sucré.

M. Evariste Roy—pommes sèches; pommes-pêches.

M. Arthur Rochefort—pommes jaunes transparentes; sirop d'érable.

Mme Clémentine Chamberland —pommes Reine Claude Montmorency; confitures aux fraises; betteraves longues; meilleure collection de légumes; couvre-pieds de fantaisie en laine.

M. Ls Ph. Dumas — pommes Wealthy; meilleure collection de produits et sous-produits de l'érable.

M. Edgar Lemieux — pommes McIntosh; collection de 4 variétés; pain de ménage.

M. Fortunat Gourgues—panier de fruits cultivés en plein air; collection de confitures.

M. Léopold Lacroix—gelée aux fruits.

M. Eugène Dumas — tous les vins; sucre d'érable; collection de produits agricoles; reines-marguerites.

M. Emile Bélanger—melons.

Mlle Florida Gagnon—raisin; citrouille la plus savoureuse; gants ou mitaines.

M. Edouard Lacasse—citrouille la plus grosse; catalogue de lit; couverture de voiture; étamine.

M. Ferdinand Catellier—étouffe du pays.

M. Albert Bélanger—meilleur tricot au crochet.

M. Omer Roy—tating; broderie.

M. Jules Gagnon — châle du pays.

M. Paul Emile Dumas—sucre mou.

M. Amélie Paré — laine du pays.

M. Alfred Plante — toile du pays.

M. Gaudias Pouliot—choux de Siam de table.

M. Alphonse Nadeau—coussin à épingle.

Mme Vve Alfred Goulet—couvre-pieds de fantaisie.

Les livres qui de près ou de loin traitent des choses de la terre

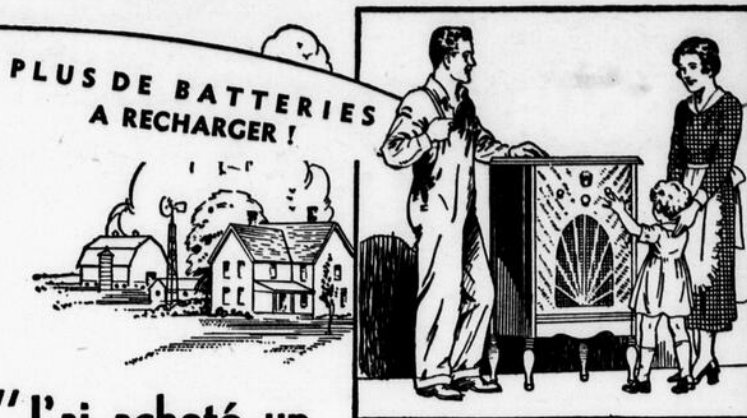
FORET VOISINE, par Maurice Genevoix (Flammarion), Paris.

Ce livre n'est pas un roman, au sens où ce vocable a cours dans le public; c'en est un si l'on considère qu'il raconte, de temps en temps, quelque chose. C'en est un surtout parce que, depuis le titre jusqu'au mot "fin", il est traversé d'une vie intense, d'une vie de sève, de branches, de feuilles, d'eau, d'une vie de bêtes. Car la forêt ne serait pas la forêt sans les bêtes, ses hôtes mobiles. L'arbre naît, respire, souffre, pense peut-être, mais à la même place, sans bouger. La bête transporte un peu partout la conscience de la forêt. Entre la forêt rivée au sol et la ville des hommes, la ville des pierres, des voitures, des réverbères, des cinémas, des affiches, la bête forme le trait d'union par son intelligence, ses cris, sa volonté, sa ruse.

Le loup reconnaît un rival dans l'homme. Renard, sanglier, cerf ou lièvre déploient contre l'homme des qualités humaines.

M. Maurice Genevoix brosse avec maîtrise ce magnifique tableau: la vie intérieure du végétal, la vie des canaux et des cellules, comme sa vie extérieure, soumise aux charbonniers, aux bûcherons, aux chasseurs et aux bêtes. Il y a le héron: "C'était un héron, un grand héron aux ailes pendantes, aux reins d'un gris velouté et doux, la gorge blanche et la pointe des ailes noires". Il y a le geai, le pivert "au triple cri", le coucou, le loriot doré. Il y a la mare avec ses grenouilles, ses salamandres, ses sangsues. Il y a les vipères. Et le crime dans la forêt, avec les renards, les fouines, les putois, les belettes; l'innocence avec l'écureuil, la mésange, le troglodyte. Il y a même "les sauterelles qui frottent leurs ailes", ce qui est une petite erreur, car ce geste appartient au grillon. Mais M. Genevoix a fait oeuvre de poète et de peintre, non de zoologiste. Et puisque nous parlons musique, félicitons ce jeune charbonnier (ce n'est point l'auteur, mais un de ses personnages), habitant de la forêt, de ne pas massacrer sa silencieuse beauté par la barbarie des hauts-parleurs. Son poste de radio porte des écouteurs! Grâce soient rendues à M. Genevoix pour cette leçon de discrétion, donnée à tant de malappris.

Très beau livre, vivant et profond comme la forêt elle-même. Il nous replonge à la source des sentiments primitifs, du sublime instinct, âme de la nature.



"J'ai acheté un

RADIO AIR-CELL"

"—il fonctionne tout comme un appareil électrique et il nous permet de jouir des programmes aussi bien que tout autre radio que j'aie entendu jusqu'ici!

"Le Radio Air-Cell est une invention merveilleuse. Il utilise une batterie qui se recharge par elle-même pour au moins 1.000 heures — ce qui, à 3 heures par jour, représente un service d'un an en moyenne pour chaque foyer. Cette batterie

s'appelle Air-Cell EVEREADY et durera non seulement cette période sans être rechargée, mais est de plus très économique.

"Mais ne confondez pas le Radio Air-Cell avec d'autres appareils à batteries — les batteries Air-Cell et le Radio Air-Cell vont ensemble. Tout manufacturier de Radio fabrique aujourd'hui les Radios Air-Cell — surtout pour la batterie Air-Cell EVEREADY.

Demandez à votre vendeur de radio de vous donner une démonstration du nouveau Radio Air-Cell. Rendez-vous compte de sa supériorité.

CANADIAN NATIONAL CARBON COMPANY LIMITED
Calgary, Vancouver, TORONTO, Montréal, Winnipeg



L'ACTIF DÉPASSE \$700,000,000
BANQUE DE MONTRÉAL
Fondée en 1817



Vos enfants ont-ils aussi à souffrir d'une faible lumière?

Abat-jour
Whip-O-Lite
Aladdin
No. 174
illustré
Abat-jour
de verre
si préféré



ALADDIN
NU-TYPE
cristal blar
vert ou
ambre.

Pauvre Paul! Enfant intelligent, anxieux d'étudier, mais incapable de progresser comme il le devrait et comme il le ferait sans doute, s'il avait la lumière voulue pour étudier à la maison. Par les verres qu'il porte, on trace déjà les effets apparents de l'ancienne lampe à flamme rougeâtre. Des milliers de professeurs affirment que ce fait est alarmant. Si vos enfants sont arriérés à la classe ou souffrent d'une vue faible, c'est peut-être la raison. S'il en est ainsi, prenez immédiatement le moyen

D'obtenir une ALADDIN Nu-Type Lampe à manchon à l'huile de charbon

SEULEMENT \$5.95
SANS ABAT-JOUR ET TRÉPIED

Elle produit une abondante lumière douce et brillante, d'intensité voulue pour rendre faciles l'étude et le jeu et préserver la tendre vue de l'enfant. Les vieilles gens aussi la considèrent comme confort inestimable. Voyez cette Aladdin Nu-Type chez votre marchand local.

Ecrivez-nous pour le nom du marchand le plus rapproché — Catalogue illustré et l'Offre Libérale d'Essai Gratuit.

Prix un peu plus élevé dans l'Ouest Canadien
The Mantle Lamp Co. of America, Inc
405 Logan Ave. TORONTO, Ont.

Le prix de l'abonnement au "Journal d'Agriculture" est de \$1.00 par année. On doit faire tenir cette somme au "Journal d'Agriculture", 33, ouest, rue Saint-Jacques, Montréal.

FAUTE D'UN CLOU!

Vous connaissez sans doute cette histoire lamentable et sa morale!

L'absence de quantités infimes de certains éléments minéraux essentiels à la santé et à la bonne production de l'animal fera que votre bétail manquera de résistance, sera affecté de désordres nutritifs, de stérilité, de rachitisme, de goitre, etc... en un mot, ne vous paiera pas!

LES MINÉRAUX SOLUBLES



Endossés par les experts en nutrition animale, ils fournissent, scientifiquement balancés, et sous une forme digestible et assimilable, les sept éléments minéraux essentiels déficitaires dans les aliments produits sur la ferme.

Faciles d'emploi et peu coûteux, les Minéraux Solubles C-I-L se donnent dans les mélanges de grains ou de moulées à raison de 3 à 4 lbs. par 100 lbs., au bétail, chevaux, moutons, porcs, volailles.

Le coût en est minime — et les profits surprenants!

Demandez dès maintenant notre pamphlet gratuit sur les Minéraux Solubles C-I-L.

CANADIAN INDUSTRIES LIMITED
DIVISION DES ENGRAIS CHIMIQUES

Boîte Postale 1260 — Montréal
Halifax, Toronto, New Westminster, C. A. CIF139F

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE
DIVISION DE L'INDUSTRIE ANIMALE

Service de propagande

Assistance fédérale à l'élevage du mouton

Système de primes

Règlements:—

1.—Ce système s'applique à tout vrai éleveur de moutons de la province de Québec.

2.—Aucune demande ne sera considérée pour l'achat de plus d'un bélier de race pure dans la même année à moins que dans l'opinion des Départements Fédéral et Provincial de l'Agriculture, le troupeau ne justifie cet achat. De tels cas peuvent être considérés spécialement.

3.—Aucune prime ne sera accordée si les béliers ne sont pas bien identifiés avec une étiquette à l'oreille, s'ils ne sont le produit de l'éleveur et classifiés en 1934 au Centre de Classification d'après les règlements du Système de classification de béliers de la Division Fédérale de l'Industrie Animale, Ottawa.

4.—Ce système de primes ne s'appliquera que sur les agneaux ou béliers d'un an classifiés qui ont été achetés entre la date de la classification et le 15 décembre 1934.

5.—Chaque demande de prime devra être faite en duplicata le ou avant le 31 décembre 1934 à la Division Fédérale de l'Industrie

Animale, Edifice Premier, Sherbrooke, P. Q.

6.—Chaque demande devra être accompagnée, si possible, du certificat d'enregistrement dûment transféré au nom de l'acheteur. Dans aucun cas, la prime ne sera payée à moins que le certificat d'enregistrement n'ait été reçu au bureau de Sherbrooke, le ou avant le 31 janvier 1935.

7.—Tout bélier sur lequel une prime d'achat a été payée ne sera plus éligible à l'avenir à aucune prime d'achat.

8.—Sur réception d'une demande dûment remplie et du certificat d'enregistrement dûment transféré au nom de l'acheteur, les primes suivantes pourront être payées sur les agneaux classifiés:

Agneaux XX...	\$4 00
Béliers 1 an XX...	6 00
Agneaux XXX...	6 00
Béliers 1 an XXX...	10 00

9.—Le Ministère Fédéral de l'Agriculture se réserve le droit de refuser une ou toute demande de prime pour un ou plusieurs béliers de toutes races dans les paroisses où les béliers d'une certaine race ont été déjà placés sous le système des Clubs de béliers et ce avec l'aide financière des deux Ministères de l'Agriculture.

QUÉBEC

Aide du Ministère Fédéral de l'Agriculture

Primes offertes sur l'achat d'un bélier de race pure enregistré et classifié

APPLICATION

Cette formule devra être envoyée en duplicata le ou avant le 31 décembre 1934 à

M. Stéphane Boily, Division Fédérale de l'Industrie Animale, Edifice Premier, Sherbrooke, Qué.

Je,..... Adresse.....
(Nom de l'acheteur)

Comté..... déclare par la présente que j'ai acheté en date du.....

le bélier pur-sang..... Nom et No Privé.....
(Nom du bélier)

No d'enreg..... Race..... Né le..... Classe.....
(XX ou—XXX)

Acheté de..... Adresse.....

Le prix d'achat de ce bélier est de.....

Je déclare que j'ai acheté le bélier ci-haut mentionné à mes propres risques et que toute prime, assistance ou conseil qui me seront donnés par les Départements Fédéral ou Provincial de l'Agriculture ne tiendront pas ces Départements responsables vis-à-vis de l'achat.

Je déclare en outre que j'ai acheté ce bélier pour mettre à la tête de mon troupeau et que ce bélier sera gardé à ce titre pendant au moins deux saisons de service, pourvu qu'il donnera satisfaction comme reproducteur.

Je déclare de plus que ce bélier porte aux oreilles les étiquettes suivantes:

..... (No Privé ou Marque) (Etiquette d'enreg.)

Je, certifie par les présentes, que cette déclaration est exacte.

..... Signé.....
Date de la demande Acheteur

Petites lectures pour le foyer

Les petites vertus

Je dirai des petites vertus qu'il faut en faire très grand cas. Outre qu'elles sont d'un plus fréquent usage que les grandes, elles sont aussi d'une plus grande aide qu'on ne croit dans la vie. Faire des actions d'éclat, c'est très beau, mais l'occasion en est rare; si l'on attendait pour bien agir le moment d'être héroïque, on risquerait d'attendre toujours, et la paresse, qui n'est pas une vertu, pourrait trouver son compte à cette attente. Quand il s'agit de faire le bien, il faut donc se contenter du petit, à défaut du grand, et ne se jamais croiser les bras; l'exercice des petites vertus, d'ailleurs, peut seul mener à la pratique des grandes. Il faut savoir être soldat dans l'armée du bien avant que d'y être capitaine, et il n'est pardonnable qu'aux plus petits enfants de ne prétendre s'engager dans la bataille de la vie qu'en qualité de général... Les bonnes actions, pour le mérite de qui les fait, valent les grandes; souvent elles coûtent moins cher et sont d'un meilleur produit. Comme la menue monnaie, qui a son emploi tous les jours, les petites vertus ont le grand avantage d'être à toutes les portées, même à celle des petits enfants.

Votre petit...

"Dieu vous a vues, mères, dès l'heure première, recevoir en vos mains frémissantes l'enfant qui est un don de sa bonté, avec ce respect attendri, cette crainte admirable qui fait que l'on, songe aux devoirs, avant de savourer les joies. A ce moment-là vous avez été sacrées éducatrices, puisque, avant de baisser l'être de chair, vous avez salué l'être d'esprit — voyant, avec vos yeux de croyante, avant le bonheur délicieux d'être mère, la tâche divine d'être apôtre.

"Et de ces nobles désirs, de ce rêve, de cette tendresse supérieure, même de ces inquiétudes où se révélait un dévouement sublime jusqu'au sacrifice, l'enfant demeurera comme transfiguré.

"Educatrices, vous l'avez été au jour même de votre maternité. Vous avez pris possession du chéri et son âme désormais portera l'empreinte durable de votre meilleur amour.

"Ainsi commence, avec le premier tressaillement de vie, la tâche des mères. Il est un mot qui la résume toute et proclame sa grandeur: élever. Mot dont le sens bien souvent se déforme et auquel il faut rendre sa précision normale et définitive. Et à cette ascension qui est longue et demande de longs efforts, il faut s'employer de bonne heure, dès le commencement, jamais trop tôt.

Le teint et la santé

Le visage est le miroir de l'estomac. Les plus jolis teints sont brouillés et ternis par les entérites. Les maladies digestives jaunissent, empâtent et congestionnent les traits. Les visages cramoisis, huileux ou bouffis appartiennent souvent à des personnes atteintes de lésions rénales que révèle l'analyse des urines. La couperose, les inégalités du teint, les congestions avec démangeaisons du visage et bouffées de chaleur sont l'apanage des femmes arrivées à l'âge critique.

Les grands ennemis du visage sont le surmenage, les irrégularités des fonctions propres au beau sexe et les troubles digestifs, au premier rang desquels il convient de placer la constipation. Il arrive souvent que, pour lutter contre cet inconvénient, on a recours de manière intensive aux pilules purgatives. Il faut, au contraire, en user très modérément.

Ces pilules, qui toutes, ou presque, agissant en provoquant une chasse de bile, ne sont pas fameuses pour le teint. Les lavements auxquels recouraient nos grand-mères ont été à tort délaissés. Le lavement fut le véritable secret de beauté des belles de jadis.

Bonbon aux patates

Prenez deux patates de moyenne grosseur, faites cuire en purée. Pendant qu'elles sont encore fumantes de la cuisson, écrasez en ajoutant une livre de sucre en poudre. Ne vous laissez pas décourager du fait que le premier contact des patates et du sucre forme un liquide. Ajoutez du sucre, encore et encore, jusqu'à ce que l'ensemble devienne aussi épais que de la pâte à tarte. Etendez au rouleau à pâte. Mettez une couche de beurre d'arachides (peanuts). Tranchez par languettes et roulez en bâtons, puis coupez à la longueur voulue. Et bon appétit!

Pour ouvrir les flacons bouchés à l'émeri

Souvent les flacons bouchés à l'émeri refusent de se laisser ouvrir au moment même où l'on veut se servir des liquides qu'ils contiennent. Pour arriver au résultat désiré voici plusieurs moyens:

Plonger le goulot du flacon dans l'eau très chaude ou le passer vivement à plusieurs reprises au travers d'une flamme.

Enfin, si l'on n'est pas pressé, une goutte d'huile versée sur l'orifice autour du bouchon s'infiltrera petit à petit et aura raison de sa résistance.

Même les douleurs rhumatismales sont vite soulagées, maintenant!

VILAINES MIGRAINES, DOULEURS DE LA NÉVRITE SOUVENT SOULAGÉES EN QUELQUES MINUTES DE CETTE FAÇON

Rappelez-vous l'illustration ci-dessous quand vous voulez soulager vite la douleur. Demandez ce que les médecins prescrivent—Aspirin.

Des millions ont constaté qu'Aspirin soulage même un gros mal de tête, les douleurs du rhumatisme ou de la névrite en quelques minutes!

Dans l'estomac, tout comme dans le verre de l'illustration, une pastille d'Aspirin commence à se dissoudre ou à se désagréger presque au moment où elle touche quelque chose d'humide. Elle commence donc à se rendre "maîtresse de vos douleurs dès

que vous avalez la pastille, pour ainsi dire.

Et ce qui est aussi très important: Aspirin est sans danger, car des épreuves scientifiques ont prouvé que l'Aspirin n'affecte pas le cœur.

Rappelez-vous ces deux choses: la vitesse et la sécurité de l'Aspirin. Et voyez à ce qu'on vous donne de l'Aspirin. Elle est en vente chez tous les pharmaciens. Recherchez le nom Bayer en forme de croix sur: chaque tablette d'Aspirin.

En boîte de 12 pastilles ou en bouteille économique de 24 ou 100 chez tous les pharmaciens.

Pourquoi Aspirin agit si rapidement



Mettez une pastille d'Aspirin dans un verre d'eau. Remarquez qu'avant de toucher le fond, elle a commencé à se désagréger



EN 2 SECONDES SUR LE CHRONOMETRE

Une pastille d'Aspirin commence à se désagréger et à agir.

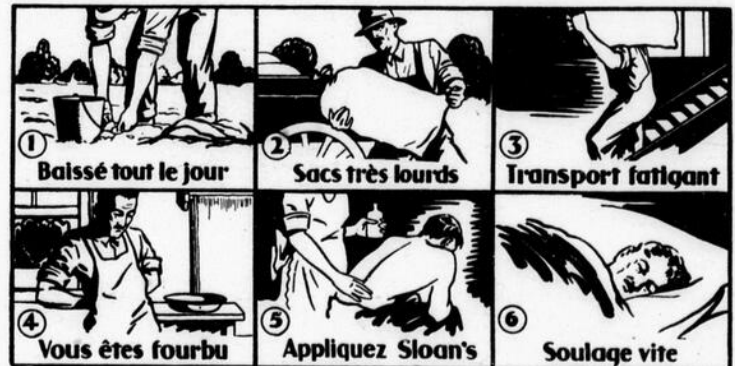
Ce qu'elle fait dans ces verres, elle le fait dans votre estomac. ASPIRIN commence à se rendre "maîtresse" de la douleur quelques minutes après l'absorption.

Quand la douleur vous tenaille, rappelez-vous ces illustrations

— ASPIRIN N'AFECTE PAS LE COEUR —

ASPIRIN est une marque déposée, enregistrée au Canada.

Tue le mal dans les muscles endoloris



Le Liniment Sloan's "tue" le mal promptement à cause de sa force pénétrante. Son action n'est pas superficielle, mais à l'intérieur, à la racine du mal. Il dégage la congestion et active la circulation d'un sang réparateur. A la place de la douleur, vous éprouvez une chaleur bienfaisante. Employez le Sloan's pour toute douleur musculaire, rhumatisme musculaire, sciatique, lumbago, contusions, foulures ou névralgie. Bon pour les animaux. Appliquez simplement, sans frictionner.



LINIMENT Familial
SLOAN'S

Pénètre RAPIDEMENT... sans friction
Réchauffe et chasse la douleur

Saveur insurpassable

THÉ "SALADA"

'Frais des plantations'

653F

SIROP DE MAÏS EDWARDSBURG CROWN BRAND

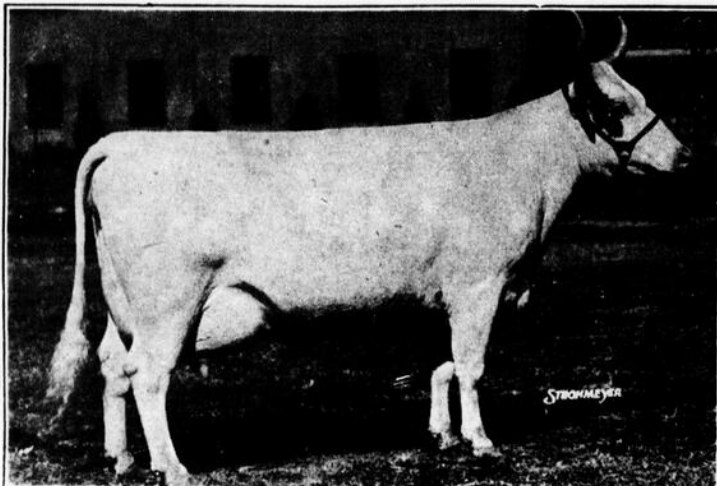


UN sirop de table pur,
nutritif et bon marché.
Les enfants en adorent
le goût.

C7

THE CANADA STARCH CO. LIMITED, MONTREAL

LA RATION DE CHAMPIONS



GLEN CAMPBELL FIDELIA

Cette belle vache Ayrshire n'a pas eu de supérieure dans toutes les grandes expositions aux Etats-Unis et au Canada, pour les quatre dernières années. Grande championne à l'Exposition Canadienne Nationale 1933-34 et à London, 1934. Record à 3 ans, 12.156 livres de lait, 4.34% de gras, deux traites par jour. No d'enregistrement 147651

La pulpe séchée de betterave Dominion

a aidé cette fameuse vache à obtenir le championnat. Ses propriétaires F. C. Biggs & Sons, de la ferme Glen Campbell, Dundas, Ont., écrivent ce qui suit:—

"LA PULPE DE BETTERAVE EST INDISPENSABLE

A l'alimentation des vaches laitières et il serait presque impossible de préparer des concurrents primés aux expositions sans l'employer libéralement."

La pulpe séchée de betterave Dominion se mélange à tout aliment. Elle est succulente, nourrissante et agréable au goût. Elle protège la santé des vaches, — augmente la lactation. Peut être donnée humide ou sèche, en un mot, c'est un

Pâturage de juin, toute l'année

ALLEZ VOIR VOTRE MARCHAND OU ADRESSEZ-NOUS UNE CARTE POSTALE POUR CIRCULAIRE.

CANADA AND DOMINION SUGAR COMPANY, Limited
25 TECUMSEH ROAD - - CHATHAM, ONT.

L'alimentation de la vache laitière

(Suite de la page 13)

Après la mise bas, donner de l'eau tiède à la vache. Remplacer la moulée par une pâtée de son humide (Bran mash); servir des racines ou de l'ensilage et du bon foin de trèfle ou de luzerne A la deuxième ou troisième journée, on peut servir l'un des mélanges recommandés ci-dessus en quantité de 2 à 4 livres par jour. Remplacer graduellement cette moulée par la moulée laitière, en augmentant la quantité très graduellement et aussi longtemps que la quantité de lait continue d'augmenter. Augmenter la ration de grain trop rapidement aurait pour conséquence d'occasionner des maladies sérieuses du pis.

* * *

Comme on peut facilement le constater à la lecture de cet article, le cultivateur désireux d'alimenter son troupeau économiquement doit surveiller la production journalière de chacune de ses vaches. Autrement, il est impossible que la ration soit équilibrée au point de vue quantitatif. Ainsi, si l'on établit comme règle de servir 1 livre de moulée par 4 livres de lait, une vache donnant 60 livres de lait par jour devrait recevoir environ 15 livres de moulée par jour, tandis qu'une autre vache, ne donnant que 30 livres de lait, n'aurait droit qu'à 7 ou 8 livres de moulée.

Cet exemple suffit pour démontrer les économies considérables que l'on peut réaliser en surveillant la production individuelle de chaque vache et en alimentant le troupeau d'après les exigences individuelles de chaque unité.

Le contrôle laitier est donc un guide indispensable et pas un cultivateur ne peut s'en dispenser.

Après le congrès de colonisation

(Suite de la page 6)

Nous répétons le mot du cardinal-archevêque de Québec: "Arrière les considérations mesquines." Toute la presse de notre province s'accorde, ces jours-ci, à voir en M. Vautrin le promoteur d'une idée nationale plutôt que le politicien. Elle a applaudi à ce qu'une vedette de la politique a appelé "le plus grand effort fait depuis cinquante ans pour aider notre population."

Depuis plus de quatre ans, une certaine partie de nos gens dorment plutôt sur la dure, si l'on peut dire. Nous ne prétendons pas que les futurs colons deviendront du jour au lendemain des favoris de la fortune, mais ils pourront au moins assurer leur survivance physique — nous pourrions ajouter morale. Lucien Romier l'a fort bien dit: "L'agriculture ne fait pas l'argent, mais elle fait les hommes." N'est-ce pas encore le capital qui rapporte les plus gros dividendes à la nation ?

SON LUMBAGO N'EST PAS REVENU

Kruschen l'en protège d'une
façon efficace

Il ne saurait y avoir de doute au sujet de l'efficacité du remède dont cet homme s'est servi contre le lumbago. Lisez plutôt sa lettre:

"Il y a environ quatre ans, j'eus une vilaine attaque de lumbago. Après avoir passé deux semaines à l'hôpital, prenant des traitements de chaleur, je commençai à faire usage de Sels Kruschen. Il me fait grand plaisir de pouvoir déclarer aujourd'hui que je n'ai pas été ennuyé par le lumbago depuis lors. Je vais toutefois continuer le régime Kruschen afin d'être protégé pour toujours contre toute recrudescence de ce lumbago. — A. C. C.

Quel est donc le secret de la grande efficacité de Kruschen contre le lumbago? C'est tout simplement parce qu'il s'attaque à la source du mal et en fait disparaître la cause, qui est un sang impur. Les six sels composant Kruschen assurent la pureté du sang en favorisant le fonctionnement régulier des organes éliminateurs.

CULTIVATEURS, attention! Boîtes Sanitaires émaillées No 2½. \$3.90 le cent avec couvercles. Couvercles supplémentaires \$1.00 le cent. Envoyez mandat-de-poste ou mandat-express. S'adresser à Coopérative Agricole, AMEEDÉ ROY, gérant, St-Fabien, cté de Rimouski, P. Q.



POUR
OBTENIR PLUS
DE POUVOIR
DE VOTRE
MOTEUR

EMPLOYEZ
LES BOUGIES
D'ALLUMAGE
CHAMPION

UN PRODUIT
DE
FABRICATION
CANADIENNE

Force, vitesse, économie d'essence et infailibilité, tout dépend de la bonne sorte de bougies d'allumage, et aucune autre bougie que la Champion à très grand rayon n'a démontré d'une façon plus concluante sa capacité pour un rendement maximum de tout moteur. Le meilleur et le plus simple moyen d'obtenir un rendement supérieur d'un moteur de ferme, c'est de l'équiper avec les Bougies d'allumage Champion à grand rayon. Et rappelez-vous que vous prolongez sa durée à son maximum en changeant régulièrement vos bougies d'allumage au moins une fois l'an.

★ ★ Champion Spark Plug, Company of Canada Limited, Windsor, Ontario. BOUGIES D'ALLUMAGE A TRES GRAND FORMAT

CHAMPION

Le cancer et l'indigestion

Il faut s'occuper de l'indigestion à tout âge

"La guérison du cancer aujourd'hui ne provient pas d'un médicament, ni d'un sérum, ni d'un rayon, mais simplement de la connaissance des symptômes qui accompagnent ses premières manifestations locales et de l'importance qu'il faut accorder à un examen médical immédiat qui va permettre de reconnaître la lésion et de la traiter au temps où les chances de guérison sont les plus favorables."

Aujourd'hui, on remarque moins de cas d'indigestion qu'il y a une cinquantaine d'années, mais il y en a encore trop. Cependant la plupart, parmi les personnes souffrant de mauvaise digestion, ne viennent pas à avoir le cancer. C'est ce que permet de démontrer l'examen de l'estomac et de l'intestin par le moyen des rayons X.

Un pareil examen ne se fait pas simplement pour découvrir la présence ou l'absence du cancer. Il permet aussi de découvrir d'autres maladies organiques qui peuvent évoluer dans l'abdomen.

En effet, grâce à ces procédés d'examen, il est possible aujourd'hui de partager en trois groupes les malades qui souffrent de leur digestion et qui ont consulté à ce sujet leur médecin de famille.

Le premier groupe comprend les malades chez qui l'opération s'impose d'urgence parce que les rayons X donnent des indications vers le cancer.

Pour les malades du second groupe, l'opération peut ne pas être aussi urgente, mais elle est aussi indiquée parce que la maladie que révèlent les rayons X, qui peut ne pas être du cancer, implique cependant que l'opération constitue le meilleur mode de traitement.

Le troisième groupe, qui est de beaucoup le plus nombreux, n'a pas besoin d'opération.

Il importe que tous soient renseignés aussi bien sur les cas du troisième groupe que sur ceux du premier dans lequel le cancer est la cause de la mauvaise digestion. Dans tous les cas où la réponse de l'examen aux rayons X est négative, l'indication contre l'opération est aussi formelle que l'est l'indication en faveur de l'opération dans les cas du premier groupe.

Les causes de la mauvaise digestion sont en aussi grand nombre que les causes des maux de tête. Ce qu'il faut, par conséquent, c'est de poursuivre les recherches jusqu'à la découverte de la véritable cause.

Rapportons l'exemple suivant qui concerne un journaliste qui souffrait de mauvaise digestion pendant vingt-cinq ans. Il consulta à ce sujet tous les spécialistes possibles à l'exception d'un oculiste. Il passa

par les principales cliniques chirurgicales du monde. On lui proposa plusieurs fois des opérations, mais il ne s'y résigna pas. C'est alors qu'il eut l'idée de consulter un oculiste. Celui-ci lui prescrivit de nouveaux verres et sa digestion redevenit normale. Après sa guérison, il écrivit un livre qui devint fameux auquel il donna pour titre: "Trente guérisons pour l'indigestion".

Il est des cas nombreux de maux de tête dans lesquels, après en avoir recherché minutieusement la cause, la conclusion s'impose qu'il s'agit de migraine. Il faut alors prescrire au malade un régime approprié et souvent l'encourager à supporter courageusement son mal. Il en est de même dans certaines formes de mauvaise digestion; elles relèvent des déficiences anatomiques ou physiologiques qui ne sont pas toutes complètement élucidées; cependant, au moyen d'un bon régime, on peut rendre à ces malades de réels services. A cause de leur fréquence, on peut dire que les résultats obtenus dans ces cas constituent un bien plus grand triomphe de l'art et de la science médicale que ne le sont le diagnostic précoce, l'enlèvement et la guérison complète du cancer de l'estomac ou de l'intestin.

La culture du blé pour la fabrication du pain domestique

(Suite de la page 4)

part de l'agriculteur que de vouloir tirer parti de tout sur la ferme pour augmenter d'autant ses revenus. Cet agriculteur, qui a déjà réalisé une économie de 50% en cuisant son pain, s'apercevra bientôt qu'il peut trouver une autre source d'économie en produisant lui-même la farine dont il a besoin pour alimenter sa famille. Cependant, s'il veut obtenir les résultats espérés, il devra d'abord s'enquérir des exigences de cette semence se rapportant à la nature et à l'engraisement du sol, à la variété et à la qualité de la semence ainsi qu'à la conservation de ce grain; sinon, il sera inévitablement voué à un échec et ce sont sans doute ces échecs qui ont amené l'abandon presque total du pain domestique.

L'étendue à cultiver sera proportionnée à la consommation annuelle du pain; il s'ensuit donc qu'une famille composée, disons de sept personnes, et qui mange habituellement 6 livres de pain par jour, exigera une récolte en blé d'à peu près 40 minots provenant d'un ensemencement de 2 à 3 acres et d'une semence d'à peu près 3 à 4 minots.

Ces données sont même élevées car le pain provenant de farine

Pains et petits pains pour toutes occasions



faciles à faire avec les GATEAUX de LEVAIN ROYAL



DEPUIS plus de 50 ans, les Gâteaux de Levain Royal sont reconnus comme un prototype de qualité supérieure. Aujourd'hui, sur 8 ménagères canadiennes qui font usage de levain sec, 7 les emploient.

Gardez-en toujours une provision à la maison. Enveloppés séparément et hermétiquement dans le papier ciré, ils se gardent frais pendant des mois, et vous pouvez toujours compter sur eux pour faire lever la pâte à la perfection.

Ecrivez pour obtenir une copie gratuite du Livre Culinair du Levain Royal. Vous y trouverez tous les renseignements sur la fabrication du pain, en même temps que plusieurs recettes éprouvées pour la préparation de diverses variétés de pains, petits pains, brioches, gâteaux à café, etc. Envoyez-nous simplement le coupon ci-dessous.

Notre brochure, "LE CHEMIN ROYAL VERS LA SANTE", est aussi gratuite. Elle vous explique comment l'usage régulier des Gâteaux de Levain Royal comme aliment peut améliorer votre santé et vous suggère différentes façons agréables de les prendre.

Standard Brands, Limited. J.A.-10

Fraser Avenue and Liberty Street, Toronto, Ontario.

Veillez m'envoyer — gratis — vos brochures, "Le Livre Culinair du Levain Royal" et "Le Chemin Royal vers la Santé".

Nom.....

Rue.....

Ville ou village.....Prov.....

LETTRE OUVERTE AUX CULTIVATEURS DE QUÉBEC

La sixième de la série

Quelle quantité de ces denrées pouvez-vous nous fournir ?

M. le Cultivateur,

Chaque année, nous avons besoin d'une grande quantité de denrées que les cultivateurs de Québec peuvent cultiver pour notre clientèle. Obtenez-vous votre juste part de ce commerce ?

Nous désirons acheter autant que possible dans la province de Québec, mais nous voulons des produits que notre clientèle acceptera, sinon nous ne pouvons les lui vendre.

En conséquence, la classification est essentielle; notre clientèle exige l'uniformité et elle insiste sur la qualité qu'elle achète.

Donc, si vous pouvez nous fournir de bons produits parfaitement classifiés, cultivés dans la province, notre clientèle les achètera de préférence aux autres.

Etudiez la liste suivante de produits saisonniers demandés par nos magasins et agissez en conséquence l'an prochain. Rappelez-vous les nombreuses occasions que vous offrent nos vastes marchés si vous pouvez nous fournir de bons produits, répondant aux exigences de notre clientèle.

LEGUMES: Patates, carottes, betteraves, navets de table, choux, choux-fleurs, brocoli, asperges, oignons, panais, persil, artichauts, laitue, radis, concombres, tomates, épinards, citronnelles, pois, haricots verts et jaunes, etc.

FRUITS: pommes, prunes, cerises, fraises, framboises, groseilles, gadelles, airelles (bluets), rhubarbe, citrouilles, melons, etc.

AUTRES PRODUITS: Oeufs, beurre, fromage domestique, sirop et sucre d'érable, etc.

Sincèrement à vous,

DOMINION STORES
LIMITED

STOP and SHOP STORES

THRIFT STORES
LIMITED

naturelle étant plus substantiel que celui de farine blanche, la consommation se trouve d'autant réduite.

L'achat de ces 40 minots de blé converti en farine aurait occasionné un déboursé d'au moins \$40. Peut-on soutenir que la culture du blé exige un déboursé en argent de \$15 l'acre ?

Il s'agit à l'heure présente, plus que jamais, de conserver les quelques cents dollars que la vente des produits agricoles fait entrer dans le gousset du cultivateur en prenant tous les moyens possibles d'éviter l'obligation de les sortir au bénéfice du marchand ou du commerçant en échange de produits ou de marchandises susceptibles d'être obtenus de la ferme. Evidemment, si l'on comptait le loyer du terrain, les frais de main-d'oeuvre, le coût de l'utilisation des chevaux et des machines, la culture du blé se ferait à déficit dans bien des cas. Mais cette main-d'oeuvre, ces chevaux, ces machines où et à quoi seront-ils employés si l'on ne fait pas de blé ? Et, en plus, sont-ils présentement utilisés à leur pleine capacité ?

A moins de trouver un mode d'emploi plus rémunérateur et à moins que hommes, chevaux et machines ne puissent exécuter quelques heures de travail supplémentaires, on doit reconnaître l'économie réelle et appréciable que présenterait la culture du blé sur la plupart des fermes du Québec faite en vue de satisfaire aux besoins de l'alimentation humaine et très souvent aussi à ceux de la nourriture du bétail.

Propos et recettes...

Résumé des opérations nécessitées par la panification

(Suite de la page 5)

Tamiser la farine blanche.

Mesurer la farine et les liquides avec la tasse à mesurer. 1 tasse de liquide et 3 tasses de farine blanche font ordinairement 1 livre de pain.

Durant la saison froide, réchauffer lentement la farine jusqu'à ce qu'elle soit tiède et la mêler afin de l'aérer, de l'assécher et d'aider ainsi à la fermentation. Une farine surchauffée ne pourrait servir à la panification.

Dissoudre la levure dans de l'eau tiède. Un thermomètre pourrait être utilisé afin de n'avoir que le degré de chaleur désiré.

Chauffer au point d'ébullition le reste de la quantité d'eau mesurée et ajouter ensuite la graisse, le sucre, le sel. Agiter bien. Lorsque le tout est tiède, ajouter la levure dissoute et la farine tout à la fois, si la pâte est faite dans un pétrin mécanique. Lorsque la pâte est préparée dans un plat ou dans une huche, n'ajouter que quelques tasses de farine à la fois; battre fortement afin d'incorporer le plus d'air possible tout en assurant le mélange parfait de la farine.

Profitez des COMMODITÉS DU Coleman

Peu importe où vous demeurez.

Vous pouvez profiter des commodités du gaz moderne, tout comme vos amis de la ville... un service de gaz pour l'éclairage, le repassage et la cuisson. Les appareils Coleman font et brûlent leur propre gaz de l'essence à moteur ordinaire et brute.

UNE LUMIERE SUPERIEURE

Telle est la lumière Coleman avec les lampes et lanternes Coleman; lumière blanche et reposante d'une force de 200 à 300 bougies. Plusieurs jolis modèles, de \$5.95 et plus.



\$2.00 POUR VOTRE VIEILLE LAMPE OU LANTERNE

Allez voir votre marchand Coleman au sujet de l'offre-échange libérale qu'il est autorisé à vous faire: une allocation de \$2.00 sur toute lampe ou lanterne à pétrole ou à gazoline avec l'achat d'une nouvelle Coleman. Profitez de cette offre qui vous permet d'avoir une véritable lampe Coleman pour la modique somme de \$3.95.

FACILITE LE REPASSAGE

Un fer à repasser automatique Coleman abrège d'un tiers le temps qu'il vous faut consacrer au repassage. Pas de corde... travail des plus frais. S'allume instantanément. Ne dépense qu'un demi-sou l'heure.



ALIMENTS MIEUX CUITS

Jouissez de la commodité et d'un meilleur rendement du gaz pour la cuisine à votre cottage ou à votre camp avec un poêle à plaques chaudes Coleman. S'allume instantanément, donne une flamme bleue sans fumée... Compact... solide... sûr... fait bouillir une pinte d'eau en 3 minutes 1/2. Adressez-nous le coupon pour plus de détails.

The Coleman Lamp & Stove Co., Ltd.
Dépt J.A.-9, Toronto, 8, Ontario.
Veuillez m'envoyer les détails tels qu'indiqués ci-dessous.

Détails complets sur l'offre-échange de lampes et lanternes.

Brochure illustrée descriptive des produits Coleman.

NOM.....

ADRESSE.....(409)

OEUFs FRAIS demandés, toute quantité, prix de la semaine, boîtes retournées, références de banque. W. A. MILTON & CO., 430, rue Bourgeois, Montréal.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène, légère, lisse et élastique ou jusqu'à ce qu'elle ne colle ni au pétrin ni aux doigts; si la pâte est préparée dans un pétrin mécanique, tourner la manivelle 10 à 15 minutes. Lorsque l'empreinte faite avec les doigts se remplit rapidement, la pâte est ordinairement à point.

Couvrir la pâte d'un linge réchauffé, surtout durant l'hiver, et déposer le pétrin dans un endroit modérément chaud. On peut conserver la chaleur nécessaire en plaçant le pétrin dans un plat d'eau chaude, mais non bouillante.

Afin d'empêcher la pâte de se dessécher sur le dessus, il serait bon de la beurrer légèrement; cette précaution n'a pas à être prise si le pétrin est placé dans de l'eau chaude.

Conserver la pâte dans une pièce à température égale, entre 70° et 80° F., et exempte de courants d'air: cette précaution est indispensable.

Le pain fait d'après la méthode rapide demande une température un peu plus élevée.

Laisser lever au double du volume, de 2 à 7 heures suivant la quantité de levure employée, ou durant toute une nuit si la méthode dite de panification lente est employée. Cette dernière méthode demande beaucoup d'attention durant l'hiver quand le refroidissement de la pièce ne peut être évité.

Le matin, donner quelques tours de manivelle ou pétrir afin d'obtenir une pâte plus légère; la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Cette deuxième fermentation est de courte durée.

Une fermentation trop longue donne un pain à alvéoles très grandes et le fait surir.

Verser la pâte sur une planche légèrement farinée et mouler en pains pas trop gros; déposer dans une casserole légèrement graissée.

Chaque pain ne doit remplir que la moitié d'une casserole.

Laisser de nouveau lever jusqu'à ce que la casserole soit pleine, durant environ 1 heure.

Toujours couvrir la pâte d'un linge réchauffé surtout durant l'hiver et ne pas la placer dans un courant d'air.

Mettre cuire dans un fourneau chauffé à 400° durant à peu près 10 minutes et sans ouvrir le fourneau; après ce temps, le pain ne doit pas avoir commencé à dorer. Abaisser la température à 50° et laisser cuire de 50 à 60 minutes suivant la grosseur du pain. Le pain fait de farine domestique demande une cuisson plus prolongée.

Le pain est cuit lorsqu'il se détache facilement de la casserole, il doit être doré tout autour, un pain pas assez cuit est pâteux et indigeste.

Après la cuisson, le pain peut être badigeonné de blanc d'oeuf

dilué ou d'eau ou de lait sucré; du beurre fondu pourrait être appliqué avant la cuisson.

Le démouler sur un gril ou le placer sur le dessus de la casserole afin de permettre à l'air de le refroidir de tous les côtés.

Ne pas couvrir d'un linge durant le refroidissement.

Le déposer dans la boîte à pain après qu'il est tout à fait refroidi; sinon, il deviendrait pâteux et perdrait sa forme. Le conserver dans un endroit sec car l'humidité le ferait moisir.

Caractères d'un bon pain

La croûte doit être dorée également, non brûlée, lisse, uniforme, à peu près d'un huitième de pouce d'épaisseur, tendre tout en étant croustillante.

La mie doit être homogène, douce et sèche au toucher, spongieuse, avec cellules uniformes très petites; elle ne doit pas non plus s'émettre.

La forme doit être régulière, proportionnée et avoir l'apparence d'un dôme.

Le goût d'un bon pain est celui de l'amande.

Quelques causes d'un pain défectueux

Une fermentation trop longue donnera un pain aigre et sec.

Une pâte mise au four avant d'être assez levée ou fermentée par une trop faible quantité de levure ou par une levure sans vie, ou encore par une levure trop chaude ou trop froide, ainsi qu'une cuisson incomplète fourniront un pain lourd.

Une pâte trop épaisse donnera un pain sec ainsi qu'un four trop chaud ou une cuisson trop prolongée.

Le pétrin mécanique

Beaucoup de personnes ont conservé l'habitude de pétrir la pâte dans la huche et à la main, tout comme le faisaient leurs aïeules. Cette coutume est très bonne, mais elle ne possède pas les avantages du pétrin mécanique. Ce pétrin, qui n'est autre qu'une chaudière munie d'une broche rotative ou d'un fort couteau et actionné par une manivelle permet de faire le travail en beaucoup moins de temps et assure un mélange plus parfait des ingrédients; par conséquent, il fait une pâte de texture plus parfaite.

Ces chaudières étant couvertes, elles permettent de conserver la pâte à une température plus égale; elles peuvent aussi être plus facilement transportées ou placées dans un endroit chaud et exempt de courants d'air.

Les deux modèles illustrés en page 5 donneront satisfaction; ils sont vendus chez la plupart des quincailliers.



**JE
PUIS
FAIRE
DU BON
SAVON EN
20 MINUTES
Maintenant
que j'emploie**



**Vous donne
du bon savon**

**pour lavages et gros nettoyages
...Pour moins d'un sou le morceau!**

EN 20 minutes—avec une boîte de Lessive Gillett Pure en Flocons—vous pouvez faire d'excellent savon dans votre cuisine même.

Vous n'avez qu'à suivre les indications données sur l'étiquette de chaque boîte. Vous êtes certaine d'obtenir de bons résultats—et votre savon vous coûte moins d'un sou le morceau!

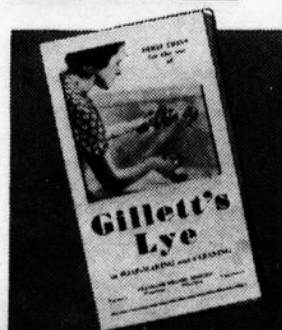
Vous saurez apprécier l'efficacité de la Lessive Gillett quand vous aurez à procéder à de gros travaux

de nettoyage—à la maison ou sur la ferme. La Lessive Gillett mange littéralement la saleté et fait disparaître les mauvaises odeurs tout en nettoyant. Servez-vous en pour l'entretien, à bon marché, de votre outillage de laiterie et de vos bâtisses de ferme. Une boîte de Lessive donne 10 gallons de solution!

Ne faites jamais dissoudre la lessive dans l'eau chaude. L'action de la lessive elle-même réchauffe l'eau.

La LESSIVE GILLETT

chasse la saleté



BROCHURE GRATUITE. — Ne manquez pas de faire venir l'édition révisée de la BROCHURE DE LA LESSIVE GILLETT. Vous explique comment vous épargner travail et ennui sur la ferme avec ce puissant nettoyeur. Des douzaines d'usages y sont décrits. Envoyez le coupon aujourd'hui même!

Standard Brands Limited,
Fraser Ave. & Liberty St., Toronto, Ontario

Veuillez m'envoyer — GRATIS — la nouvelle édition de la brochure Gillett contenant des renseignements sur la fabrication du savon et autres usages pratiques auxquels peut servir la Lessive Gillett Pure en Flocons sur la ferme et à la maison. J.A. 10

Nom.....
Adresse.....
Ville ou village.....Prov.....



NOUS avons reçu la semaine dernière du district d'Arthabaska des expéditions de volailles abattues dont il convient de dire un mot qui, je l'espère, sera un encouragement aux autres sociétés coopératives des districts qui font de l'aviculture.

Cette expédition représentait 326 boîtes de volailles réparties comme suit:

Cercle Agricole de St-Ferdinand d'Halifax..	80 boîtes
" " " Plessisville..	60 "
" " " Louiseville..	63 "
" " " Tingwick..	53 "
" " " Victoriaville..	70 "

Cette expédition fait honneur aux producteurs ainsi qu'aux agronomes du district et aux inspecteurs du gouvernement fédéral qui en ont surveillé la production et la classification. Il semble que ce soit l'expédition la mieux réussie que l'on ait eue depuis longtemps: la classification était irréprochable et il était fort intéressant de constater que même les qualités inférieures étaient encore bien représentatives de leur classe. Abattues dans des conditions nécessaires pour faire un bon produit, cette expédition nous est arrivée en très bon ordre. L'emballage était fait dans de jolies boîtes uniformes, propres et neuves et garnies intérieurement de papier d'une blancheur immaculée. Nous pouvions ouvrir chacune de ces boîtes avec orgueil et constater,

avec un plaisir que nous n'avons pas souvent, qu'il se fait dans la région d'Arthabaska un travail de coopération des plus efficaces.

En effet, ce n'est pas tout de produire; il faut savoir vendre. Et pour savoir vendre, il faut donner à celui que l'on a chargé de l'entreprise — coopérative ou commerçant — un produit qu'il peut montrer avec fierté. Nous sommes donc bien certains que les retours que recevront ces producteurs seront trouvés satisfaisants et qu'ils récompenseront le surplus de soins et de précautions que l'on a mis pour arriver à ce succès.

Je n'entreprendrai pas de féliciter ici tous ceux qui ont pris part à l'organisation de cette expédition, mais tous ont droit à des félicitations, et nous espérons que le succès obtenu cette année avec ces quelque trois cents boîtes n'est que le prélude d'un succès égal pour l'année prochaine, mais s'appliquant sur une quantité au moins doublée.

L'aviculture a pris en ces derniers temps un essor assez considérable, et ceux qui s'y sont livrés en suivant les directions données par le département n'ont pas à regretter la mise de fonds qu'il leur a fallu faire pour bâtir ou développer sur leur terre cette importante industrie. Malheureusement, on im-

porte encore trop de l'étranger des oeufs et des volailles abattues. Nous pourrions facilement nous pourvoir nous-mêmes si nous nous y mettions avec le même entrain que l'ont fait les gens du district d'Arthabaska.

J'ai eu l'occasion de parler à deux ou trois reprises différentes de la loi qui régit la classification des oeufs. Je dois renouveler un peu les conseils que je donnais à cette occasion en disant à nos gens de soigner plus que jamais la propreté de leurs poulaillers. On a fait un défaut extrêmement punissable des taches que peut avoir un oeuf gros, frais et bien formé. Tâchons de n'avoir que des oeufs propres. Ce n'est pas aussi facile, évidemment, d'obtenir cela ici que dans l'Ouest où les poules pondent à ciel ouvert, quand les nôtres pondent bien souvent dans des écuries ou des poulaillers mal tenus. Mais tout de même, avec précautions et bonne volonté, et avec un peu de laine d'acier pour frotter l'écaïlle de l'oeuf et faire disparaître cette tache — car il ne faut jamais le laver — il sera facile de contourner une fois de plus les difficultés que l'on trouve toujours le moyen de jeter sur le chemin des cultivateurs de Québec pour aplanir celui qu'ont à parcourir les cultivateurs des autres provinces.

L. P. D.

« « " ÇÀ et LÀ" » »

ON a commencé déjà à parcourir les paroisses et à faire aux directeurs des cercles agricoles et même à ceux de nos sociétés coopératives des propositions pour l'achat de leurs engrais chimiques de 1935. Nous avons déjà des lettres de gens qui nous disent cette année: "Vous avez besoin de vous planter, parce que la compétition va être dure; on nous offre déjà des prix bien intéressants."

Nous avons le plaisir de répondre à ces gens-là que, suivant notre politique des années passées et de toujours, nous allons cette année comme d'habitude faire tout ce qu'il y aura moyen de faire pour obtenir à des prix aussi bas que possible des produits de qualité supérieure. Rien de plus, mais rien de moins.

Quant à ceux qui sont toujours prêts à acheter de n'importe qui, pourvu que ce soit meilleur marché, et à nous prédire des catastrophes si l'on ne suit pas les prix des requins dont la Coopérative Fédérée a raccourci les dents depuis qu'elle existe et qui seraient

prêts demain, si elle n'existait pas, à manger tout rond ces "marchandoux" par profession et par tempérament, nous les laisserons à leurs propres turpitudes et à leur éternel besoin de se faire filouter.

Qu'on ne perde donc pas son temps à écrire de semblables sornettes et à nous demander de faire pour eux "un peu mieux, vu qu'on est placé dans des conditions difficiles". Ici à la Coopérative, nous n'avons pas le droit de prendre l'argent de ceux qui paient bien et qui sont contents de nous autres, pour le donner, sous forme de réduction de prix, à des gens qui ne nous ont jamais aidés et qui se servent de la Coopérative seulement quand il s'agit d'obtenir de meilleurs prix des autres maisons concurrentes. Non, tout le monde sera traité de la même façon. Mais qu'il nous suffise pour le moment de dire que nos prix seront connus bientôt et qu'ils les sauront assez vite pour pouvoir faire une décision intelligente en notre faveur.

Dès que nos prix sont publiés ici, ils sont vite connus en campagne, parce que pas un

de nos concurrents qui offrent des fertilisants aux cultivateurs n'oublie de dire à peu près ceci: "Vous savez, la Coopérative vend tel prix; on vend au même prix qu'eux autres, mais sans le marquer sur la facture, on vous donnera quelque chose de main à main".

Nos cultivateurs n'ont peut-être pas songé à la réponse qu'ils devraient faire chaque fois qu'on leur tient un tel langage: "Quel serait votre prix si la Coopérative n'existait pas?" Je vous prie de croire que, dans bien des cas, l'on resterait perplexe, puisque, comme l'a démontré l'enquête Stevens à Ottawa, les cultivateurs d'Ontario — où la Coopérative Fédérée n'existe pas — paient leurs engrais chimiques en moyenne 60% plus cher que dans la province de Québec.

Mais la meilleure réponse, et cela vaut mieux que des paroles, est de garder vos commandes pour la Coopérative Fédérée qui, elle, est la gardienne fidèle de vos intérêts.

L. P. D.

COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec—SEMAINE DU 13 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 1934

ANIMAUX VIVANTS

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 22 octobre, 1934:—

Bétail	2,295
Veaux	2,521
Porcs	2,233
Moutons	3,826

BETAIL VIVANT

Les arrivages étaient beaucoup trop forts pour la demande et tard cet après-midi il n'y a encore que la moitié des sujets de vendus et cela à des prix de 25 sous à 50 sous en bas de ceux qui étaient payés la semaine dernière. Les bouvillons de choix ne rapportent que de 4 sous à 4 sous ½ et tous ceux qui furent vendus à ce prix provenaient de l'Ouest. Les sujets de qualité moyenne se vendaient de 3 sous ¼ à 3 sous ½ et les communs de 2 sous ¼ à 2 sous ½; les sujets légers se vendaient de 1 sou ¾ à 2 sous. Les vaches de bonne qualité étaient payées 2 sous ½, les moyennes de 2 sous à 2 sous ¼ et les communes de 1 sou ½ à 2 sous; celles qui étaient destinées à la mise en conserve rapportaient de 1 sou à 1 sou ¼. Les taureaux communs se payaient de 1 sou ½ à 2 sous et ceux de meilleure qualité allaient jusqu'à 3 sous.

VEAUX VIVANTS

Les veaux de lait étaient fermes, les bons se vendant de 6 sous à 6 sous ½ avec quelques ventes jusqu'à 7 sous; les sujets de qualité moyenne rapportaient de 5 sous ½ à 6 sous et les communs de 4 sous à 5 sous. Les veaux de champ subissaient une diminution variant de 25 sous à 50 sous par 100 livres. La plupart des ventes ont été faites à 2 sous et 2 sous ¼, quelques-uns de meilleure qualité se vendant 2 sous ½ et les plus communs 1 sou ¾. Les veaux pesants, nourris à la chaudière, étaient très difficiles à vendre et ne rapportaient que de 2 sous ¾ à 3 sous ½, pendant que les veaux de champ d'un an rapportaient de 1 sou ½ à 1 sou ¾.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Ce fut avec énormément de difficultés que nous avons réussi à faire avancer le prix des agneaux. Les acheteurs, dès l'ouverture du marché, n'offraient que 6 sous et bon nombre de leurs achats ont été faits à ce prix. Nous avons refusé de vendre à ce prix et avons gardé nos agneaux jusqu'à tout près de midi et avons finalement réussi à obtenir 6 sous ¼ pour les bons sujets. Les agneaux pesant plus que 100 livres devaient subir une coupe de 1 sou la livre, pendant que les béliers et les communs en subissaient une de 2 sous la livre. Nous nous attendons à ce que ce marché reste ferme pour le reste de la semaine. Les moutons se vendaient de 1 sou ½ pour les communs jusqu'à 2 sous ½ pour les bons.

PORCS VIVANTS

Il y avait forte demande, ce matin, pour les porcs et tous les sujets offerts sur le marché étaient vendus très à bonne heure à 8 sous ½ pour les bacons. Nous considérons ce prix pour Montréal comme étant le meilleur que ce à quoi nous pouvions nous attendre, étant donné les conditions générales existant sur les autres marchés canadiens. Les sujets de choix, comme d'habitude, bénéficiaient de la prime de \$1 par tête. Les sujets de boucherie, les légers et les lourds devaient subir une coupe de ½ sou la livre, pendant que les très lourds, 270 livres et plus, subissaient une coupe de 1 sou la livre. Il est assez difficile de dire ce à quoi nous pouvons nous attendre sur ce marché, car les rapports qui nous sont parvenus de l'Ouest indiqueraient que notre prix est de ¼ de sou supérieur à celui qui a été payé là-bas, et les acheteurs s'efforcent déjà de faire baisser le niveau de nos prix pour compenser pour cette différence; nous doutons cependant qu'ils y réussissent. La demande pour les truies a été assez bonne et le prix a été de 6 sous à 7 sous.

VOLAILLES VIVANTES

Quoique la demande ait été limitée, les arrivages ont été moindres que la semaine précédente et par conséquent avec une offre un peu plus restreinte, les prix ont été maintenant stationnaires.

VOLAILLES ABATTUES

Demande un peu plus active; marché stable aux prix actuels.

VEAUX ABATTUS

Montréal: Marché stationnaire; les prix restent les mêmes.

Québec: Marché faible; augmentation considérable dans les arrivages qui a occasionné une offre plus forte que la demande et une baisse de 1 sou à 1 sou ½ la livre a été enregistrée dans les prix.

PORCS ABATTUS

Montréal: Marché ferme; peu d'arrivages et demande très active. Les prix ont subi une avance de ¼ de sou la livre.

Québec: Marché stable; les prix ont facilement été soutenus.

OEUFs

Montréal et Québec: Le marché aux oeufs s'est continué très ferme. Les arrivages d'oeufs frais ont diminué sensiblement et avec une demande très active il y a eu facilité à en trouver preneur de 2 sous à 3 sous la douzaine de plus que la semaine précédente.

BEURRE

Il y a eu peu de changement à noter sur le marché au beurre. La demande a été limitée, mais avec une offre un peu plus restreinte à cause d'une diminution dans les arrivages de beurre frais, les prix ont été stables.

A la dernière heure, lundi, le 22 octobre, on cotait le numéro un pasteurisé frais au gros de 19 sous ½ à 19 sous ¾ la livre.

FROMAGE

Avec la forte baisse de prix enregistrée au cours de la semaine précédente, il y a eu une amélioration notable dans la demande de la part du marché anglais et notre marché a été un peu plus stable.

Le fromage coloré est encore recherché et nous conseillons la fabrication de cette dernière qualité pour d'ici à la fin de la saison.

QU'EST-CE QUE LA VENTE COOPERATIVE

La grosse idée en toute cette question, c'est de permettre au producteur de réaliser pour ses produits leur pleine valeur moins le coût réel des dépenses encourues pour en effectuer la vente.

Moderniser nos marchés. L'ancien système était fort bien dans son temps, mais il est difficile de s'imaginer une concurrence sérieuse entre les bateaux d'antan et nos rapides vapeurs modernes. Le vieux système de vente de main à main, non plus, ne pourrait guère résister à la concurrence locale ou inter-provinciale, encore moins internationale. Les producteurs se doivent de s'organiser pour la défense de leurs intérêts et la protection de leurs droits, et nul médium plus efficace ne peut leur être offert que celui de la coopération. Ce qu'un producteur ne peut faire seul, une organisation de producteurs le peut.

LA VENTE EN COOPERATION

Elle est essentiellement une entreprise d'affaires. Cette entreprise a pour but, dans le cas du cultivateur, de bien vendre les produits de la ferme. Il n'y a pas de mystère ou de miracle là-dedans. La vente en coopération exige un sens très développé des affaires; elle a besoin d'un système aussi efficace qu'une banque, qu'une compagnie d'assurance, qu'une manufacture ou que toute autre entreprise commerciale de quelque importance.

Nous pouvons parler et parler de patriotisme, de dévouement à la cause agricole, d'union et de n'importe quel sentiment aussi noble qu'on le voudra, que tout cela ne sera pas et ne fera pas la coopération si celle-ci ne peut montrer des résultats, si elle ne rend pas les services qu'on est en droit d'en attendre.

Pourquoi les cultivateurs se groupent-ils pour faire de la coopération? Est-ce pour amour les uns envers les autres? Est-ce par affection, par sympathie ou par esprit de dévouement? Jamais de la vie... C'est pour mieux s'organiser en vue de mieux profiter des marchés; c'est pour mieux protéger leurs intérêts, pour mieux défendre leurs droits. C'est sur cela, et cela seulement, que s'appuie la coopération. Y chercher autre chose, c'est s'exposer à des mécomptes, à des déceptions et à des déboires.

CONSERVEZ LES "MAINS DE BRIDGE"

Nous acceptons maintenant, comme série complète, 52 cartes en série ou non.

Cigarettes GRADS

Manufacturées par L. O. GROTHE LIMITEE
Depuis 50 ans, une maison indépendante à administration
et capitaux canadiens.



**LA FARINE
LENORA
D'OGILVIE**

Elle prime par la qualité depuis plus d'un siècle et est encore aujourd'hui la meilleure pour la fabrication du pain.

— Moulue dans Québec —

**THE OGILVIE FLOUR MILLS CO., LIMITED
MONTREAL, QUE.**

FREDK HUTH & CO.

58-60 RUE CANNON, E.C. 4,

LONDRES, ANGLETERRE

Encans de Renards Argentés

Ventes		Dernière date de réception à Londres	
Décembre	3, 1934	Novembre	17, 1934
Janvier	7, 1935	Décembre	22, 1934
Mars	18, 1935	Février	23, 1935
Mai	29, 1935	Mai	11, 1935
Septembre	19, 1935	Août	31, 1935

Les sacs d'expédition et les étiquettes seront fournis gratuitement sur demande faite à notre bureau de New-York.

151 West 30th St., New-York

L'assurance mutuelle et le cultivateur

(Suite de la page 9)

nistration. Ils s'en prennent aux dépenses, au manque de prudence dans le choix des assurés, à la surévaluation des propriétés incendiées, etc.

20—Une réserve convenable assure la stabilité d'une mutuelle, parce que les membres qui ont contribué à la formation de la réserve s'attachent à leur société et en surveillent le fonctionnement de près. Après avoir payé pendant deux ou trois ans, ils comprennent que leur intérêt est d'être fidèles à leur société.

La seule objection qui puisse être faite contre la formation d'une réserve, c'est le danger de mal placer l'argent des cotisations. Cette objection ne peut être sérieuse que si l'on ne choisit ou ne surveille pas les directeurs de la société.

Grande mutuelle ou petite mutuelle?

On discute parfois des avantages et des inconvénients propres à la petite et à la grande mutuelle. On dira par exemple: c'est plus avantageux d'entrer dans une société qui groupe mille membres que dans une autre qui en compte cent cinquante, parce que l'on est plus nombreux dans la première pour payer les dommages.

Cette idée n'est pas toujours juste et voici pourquoi. En vertu de la loi qui régit toutes les mutuelles-incendie de paroisse de notre province, ces sociétés ne doivent prendre, en principe, que des "risques de fermes isolées". Pour ce motif, les mutuelles grandes ou petites, n'ont jamais à répondre pour les risques dus aux conflagrations. On peut donc dire que si l'on est plus nombreux pour payer dans une mutuelle de mille membres, on y est aussi exposé à payer des dommages plus souvent que dans celle de cent cinquante assurés.

Le facteur de succès le plus important en mutualité n'est pas le nombre des assurés, mais plutôt leur honnêteté et la connaissance qu'ils ont les uns des autres. Or, il est plus difficile de connaître et de surveiller mille fermes situées dans plusieurs paroisses que d'en surveiller cent ou deux cents dans sa propre paroisse.

Les formules à remplir

Le législateur exige que tout membre d'une mutuelle-incendie remplisse une formule dite "demande d'assurance". Dans cette formule qu'il signe devant témoin, le cultivateur doit donner une description de ses bâtisses, indiquer leurs dimensions, leur ancienneté, la nature de leurs matériaux, etc. Il doit répondre honnêtement à plusieurs questions concernant sa fer-



ABEILLES À VENDRE

DIX colonies d'abeilles italiennes, exemptes de maladies, dans neuf ruches, charpente simple, peintes en blanc, avec reines vigoureuses, tous des cadres Hoffman. G.-T. HEWS, Papineauville, Qué.

"Aiguisons les lames de Clippers"

LAMES de toutes marques aiguisées sur machines automatiques spéciales, ouvrage garanti, faisons l'essai des lames avant l'envoi. 30¢ le set. HERMENEUILLE FONTAINE, FILS, Notre-Dame de Pierreville, cté Yamaska, P. Q.

VISONS — RENARDS

POUR stock de fondation et pour améliorer vos troupeaux, consultez-nous. Visons Labrador extra foncés et renards argentés enregistrés. Sujets d'exposition. Prix modérés. LA RENARDIERE LA FOREST, R. R. Charlesbourg, Québec.

TOUTE pellicule développée et huit impressions: 25 cents, compris une en couleurs gratis. Réimpressions: 3 cents; en couleurs: 6 cents. SUPERIOR STUDIO, Orangedale, Nouvelle-Ecosse.

TOUTE PELLICULE développée et 8 impressions sur papier glacé de haute qualité: 25 cents. Impressions supplémentaires: 3 cents. ELCO PHOTO CO., Casier 685. Toronto.

ARTISTES AMATEURS! Demandez le gros catalogue de cartes de Noël en noir et blanc pour être coloriées à la main. Passe-temps profitable et intéressant. Plusieurs font de l'argent en colorant des cartes pour leurs amis. Nous vendons aussi des matériaux pour travaux d'art. TALLY HO! MAGASIN D'ART. Wellington et York, Toronto.

ON DEMANDE des agents pour vendre par tout le Canada des cartes de Noël. Élegant livret d'échantillons gratis. Aussi cartes assorties. Pendant vos loisirs ou tout le jour. Hommes et femmes. Commission libérale. S'adresser à la succursale la plus rapprochée. PREMIER ART GUILD, 120 ouest, Wellington, Toronto; rue Stanley et Ste-Catherine, Montréal; 281 Avenue McDermott, Winnipeg; 576 rue Seymour, Vancouver.

ARGENT retourné par la poste pour vos vieux bijoux en or, dents en or, etc. Nous garantissons le prix payé par le gouvernement, moins les frais de manipulation et de refonte. Satisfaction garantie ou articles retournés franco. PROVINCIAL REFINERS, 361L, rue Yonge, Toronto, Ont.

COMMISSION payée hebdomadairement pour la vente des produits Etiquette Rouge. 900 variétés des plus beaux arbres et arbrisseaux. Coopération complète entre la Compagnie et ses représentants. S'adresser: LA CIE PEPINIERE DOMINION, Montréal, P. Q.

ON demande des agents pour vendre nos cravates de soie. Nous vous les vendrons à un prix qui vous permettra de faire 100% de commission. Ecrivez-nous aujourd'hui pour avoir des échantillons GRATUITS et renseignements. ONTARIO NECKWEAR COMPANY, Dépt. 517, Toronto, 8 Ont.

NOUS avons besoin de femmes ayant une machine à coudre pour coudre chez elles pour nous. Rien à vendre. Tout ouvrage fait à la machine. Ecrivez à ONTARIO NECKWEAR COMPANY, Dépt. 193, Toronto, 8, Ont.

ARGENT payé hebdomadairement pour la vente de nos arbres et arbrisseaux garantis, universellement connus. Equipement complet et instructions fournies gratuitement. S'adresser: LUKE FRERES LIMITEE, pépiniéristes, Dépt. S. Montréal, P. Q.

ÉPREUVE DU PULLORUM

POUR détails, écrivez à la Clinique animale West, 1091, rue Somerset, Ottawa, Téléphone Sh. 1548.

Le succès est infaillible
avec les

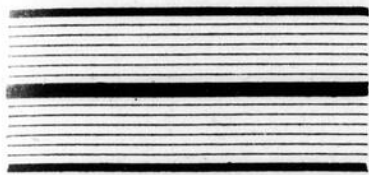
Teintures DIAMOND

Les femmes savent depuis longtemps qu'elles sont plus certaines de réussir avec les Teintures Diamond qu'avec toutes les autres. La raison est simple: Les Teintures Diamond contiennent une plus forte quantité de la meilleure matière colorante d'aniline. C'est pourquoi les couleurs Diamond sont si égales, si brillantes et si riches: pas de stries, pas de teinte mate. Réjouissez-vous des belles nuances que les Teintures Diamond peuvent donner à votre garde-robe et à vos décorations d'intérieur. Pour teintes foncées, "faire bouillir". Lorsque vous voulez de jolies nuances pâles pour lingerie, etc. "ne pas faire bouillir", servez-vous des jolies nouvelles Tints Diamond. Dans toutes les pharmacies, 15¢.

Teintures DIAMOND

Fabrication canadienne

Supérieures parce que plus riches en pure aniline.



GRATIS!



BICYCLETTES
C.C.M.
de \$35⁰⁰

GARCONS et filles, voici votre chance d'avoir une belle bicyclette **GRATIS!** La Compagnie Quaker Oats donne 1000 belles bicyclettes gratis au Canada et aux États-Unis.

Il n'y a rien de plus facile. Ecrivez simplement 25 mots ou moins en réponse à la question "Ce que maman pense de Quaker Oats"—et envoyez à la Quaker Oats Co., Peterborough, Ont., ayant soin d'inclure le nom et l'adresse de votre épicier, ainsi que deux marques de commerce (ou fac-similés) de paquets de Quaker Oats.

TOUT LE MONDE a une égale chance de gagner—envoyez votre réponse **MAINTENANT.**



me, son système de chauffage, ses titres d'occupation, ses obligations hypothécaires, ses autres assurances, etc. S'il répond faussement et avec mauvaise foi à ces diverses questions, il s'expose à perdre ses droits à l'indemnité en cas d'incendie.

En plus de la formule de la "demande d'assurance", le cultivateur doit signer un billet dit: "billet de dépôt". En signant ce "billet de dépôt", l'assuré s'engage à payer à l'ordre de la compagnie d'assurance une somme établie d'après les cotisations requises pour les pertes et les dépenses de la mutuelle.

Le billet de dépôt peut être valide pour cinq ans, si l'assuré ne le retire pas avant l'échéance prévue lors de son entrée dans la mutuelle. Il donne à la société le droit de se faire payer les cotisations des assurés. Le billet ne peut pas être escompté, mais il constitue une créance privilégiée pour la société. Un assuré qui désire le retirer avant l'expiration des cinq ans ne peut le faire que s'il paie toutes ses redevances envers la société.

En retour des formules qu'il signe après les avoir remplies, l'assuré obtient un reçu et une police qui lui donnent droit à une indemnité dans le cas de l'incendie de ses bâtisses. En vertu de la loi, les compagnies d'assurance ne sont pas tenues de payer, en indemnité, un montant dépassant les deux-tiers de la valeur des bâtisses assurées. Dans les mutuelles, ce principe est important, car il permet de prévenir les incendies volontaires.

Les polices des mutuelles sont bonnes pour cinq ans, quand elles ne sont pas annulées plus tôt.

Les assemblées

L'assemblée générale annuelle des membres d'une mutuelle de paroisse doit être annoncée à la porte de l'église. Cette assemblée étudie le rapport financier de l'année écoulée, l'approuve ou le désapprouve et choisit les directeurs. Si la compagnie n'a pas choisi une date spéciale pour la tenue de ses assemblées générales annuelles, celles-ci doivent avoir lieu le deuxième mercredi de février.

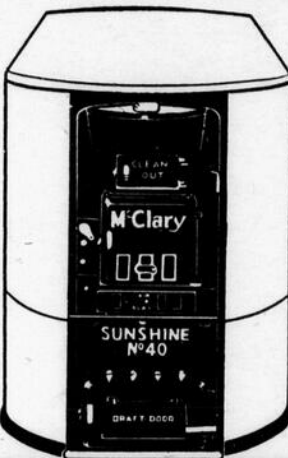
Avenir de l'assurance mutuelle

La mutuelle-incendie a fait ses preuves parmi nos cultivateurs. Ainsi, depuis vingt ans, le montant d'assurances en vigueur des mutuelles de comté, de municipalité et de paroisse est passé de vingt-six millions environ à plus de cent millions de dollars. Est-ce à dire que tout a été fait? Non, il reste encore des centaines de paroisses rurales à pourvoir de mutuelles contre l'incendie.

Le meilleur service de renseignements à consulter pour la formation des mutuelles-incendie de municipalité ou de paroisse est celui du Surintendant des Assurances, Hôtel du Gouvernement, Québec.



ACHETEZ LA FOURNAISE QUI BRÛLE N'IMPORTE QUEL CHARBON



Songez à l'argent que vous épargneriez si vous faisiez installer une Fournaise McClary dès maintenant! Il n'y en a pas de meilleure au Canada. Pourquoi essayer de rapiécer votre vieille fournaise? Les réparations sont onéreuses et le combustible gaspillé coûte cher. Passez aujourd'hui chez un dépositaire McClary et faites-vous expliquer les avantages de l'exclusif cercle Venti-Blast que les Fournaises McClary sont les seules à posséder. Ou écrivez à la General Steel Wares Ltd, 2355, rue Delisle, Montréal, et vous obtiendrez des renseignements complets. Nous vous proposerons aussi quelque chose d'intéressant au sujet du filtrage et de l'humidification automatique de l'air en rapport avec votre Fournaise McClary. N'oubliez pas que la McClary brûle n'importe quel charbon.

FOURNAISE M'CLARY
Demandez les produits **GENERAL STEEL WARES**

LA MUTUALITÉ est AVANTAGEUSE



M. William Leak
de Toronto, Ont.

M. Leak détient la plus ancienne police de la Mutual Life (système de vie ordinaire, \$1.000; prime annuelle, \$18.90) et est enchanté des résultats.

Les primes ont été réduites par les dividendes, d'année en année, et, fait remarquable, les dividendes pour les six dernières années ont **SURPASSE** le montant des primes.

"Bienfaits de la Mutualité" est le titre d'une brochure remplie d'exemples remarquables. Elle fait voir combien la mutualité abaisse le coût d'assurance-vie. Envoyée sur demande à Dépt. J-4

MUTUAL LIFE OF CANADA

Etablie en 1869

WATERLOO

ONTARIO

PRIX DE REMISE

Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul Est, Montréal

De la semaine finissant le 20 octobre 1934

<p>POULES VIVANTES</p> <p>A 15c la lb. B 12c " C 10c " Coqs 7c "</p> <p>POULETS VIVANTS</p> <p>A—5½ lbs. et plus 16c B—4½ lbs. à 5½ lbs. 13c C—3½ lbs. à 4½ lbs. 10c</p> <p>POULES ABATTUES "Sélectionnées"</p> <p>A 17c B 15c C 12c Coqs 10c</p> <p>POULETS ABATTUS "Engraisés au lait"</p> <p>Spécial 26c A 24c B 22c</p> <p>POULETS ABATTUS "Sélectionnés"</p> <p>Spécial 24c A 22c B 19c C 15c D 12c</p>	<p>LAPINS VIVANTS</p> <p>Doivent peser au moins 5 livres. 8c la lb.</p> <p>OEUFs</p> <p>A (gros) 35c doz. A (moyen) 33c " A poulettes 27c " B 26c " C 19c "</p> <p>Pigeons vivants, le couple.. 20c</p> <p>PORCS ABATTUS</p> <p>No 1 11c la lb. No 2 10c " No 3 9c "</p> <p>VEAUX ABATTUS engraisés au lait</p> <p>Bon 10c la lb. Moyen 9c " Commun 6c "</p>
--	--

Prix de remise de la Coopérative Fédérée de Québec A QUÉBEC

<p>Oeufs</p> <p>A (gros) 34c A (moyen) 32c A poulettes 26c B 24c C 20c</p> <p>LARD</p> <p>No 1, 90 à 140 lbs. 10½c la lb. No 2, 140 à 174 lbs. 10c " No 3, 174 à 225 lbs. 9½c "</p> <p>Veaux abattus engraisés au lait</p> <p>Bon 12½c la lb. Moyen 11c " Commun 8c "</p>	<p>AGNEAUX ABATTUS</p> <p>No 1 35 à 45 lbs. 10c la lb. No 2 30 à 35 lbs. 9c " No 3 25 à 30 lbs. 8c "</p> <p>MOUTONS ABATTUS</p> <p>No 1 6c la lb. No 2 5c la lb. No 3 4c la lb.</p>
--	--

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.

Prix de remise pour la semaine finissant le 16 octobre
inclusivement

BEURRE FRAIS

No 1 Pasteurisé	19¼c
No 1 Non pasteurisé	18¼c
No 2	18¼c

FROMAGE

BLANC	COLORE
No 1 8½c	No 1 8½c
No 2 7½c	No 2 7½c

TRES IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre et de fromage.

ANIMAUX VIVANTS

Prix obtenus sur le marché de Montréal,
LUNDI LE 22 OCTOBRE 1934

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

<p>Porcs vivants</p> <p>Porc à bacon { 180 à 220 lbs. (Select) } \$8.50</p> <p>Prime de \$1.00</p> <p>Porc à bacon { 180 à 220 lbs. } \$8.50</p> <p>Porc à boucherie { 160 à 230 lbs. } \$8.00</p> <p>Porc légers et à engrais { 120 à 160 lbs. } \$8.00</p> <p>Porcs lourds { 240 à 270 lbs. } \$8.00</p> <p>Extra lourds { 270 lbs. ou plus } \$7.50</p> <p>Truies \$5.50 à \$7.00</p> <p>Vaches</p> <p>Choix 2¼c à 2½c Bonne 2c à 2¼c Moyenne 1¾c à 2c Commune 1½c à 1¾c Très commune .. 1c</p>	<p>Veaux de lait</p> <p>Choix 6c à 7c la lb. Bon 5c à 5½c " Moyen 4¼c à 4¾c " Commun 3c à 3½c "</p> <p>Veaux de champ</p> <p>Bon 2¼c à 2½c " Commun 1¾c à 2c "</p> <p>Agneaux</p> <p>Bon 6c à 6½c " Commun 4c à 4¼c " Pesants 5c à 5½c "</p> <p>Moutons</p> <p>Bon 2c à 2½c " Commun 1c à 1½c "</p> <p>Bouillons</p> <p>Choix 4¼c à 4½c " Bon 3½c à 4c " Moyen 3c à 3½c " Commun 2c à 2½c " Comm. (léger) 1¼c à 1½c "</p> <p>Taures</p> <p>2¼c à 3c 2½c à 2¾c 1¾c à 2c 1½c à 1¾c</p> <p>Taureaux</p> <p>2c à 2½c 1¾c à 2c 1½c à 1¾c 1¼c à 1½c</p>
---	---

MOULÉES ALIMENTAIRES

RATIONS NORMALES ÉQUILIBRÉES

NET, COMPTANT (à nos
entrepôts, sans camionnage)

<p>MOULÉES LAITIÈRES</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: left;">Protéine</th> <th style="text-align: center;">Montréal</th> <th style="text-align: center;">Lennoxville, Ste-Rosalie</th> <th style="text-align: center;">Québec Lévis</th> </tr> <tr> <td>18% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..</td> <td style="text-align: center;">1.65</td> <td style="text-align: center;">1.70</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> </tr> <tr> <td>18% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)</td> <td style="text-align: center;">1.65</td> <td style="text-align: center;">1.70</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> </tr> <tr> <td>20% FÉDÉRÉE laitière (simple) ..</td> <td style="text-align: center;">1.70</td> <td style="text-align: center;">1.70</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> </tr> <tr> <td>20% FÉDÉRÉE laitière (mélassé) ..</td> <td style="text-align: center;">1.70</td> <td style="text-align: center;">1.70</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> </tr> <tr> <td>22% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> </tr> <tr> <td>22% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> </tr> <tr> <td>24% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> </tr> <tr> <td>24% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> </tr> <tr> <td>18% COOPÉRATIVE Contrôle (simple) ..</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> </tr> <tr> <td>18% COOPÉRATIVE Contrôle (mélassée)</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> </tr> <tr> <td>32% COOPÉRATIVE Supplém. (laitière)</td> <td style="text-align: center;">2.10</td> <td style="text-align: center;">2.15</td> <td style="text-align: center;">2.20</td> </tr> <tr> <td>COOPÉRATIVE — supplément minéral..</td> <td style="text-align: center;">1.65</td> <td style="text-align: center;">1.65</td> <td style="text-align: center;">1.75</td> </tr> </table> <p>MOULÉES POUR VEAUX</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: left;">Protéine</th> <th style="text-align: center;">Montréal</th> <th style="text-align: center;">Lennoxville, Ste-Rosalie</th> <th style="text-align: center;">Québec Lévis</th> </tr> <tr> <td>25% COOPÉRATIVE moulée veaux (avec lait) ..</td> <td style="text-align: center;">2.40</td> <td style="text-align: center;">2.45</td> <td style="text-align: center;">2.50</td> </tr> <tr> <td>24% FÉDÉRÉE moulée veaux (sans lait)</td> <td style="text-align: center;">2.00</td> <td style="text-align: center;">2.05</td> <td style="text-align: center;">2.10</td> </tr> </table>	Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis	18% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..	1.65	1.70	1.75	18% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.65	1.70	1.75	20% FÉDÉRÉE laitière (simple) ..	1.70	1.70	1.75	20% FÉDÉRÉE laitière (mélassé) ..	1.70	1.70	1.75	22% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..	1.75	1.80	1.80	22% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.75	1.80	1.80	24% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..	1.80	1.85	1.85	24% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.80	1.85	1.85	18% COOPÉRATIVE Contrôle (simple) ..	1.75	1.80	1.85	18% COOPÉRATIVE Contrôle (mélassée)	1.75	1.80	1.85	32% COOPÉRATIVE Supplém. (laitière)	2.10	2.15	2.20	COOPÉRATIVE — supplément minéral..	1.65	1.65	1.75	Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis	25% COOPÉRATIVE moulée veaux (avec lait) ..	2.40	2.45	2.50	24% FÉDÉRÉE moulée veaux (sans lait)	2.00	2.05	2.10	<p>MOULÉES POUR VOLAILLES</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: left;">Protéine</th> <th style="text-align: center;">Montréal</th> <th style="text-align: center;">Lennoxville, Ste-Rosalie</th> <th style="text-align: center;">Québec Lévis</th> </tr> <tr> <td>19% COOPÉRATIVE { tout moulée ... }</td> <td style="text-align: center;">2.50</td> <td style="text-align: center;">2.55</td> <td style="text-align: center;">2.50</td> </tr> <tr> <td>17% FÉDÉRÉE { poussins (début) }</td> <td style="text-align: center;">2.25</td> <td style="text-align: center;">2.30</td> <td style="text-align: center;">2.25</td> </tr> <tr> <td>COOPÉRATIVE petits grains poulets.</td> <td style="text-align: center;">2.30</td> <td style="text-align: center;">2.35</td> <td style="text-align: center;">2.30</td> </tr> <tr> <td>16% COOPÉRATIVE moulée croissance ..</td> <td style="text-align: center;">2.30</td> <td style="text-align: center;">2.35</td> <td style="text-align: center;">2.40</td> </tr> <tr> <td>17% COOPÉRATIVE grains, croissance ..</td> <td style="text-align: center;">2.00</td> <td style="text-align: center;">2.05</td> <td style="text-align: center;">2.10</td> </tr> <tr> <td>22% COOPÉRATIVE moulée pour ponte</td> <td style="text-align: center;">2.40</td> <td style="text-align: center;">2.40</td> <td style="text-align: center;">2.45</td> </tr> <tr> <td>21% FÉDÉRÉE " " "</td> <td style="text-align: center;">2.20</td> <td style="text-align: center;">2.20</td> <td style="text-align: center;">2.25</td> </tr> <tr> <td>35% COOPÉRATIVE Sup. prot.</td> <td style="text-align: center;">2.75</td> <td style="text-align: center;">2.80</td> <td style="text-align: center;">2.80</td> </tr> <tr> <td>11% COOPÉRATIVE Grains pour volailles</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> <td style="text-align: center;">1.90</td> <td style="text-align: center;">1.95</td> </tr> <tr> <td>11% FÉDÉRÉE " " "</td> <td style="text-align: center;">1.80</td> <td style="text-align: center;">1.85</td> <td style="text-align: center;">1.90</td> </tr> <tr> <td>19½% COOPÉRATIVE Engraissement (avec lait) ..</td> <td style="text-align: center;">2.25</td> <td style="text-align: center;">2.30</td> <td style="text-align: center;">2.35</td> </tr> <tr> <td>15½% FÉDÉRÉE engraissement (sans lait) ..</td> <td style="text-align: center;">1.90</td> <td style="text-align: center;">1.95</td> <td style="text-align: center;">2.00</td> </tr> <tr> <td>24% COOPÉRATIVE Tout-moulée din-donneaux ..</td> <td style="text-align: center;">2.50</td> <td style="text-align: center;">2.55</td> <td style="text-align: center;">2.60</td> </tr> </table> <p>POUR PORCS</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: left;">Protéine</th> <th style="text-align: center;">Montréal</th> <th style="text-align: center;">Lennoxville, Ste-Rosalie</th> <th style="text-align: center;">Québec Lévis</th> </tr> <tr> <td>43% COOPÉRATIVE Sup. prot.</td> <td style="text-align: center;">2.40</td> <td style="text-align: center;">2.45</td> <td style="text-align: center;">2.50</td> </tr> </table>	Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis	19% COOPÉRATIVE { tout moulée ... }	2.50	2.55	2.50	17% FÉDÉRÉE { poussins (début) }	2.25	2.30	2.25	COOPÉRATIVE petits grains poulets.	2.30	2.35	2.30	16% COOPÉRATIVE moulée croissance ..	2.30	2.35	2.40	17% COOPÉRATIVE grains, croissance ..	2.00	2.05	2.10	22% COOPÉRATIVE moulée pour ponte	2.40	2.40	2.45	21% FÉDÉRÉE " " "	2.20	2.20	2.25	35% COOPÉRATIVE Sup. prot.	2.75	2.80	2.80	11% COOPÉRATIVE Grains pour volailles	1.85	1.90	1.95	11% FÉDÉRÉE " " "	1.80	1.85	1.90	19½% COOPÉRATIVE Engraissement (avec lait) ..	2.25	2.30	2.35	15½% FÉDÉRÉE engraissement (sans lait) ..	1.90	1.95	2.00	24% COOPÉRATIVE Tout-moulée din-donneaux ..	2.50	2.55	2.60	Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis	43% COOPÉRATIVE Sup. prot.	2.40	2.45	2.50
Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis																																																																																																																														
18% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..	1.65	1.70	1.75																																																																																																																														
18% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.65	1.70	1.75																																																																																																																														
20% FÉDÉRÉE laitière (simple) ..	1.70	1.70	1.75																																																																																																																														
20% FÉDÉRÉE laitière (mélassé) ..	1.70	1.70	1.75																																																																																																																														
22% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..	1.75	1.80	1.80																																																																																																																														
22% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.75	1.80	1.80																																																																																																																														
24% COOPÉRATIVE laitière (simple) ..	1.80	1.85	1.85																																																																																																																														
24% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.80	1.85	1.85																																																																																																																														
18% COOPÉRATIVE Contrôle (simple) ..	1.75	1.80	1.85																																																																																																																														
18% COOPÉRATIVE Contrôle (mélassée)	1.75	1.80	1.85																																																																																																																														
32% COOPÉRATIVE Supplém. (laitière)	2.10	2.15	2.20																																																																																																																														
COOPÉRATIVE — supplément minéral..	1.65	1.65	1.75																																																																																																																														
Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis																																																																																																																														
25% COOPÉRATIVE moulée veaux (avec lait) ..	2.40	2.45	2.50																																																																																																																														
24% FÉDÉRÉE moulée veaux (sans lait)	2.00	2.05	2.10																																																																																																																														
Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis																																																																																																																														
19% COOPÉRATIVE { tout moulée ... }	2.50	2.55	2.50																																																																																																																														
17% FÉDÉRÉE { poussins (début) }	2.25	2.30	2.25																																																																																																																														
COOPÉRATIVE petits grains poulets.	2.30	2.35	2.30																																																																																																																														
16% COOPÉRATIVE moulée croissance ..	2.30	2.35	2.40																																																																																																																														
17% COOPÉRATIVE grains, croissance ..	2.00	2.05	2.10																																																																																																																														
22% COOPÉRATIVE moulée pour ponte	2.40	2.40	2.45																																																																																																																														
21% FÉDÉRÉE " " "	2.20	2.20	2.25																																																																																																																														
35% COOPÉRATIVE Sup. prot.	2.75	2.80	2.80																																																																																																																														
11% COOPÉRATIVE Grains pour volailles	1.85	1.90	1.95																																																																																																																														
11% FÉDÉRÉE " " "	1.80	1.85	1.90																																																																																																																														
19½% COOPÉRATIVE Engraissement (avec lait) ..	2.25	2.30	2.35																																																																																																																														
15½% FÉDÉRÉE engraissement (sans lait) ..	1.90	1.95	2.00																																																																																																																														
24% COOPÉRATIVE Tout-moulée din-donneaux ..	2.50	2.55	2.60																																																																																																																														
Protéine	Montréal	Lennoxville, Ste-Rosalie	Québec Lévis																																																																																																																														
43% COOPÉRATIVE Sup. prot.	2.40	2.45	2.50																																																																																																																														

Ces moulées sont recommandées par la Commission Alimentaire du Bétail et portent notre garantie absolue.
Assortiment complet de ces moulées à nos entrepôts à Trois-Rivières à 10 cents par poche en plus des prix à Montréal

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tél. HARbour 4111

Montréal

Le chevreuil

(Suite de la page 14)

Au sujet de la relation qui existe entre l'âge d'un chevreuil et le nombre d'andouillers, communément appelés pointes, qu'il porte à son panache, qu'il nous soit permis d'ouvrir ici une parenthèse pour dissiper une erreur qui a libre cours parmi bon nombre de chasseurs. D'une manière générale, l'âge d'un chevreuil (il en est de même pour l'original, le ouapiti et le caribou) ne peut être déterminé exactement par le nombre d'andouillers à ses bois. Toutefois, pendant les trois premières années de l'existence de cet animal, on peut déterminer approximativement son âge assez facilement, à cause des bois peu développés qu'il porte. Quoique l'augmentation du nombre d'andouillers soit en relation avec la croissance de l'animal, cela ne veut nullement signifier qu'un andouiller s'ajoute à chaque côté de son panache, chaque année. Ainsi, il se peut fort bien qu'un chevreuil, dont l'âge varie entre dix et douze ans, n'ait que trois ou quatre pointes de chaque côté de ses bois. Dans le cas où le nombre d'andouillers n'est pas de nombre égal de chaque côté du panache, on dit qu'il a une tête mal semée.

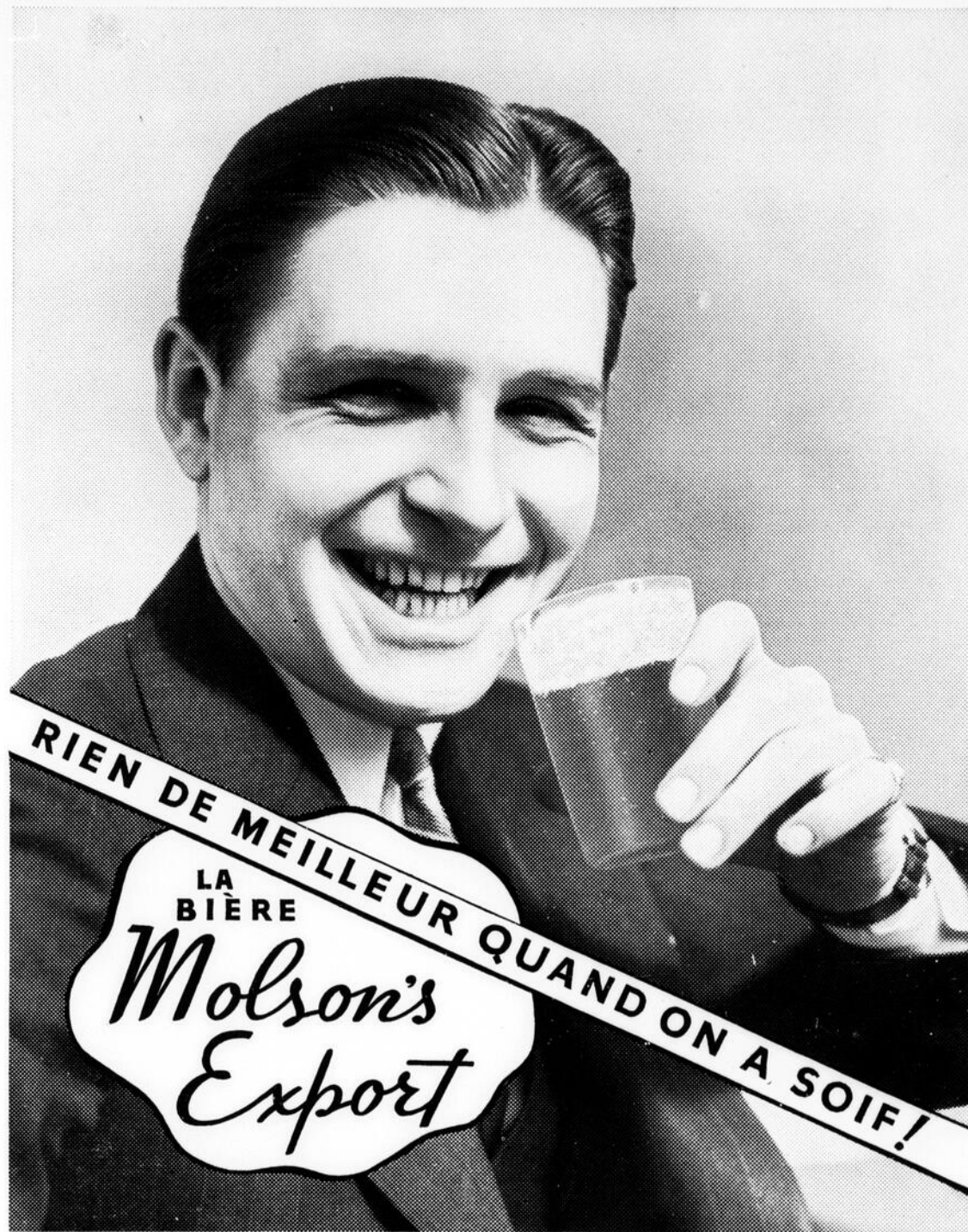
* * *

La moyenne normale de la vie du chevreuil est d'à peu près quinze ans. Il est dans sa pleine maturité vers l'âge de sept ans, après quoi sa vitalité décline annuellement et ses bois perdent de leur ampleur et bien souvent on remarque une diminution dans la longueur des andouillers et quelquefois on constate même la disparition complète de quelques-uns de ceux-ci.

* * *

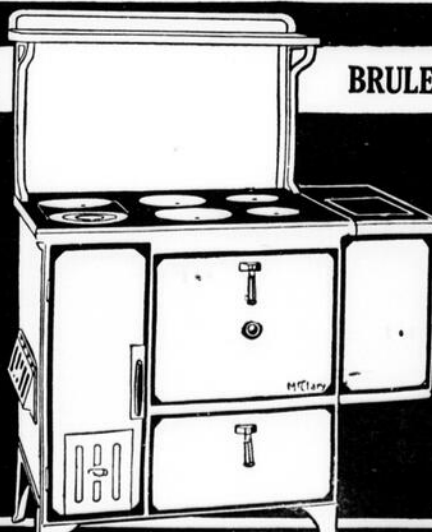
Comme conclusion pratique de cet article, que l'on me permette une petite digression:—

Emmenons avec nous les jeunes dans nos excursions en forêt et instruisons-les des notions de l'art cynégétique. Renseignons-les sur les moeurs et habitudes des animaux qui peuplent nos bois, afin qu'ils puissent eux aussi s'adonner au plus grand des sports, car "la chasse est, de toutes les distractions, la plus agréable et la plus salubre. Elle développe les forces, entretient la souplesse des membres et cultive la puissance et le libre jeu de nos principaux organes. La chasse, c'est le contentement de sa condition, c'est l'égalité du caractère, c'est l'équilibre des facultés, c'est la raisonnable en soi, c'est la franchise, c'est le courage, c'est la santé, c'est le bonheur."



CUISSON SUPERIEURE

SONGEZ à la satisfaction que vous procurerait la possession d'un magnifique poêle McClary neuf — d'un poêle capable de cuire avec facilité les plus gros repas, de vous épargner du temps, du travail et de l'argent tous les jours de l'année! Non seulement le McClary est-il le poêle de cuisine qui cuit le mieux au Canada, mais il brûle aussi,



BRULE TOUT COMBUSTIBLE

et plus économiquement, n'importe quel genre de combustible. Demandez aujourd'hui à un dépositaire McClary de vous faire voir ces poêles superbes

Pour renseignements complets, écrivez à

General Steel Wares Ltd.

2355 rue Delisle, MONTREAL

POELES à CHARBON et BOIS McCLARY

Demandez les produits GENERAL STEEL WARES

M. le CULTIVATEUR!

Choisissez cette
Marque de Commerce
lorsque vous achetez
des
engrais chimiques

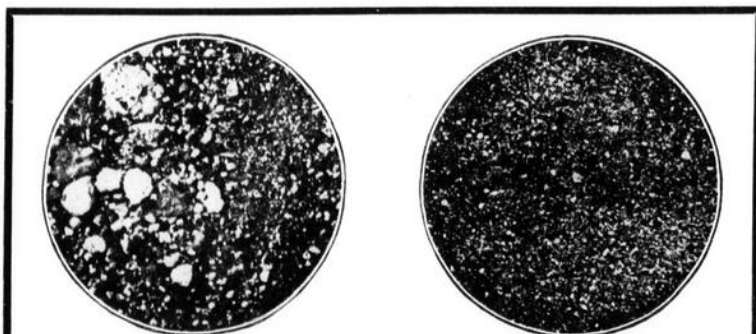


ALBATROS

Les engrais vendus sous la marque "ALBATROS" sont les meilleurs que vous puissiez vous procurer

PARCE QUE...

1. Ils sont préparés par la International Fertilizers Limited dont Les Phosphates Français Limitée est l'une des filiales. Par ses relations internationales, cette compagnie est au courant des développements les plus nouveaux dans l'industrie des engrais et est heureuse de fournir les informations qu'elle possède aux cultivateurs du Québec.
2. Par ses représentants dans tous les districts ruraux de la province, la compagnie connaît les nombreux problèmes de sols et de récoltes des cultivateurs du Québec. Dans ses laboratoires, la compagnie a perfectionné ses mélanges Albatros de manière à obtenir les meilleurs résultats lorsqu'ils sont employés sur les fermes du Québec.



MELANGE FAIT SUR LA
FERME

MELANGE SCIENTIFIQUE
ALBATROS

La photographie ci-dessus fait voir clairement la différence entre un mélange sol-disant fait sur la ferme et l'engrais composé ALBATROS préparé selon les dernières données scientifiques.

Dans le premier cas, on peut distinguer les différents ingrédients qui composent le mélange et il est évident que chaque plante délicate ne peut recevoir la proportion exacte de chaque ingrédient. Dans les engrais ALBATROS, les ingrédients sont si bien combinés que chaque plante reçoit sa part de "ration balancée".

3. Tous les ingrédients qui entrent dans la préparation des engrais chimiques Albatros sont de la meilleure qualité que l'on puisse obtenir sur les marchés mondiaux. Ils sont préparés en laboratoire sous la surveillance constante des experts et sous une forme qui fournit au sol chaque particule d'engrais — sans aucune perte. Grâce à ce mélange quasi parfait, chaque sac d'engrais Albatros est de la même haute qualité.
4. International Fertilizers Limited est l'une des premières compagnies qui se soit efforcée de diminuer les dépenses des cultivateurs en manufacturant un superphosphate 20% au lieu du 16%.
5. Des usines et entrepôts — succursales par toute la province de Québec et les Provinces Maritimes vous assurent une livraison peu coûteuse, sans aucune perte de temps dans la réception des engrais. Tous les engrais sont livrés en parfaite condition — dans des sacs neufs.
6. Lorsque vous achetez les Engrais Chimiques Albatros, vous pouvez être certain que vous avez ce qui convient le mieux à vos sols et récoltes. Employé selon les directions voulues, l'Albatros vous donnera des récoltes supérieures et plus abondantes — plus d'argent de votre ferme.

INSECTICIDES-FONGICIDES

Ficelle d'engravage et câbles

International Fertilizers Limited est en position de vous fournir rapidement et aux prix réguliers du marché, des insecticides et fongicides tels que sulfate de cuivre, arséniate de chaux, arséniate de plomb et bouillie "bordelaise". De plus, cette compagnie est la seule agence dans Québec pour la ficelle d'engravage et le câble "Robin-Hood".

Allocation spéciale de prix sur toute commande pour livraison d'automne

On accordera un escompte spécial de 25¢ par tonne pour toutes les commandes et livraisons d'automne d'engrais chimiques Albatros. Méritez cet escompte en donnant votre commande dès aujourd'hui.

Les Engrais Albatros sont fabriqués par

INTERNATIONAL FERTILIZERS LIMITED

Fournisseurs officiels d'engrais de "L'Union Catholique des Cultivateurs".

USINES A
QUEBEC, P. Q. et
ST-JEAN, N. B.

● 71, RUE ST-PIERRE, QUEBEC, P.Q. ●

ENTREPOTS A
QUEBEC
LEVIS et MONTREAL