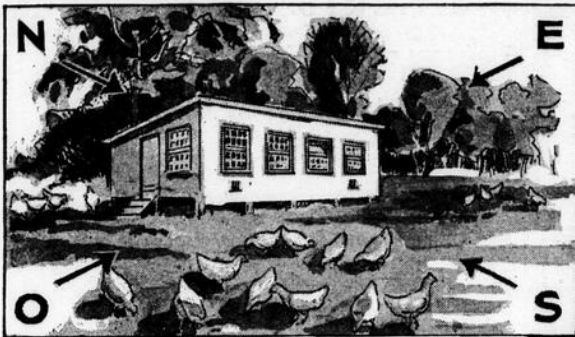


LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Les dix Commandements de l'Aviculteur



Le Poulailier, au sud exposeras
Avec pâturage spacieux et succulent
(Le Ministère fournit des plans gratuits.)



Les courants d'air, éviteras,
L'humidité pareillement.
(Pensez constamment à ceci: La santé de vos poules.)



Aux microbes, guerre tu seras,
Aux parasites, également.
(Le remède idéal: hygiène et propreté.)



Comme boisson, tu éviteras
Brewage impur ou croupissant.
(Le meilleur breuvage est le lait écrimé.)



Si de bons grains, tu additionneras
De la pâtee comme supplément.
(La Fédérée en vend d'excellente.)



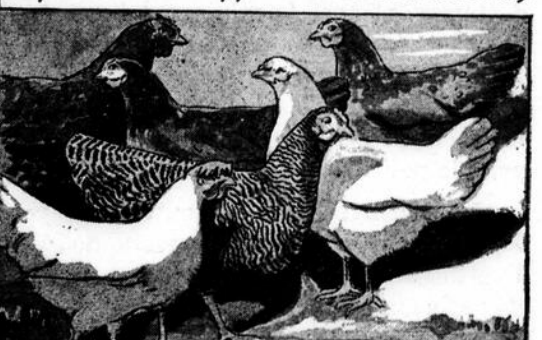
Ration équilibrée tu serviras,
Toute l'année prudemment.
(La ponte est en rapport avec l'alimentation.)



L'œuvre de chair, ne permettras
Qu'aux reproducteurs vaillants.
(Un bon coq, c'est la moitié du troupeau.)



En mars-Avril, tu incuberas
Des œufs de choix, exclusivement.
(Les 29 couvoirs coopératifs organisés par l'Hon. M. Godbout ont une capacité totale de 634,000 œufs.)



D'une race pondeuse, tu choisiras
La bonne lignée uniquement.
(La lignée est aussi importante que la race.)



Les vieilles poules, sacrifieras
Les mauvaises également.
(Les bons aviculteurs renouvellent la moitié de leur troupeau tous les ans.)



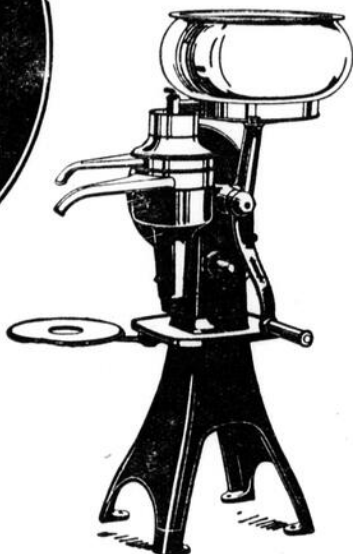
Et la bourse tu rempliras
Si tu suis ces commandements.

Indispensable dans l'industrie laitière



La trayeuse McCormick-Deering épargne actuellement à son patron plus de 50% en temps et en travail. Chaque pièce de cette trayeuse est si simple à enlever et à nettoyer que celui qui en possède une est en état de produire un lait de la plus haute qualité avec le minimum de bactéries. De plus, la McCormick-Deering contribue à augmenter la lactation par son action de succion régulière, douce et naturelle.

L'écrémeuse McCormick-Deering est le chef-d'oeuvre en fait d'écrémeuse par sa fabrication et son efficacité. Elle est l'écrémeuse la plus facile à tourner et la plus parfaite dans tout l'univers. Six grandeurs: "pour une vache ou cent."



ELIMINEZ la fatigue et l'ennui de la traite à la main au moyen de la nouvelle *Trayeuse McCormick-Deering* tout en obtenant la plus grande quantité possible de lait pur au minimum de coût.

Sous tous les rapports, la nouvelle McCormick-Deering est une machine construite pour être efficace et durer longtemps. La pompe brevetée, le pulsateur entièrement renfermé, sans huile, sans ressort... les coupes à trayon en deux morceaux, hermétiques, sanitaires... les robinets des stalles à l'épreuve du gel... la chaudière en un morceau, avec couvercle hygiénique et ses autres nombreuses caractéristiques — tout contribue à faire de la McCormick-Deering la meilleure trayeuse et la plus pratique dans l'industrie laitière.

Pour retirer de votre lait le maximum de crème en peu de temps, et avec le minimum d'efforts, servez-vous de la fameuse *écrémeuse à coussinets sur billes McCormick-Deering*. Son système d'écémage parfait et supérieur à toute autre écémage sur le marché est dû à son bol scientifique dessiné et à son tuyau d'écoulement ajustable pour le petit-lait.

Vous pouvez voir la nouvelle Trayeuse et l'écrémeuse McCormick-Deering au magasin du vendeur McCormick-Deering de votre localité. Pour avoir un dépliant descriptif de ces deux machines modernes, écrivez à

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY
HAMILTON of Canada, Ltd. CANADA

Ecrémeuses et Trayeuses McCORMICK- DEERING



Les premiers COCHONS gras obtiennent les meilleurs PRIX



Rendez vos porcheries chaudes et confortables à l'aide de la Planche Isolante Donnacona. Vous obtiendrez des portées hâtives, et vos porcs seront prêts plus tôt pour le marché, commandant ainsi de meilleurs prix. Les porcelets profitent plus rapidement et la mortalité est réduite au minimum dans les porcheries chaudes. Vos profits supplémentaires cette année vous rembourseront pour main-d'oeuvre et matériaux, et l'an prochain, vos profits nets seront sensiblement accrus. Un marteau et une scie sont les seuls outils nécessaires pour poser la Planche Isolante Donnacona. Demandez-la chez votre marchand de bois local.

● ce livret gratis

Plans et détails pour la construction de toutes sortes de bâtiments de ferme. Préparé par un expert en la matière.



**PLANCHE ISOLANTE
DONNACONA**

Un produit de PRICE BROTHERS & COMPANY, Limited
Québec, Canada. (Établie depuis plus de 100 ans)

Surveillez-la, Mère—Elle a besoin de vous



Jeunes filles abattues

ELLE PARAIT abattue, épuisée, déprimée. Les jeunes filles qui passent à l'âge de puberté deviennent souvent languissantes. Il faudrait les observer!

"J'ai mal à la tête," se plaignent-elles. "Mon dos me fatigue... Je crois bien que je vais me coucher." Dans ces moments d'épreuve, toute jeune fille requiert le secours d'un remède fortifiant tel que le Composé Végétal de Lydia E. Pinkham.

La négligence aujourd'hui n'est qu'une invite à la souffrance plus tard. La douleur détruit la beauté.

C'est pour cela que tant de jeunes femmes qui possédaient des traits se flétrissent prématurément. La jolie jeune fille de 18 ans devient souvent une femme languissante de 25 ans.

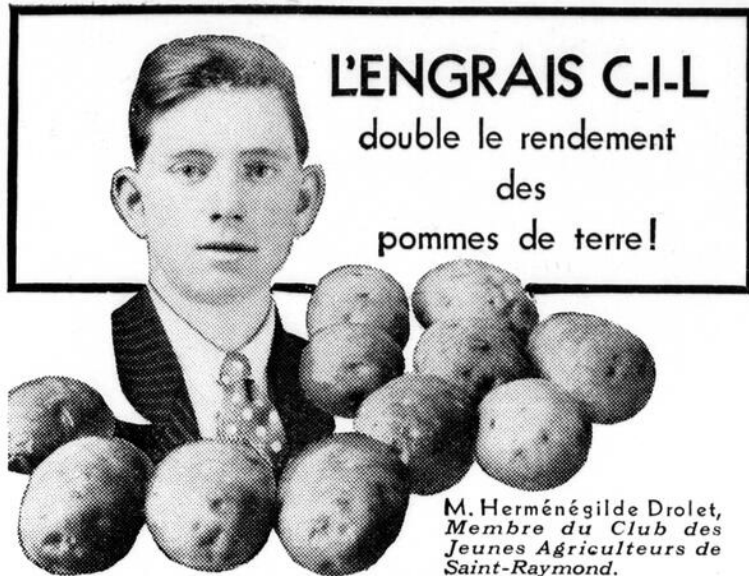
Quand votre fille devient lasse et indolente... pourquoi ne lui donneriez-vous pas les comprimés de Composé Végétal... comme font d'autres mères?

Le fait qu'il est en usage depuis très longtemps inspire un surcroît de confiance aux femmes. Elles savent qu'il doit être bon, sans quoi tant de femmes ne le prendraient pas.

Et comme cela est vrai! Car nos registres indiquent que 98 pour 100 des femmes qui l'ont employé déclarent qu'il leur a fait du bien.

Demandez aujourd'hui même à votre pharmacien une bouteille soit des comprimés, soit du liquide. Ne différez pas le soulagement bienfaisant que procure ce remède.

NOUVEAU! Le Composé Végétal de Lydia E. Pinkham sous la forme de Comprimés.



L'ENGRAIS C-I-L
double le rendement
des
pommes de terre!

M. Herménégilde Drolet,
Membre du Club des
Jeunes Agriculteurs de
Saint-Raymond.

1er PRIX - Pommes de Terre. Exposition Royale de Toronto, 1931

L'ENGRAIS C-I-L a de nouveau remporté un premier prix! C'est une analyse 4-8-10, au taux de 1000 livres par arpent, qui a produit un rendement de 293 boisseaux par arpent (le double du résultat habituel dans la Province) et permis d'obtenir cette récompense si convoitée.

Les professeurs du Service Horticole, chargés de l'enseignement des membres des Clubs des Jeunes Agriculteurs—tous fils d'agriculteurs, groupés sous les auspices du Ministère Provincial de l'Agriculture—insistent sur

l'importance d'une utilisation scientifique des Engrais C-I-L. A cette exposition, six membres d'autres clubs étaient au nombre des dix premiers gagnants.

Les Engrais C-I-L, pour récoltes de tous genres, sont vendus par la Coopérative Fédérée de Québec, et partout où vous voyez la Marque des Engrais C-I-L. Tout préparés et mélangés, secs et fluides, vous n'avez qu'à vous rendre à l'un de ces établissements, et à en rapporter chez vous la quantité dont vous avez besoin.



CANADIAN INDUSTRIES LIMITED
ENGRAIS CHIMIQUES SECS ET FLUIDES

Fabriqués au Canada dans les usines suivantes:

HALIFAX BELOEIL HAMILTON NEW WESTMINSTER
Administration: Immeuble Beaver Hall, Montréal CIF60

Une nouvelle importation

NOUS venons justement de recevoir un chargement de choix d'étalons et de juments Percherons et Belges, sujets forts, de trait, élevés pour fin d'exposition. Nous vous offrons aussi un lot d'étalons Clydesdale, Canadiens-français et Standardbred. Un bon choix de chevaux de ferme, de route et à toutes fins. Demandez nos prix pour ceux que vous désirez, fret payé à votre gare. Prix et conditions exceptionnellement raisonnables. Ecrivez-nous si vous désirez acheter ou échanger seulement. ARNOLDWOLD FARMS, Grenville, Qué.

ON DEMANDE des agents pour vendre nos cravates de soie. Nos prix sont tels que vous pouvez faire 100% de commission. Ecrivez aujourd'hui pour échantillons et détails gratuits. ONTARIO NECKWEAR CO., Dépt. 517, Toronto 8, Ontario.

Terres Demandées

CULTIVATEURS! qui voulez vendre, voyez M. Léger, notre gérant, qui a des clients à placer. "CREDIT IMMOBILIER", 35, rue Notre-Dame Ouest, Montréal.

VIKING—la meilleure framboise rouge a été démontré au Collège Macdonald ses qualités supérieures. Plants certifiés exempts de maladie, \$5.00 le cent, \$35.00, le mille. F. S. REEVES, Southport, Ile du Prince Edouard.

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.

Yorkshire, Chester

A VENDRE: 6 portées de porcelets enregistrés nés en mars et avril. Sujets de choix. Prix modérés. S'adresser à ARMAND LUSSIER, St-Damase, cté St-Hyacinthe, P. Q.

ECREMEUSES

PIECES et accessoires de l'Ecrèmeuse Magnet, toujours en magasin pour expédition immédiate. Votre Magnet peut être réparé pour fonctionner tout comme une neuve. Offre spéciale: trois rondelles de caoutchouc et un jeu complet de brosses pour \$1.00, franco. T. S. PETRIE, 13 Rambert Ave., Swansea, Toronto, Ont.

COMMENCEZ dès maintenant avec les poussins "Armstrong" Rock barrés "Qualité Supérieure" \$14. Leghorns \$13. "Qualité spéciale" \$18. et \$17. le cent. Notre garantie vous protège contre toute perte. ARMSTRONG CHICKS, 44 Davidson, Ste-Catharines, Ont.

A VENDRE

UNE terre située au 1er rang-ouest d'Isle-Verte, sur la route nationale. Grandeur: à peu près 3 x 35 arpents, dont 4 x 30 arpents sont bien préparés pour différentes cultures. Bonnes bâtisses. De plus, un lot de terre à bois de 2 x 7 arpents, et deux autres champs de 1 x 16 arpents, donnant un beau rendement de foin salé. Autre source de revenu: l'herbe marine (mousse de mer). Prix réduit. Conditions avantageuses. S'adresser à ANTHYME ROY, procureur.

A VENDRE

Machineries de moulin à farine à rouleaux.

4-jeux de rouleaux doubles; 2-raffineurs à haute vitesse; 1-bateau vertical; 1-crible Haggenmacher; 1-épussette à son; 1-dévidoir à farine; 1-merveilleux petit dévidoir; 1-metteur en sac, aussi élévateurs à godets—poules—arbres de couche, etc. Une aubaine à \$800.00 pour prompt acheteur. S'adresser à A. W. STANDISH, Cookshire, Qué.

ARGENT A PRETER

CULTIVATEURS! Empruntez à 5%, capitalisé, remboursable en 5, 10, 15 ou 20 annuités "CREDIT IMMOBILIER", 35, Notre-Dame Ouest, Montréal.

PHARMACIE

Levures Ferrugineuses

VOUS pouvez maintenant acheter les Levures Ferrugineuses (Iron. Yeasts) à un prix d'occasion: 1 bouteille 85¢, 4 bouteilles \$3.00, 7 bouteilles \$5.00. Envoyez mandats de poste à PHARMACIE MARIUS DUFRESNE, 5611, Avenue Monkland N. D. G., Montréal.

A VENDRE

TAUREAU, 1 an. 4 belles génisses nées en décembre, mères qualifiées, père classé A. Troupeau Ayrshire accrédité. 6 portées de porcelets Grand Yorkshire, Chester blancs nés en mars, avril. GEORGES E. MORIN, St-Hyacinthe, R. 2.

**Une Grande Guerre!
Une Épidémie Meurtrière!
Une Crise Aiguë!**

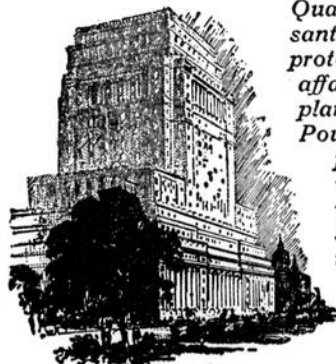
¶ Tout cela depuis vingt ans. Peut-on imaginer une épreuve plus sévère?

¶ Cependant l'assurance-vie tient bon. Malgré les conditions anormales des vingt dernières années, les compagnies d'assurance-vie répondent, promptement et scrupuleusement, à tous leurs engagements, comme elles l'ont d'ailleurs toujours fait depuis la Confédération.

¶ Pour sa part, la Sun Life Assurance Company of Canada a versé à ses assurés et aux bénéficiaires de ses polices, pendant

la Guerre (1914-1918),
l'Influenza (1919) et
la Crise (1930 1931),

plus de \$226,000,000. Depuis sa fondation, elle a versé à ses assurés et aux bénéficiaires de ses polices près de \$600,000,000.



Quand les affaires sont florissantes, l'assurance-vie offre une protection précieuse; quand les affaires vont mal, c'est une planche de salut indispensable. Pour sauvegarder votre foyer, protéger votre négoce et vous préparer une heureuse vieillesse, le moyen le plus sûr est de vous procurer un montant convenable d'assurance-vie.

Avez-vous assez d'assurance?

Voyez un représentant de la Sun Life

Sun Life Assurance Company of Canada

A VENDRE

PORCELETS Chester Blancs nés le deux mars de mère et père premier prix d'exposition. Animaux Ayrshire accrédités. Moutons Leicester. OLERY LALANNE, Mont St-Grégoire, co. d'Iberville, Qué.

Ayrshire, Yorkshire, Chester

A VENDRE—Taureaux, un de 2 ans, deux de 1 an, veaux mâles et femelles d'automne et du printemps; tous de père et mères qualifiés officiellement et accrédités. Plusieurs portées de porcelets—Yorkshire et Chester—sélectionnés; le tout à bas prix. Adressez-vous à ADELARD MORIN, St-Hyacinthe.

POUSSINS A VENDRE

LES POUSSINS ABRAMS proviennent d'excellentes lignées, de poules de race pure ayant subi l'épreuve du sang et accouplées à des coqs dont les mères pondaient de 250 à 300 oeufs par année. Les commandes renouvelées prouvent leur haut valeur. Garanties livrées vivants. Rhode Island rouges et Rock barrés, \$14.00 le 100. Leghorns, \$10.00. JOHN ABRAMS, Mille Roches, Ont.

VOLAILLES et oeufs demandés. Les plus hauts prix du marché payés. Remise immédiate. Cages prêtées gratis. ROSENFELD POULTRY AND EGG CO., Montréal, Dépt. Jah.

"L'appareil herniaire de mon père a été gardé par 3,000,000 de personnes après un essai gratuit de 10 jours."



—Harold Brooks
C. E. Brooks a inventé, il y a 30 ans, son remarquable appareil à coussin à air qui lui procura sécurité et confort et les résultats qu'il rêvait depuis longtemps. Aujourd'hui plus de 3 millions d'hommes, femmes et enfants l'ont acheté après l'avoir essayé pendant 10 jours à la maison. Cet essai ne leur a rien coûté et il est à votre disposition sur simple demande. Vous devez écrire aujourd'hui pour avoir les détails de cet essai gratuit, de la plaquette aussi gratuite, envoyées sous enveloppe unie et cachetée. Ne retardez pas!
BROOKS APPLIANCE CO.
207 F State Street, Marshall, Mich.

Un message à l'homme qui a besoin d'une écrémeuse et veut la meilleure

See a De Laval its Superiority is Evident

Try Let it prove how much cream it will save

Trade in your old Separator as Partial Payment

COMPAREZ une De Laval Série Dorée "3,000,000" côte à côte avec toute autre écrémeuse. Voyez vous-même; et vous n'aurez aucunement besoin d'un expert pour vous dire qu'elle est la meilleure, la plus jolie, la plus résistante, la plus payante et pour vous le meilleur placement.

Si vous n'êtes pas encore convaincu, continuez votre enquête et essayez une De Laval côte à côte avec toute autre écrémeuse. Pas un seul acheteur sur cent, après ces preuves, n'hésitera à choisir la De Laval. Votre agent De Laval se fera un plaisir de vous donner une belle démonstration.

Après avoir vu et essayé la De Laval améliorée, après vous être convaincu de sa supériorité sur toutes les autres, donnez votre vieille écrémeuse en paiement partiel sur la nouvelle machine que vous pouvez acheter à des conditions si faciles qu'elle se payera par elle-même en plus des économies qu'elle vous fera réaliser.

En outre des écrémeuses Série Dorée "3,000,000" De Laval munies du fameux bol flottant De Laval, de coussinets à bille renfermés et d'autres caractéristiques exclusives qui la font la meilleure écrémeuse de l'univers, il y a quatre autres séries d'écrémeuses, dont les prix varient de \$30.00 en montant, fournissant une De Laval pour tous les besoins et toutes les bourses.

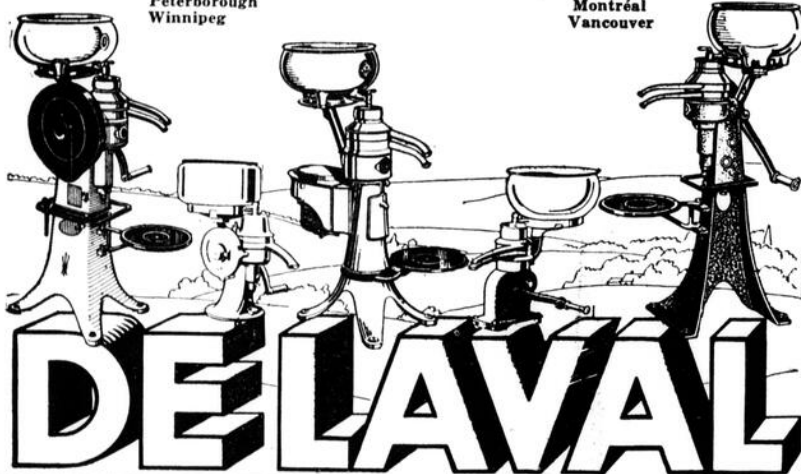
Ce sont la série Electro avec cinq pièces mobiles seulement et mue à l'électricité; la série Utilité, tout aussi puissante que la série Dorée, sauf plusieurs qualités non essentielles et vendue à prix plus bas; et les séries Junior et Europa à des prix encore plus bas.

Voyez votre vendeur De Laval ou écrivez au bureau ci-dessous le plus rapproché pour plus amples détails.

THE DE LAVAL COMPANY, LTD.

Peterborough
Winnipeg

Montréal
Vancouver



DE LAVAL

UN BON PLACEMENT

Vous êtes le plus intéressé dans l'augmentation de la production de votre ferme. Vous devez donc vous tenir de plus en plus au courant des moyens qu'il faut prendre pour y parvenir. Pourquoi ne pas vous abonner au Journal d'Agriculture ? Le coût de l'abonnement est d'une piastre (\$1.00) par année, somme qu'il faut faire tenir à M. O. Lessard, secrétaire du Conseil d'Agriculture, Hôtel de la Législature, Québec. On envoie sur demande un numéro spécimen.

DU, PAR et POUR le CANADA

Une bonne part des \$650,000,000 et plus de dépôts à la Banque de Montréal est de l'argent canadien — apporté par nos clients dans nos quelque 600 succursales du Canada.

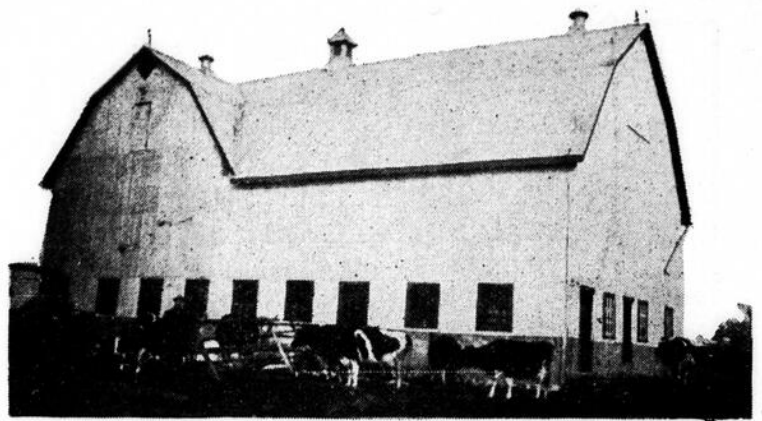
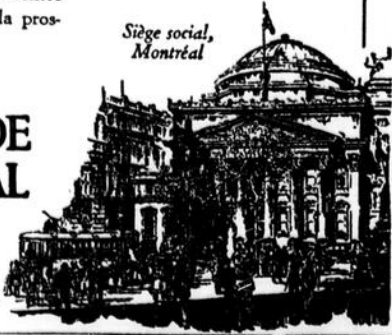
Pour beaucoup cet argent est prêt pour venir en aide aux entreprises industrielles et commerciales qui en sont dignes dans les divers centres où la Banque est représentée et favoriser en même temps la prospérité générale du Canada.

Siège social,
Montréal

BANQUE DE MONTRÉAL

Fondée en 1817

L'Actif dépasse \$750,000,000



Protection contre les Intempéries Durabilité — Service Satisfaisant

PEDLARIB Toiture et Lambris à l'épreuve du Temps

Si vous devez construire une nouvelle toiture ou recouvrir une vieille, informez-vous au sujet de la PEDLARIB. Cette nouvelle tôle à toiture est la meilleure que votre argent puisse acheter. Nous fabriquons de la toiture depuis plus de 70 ans, et la Pedlarib est sans contredit la meilleure tôle que nous ayons produite jusqu'ici.

Vous pouvez aujourd'hui acheter de la toiture à un prix plus bas.

L'achat de la Pedlarib aux prix actuels est un placement. Vous trouverez dans la Pedlarib tous les avantages que vous recherchez dans une bonne toiture — elle est solide et à l'épreuve des intempéries et du feu. Ces tôles ont une longueur de jusqu'à 10 pieds, et une largeur de 30 pouces de recouvrement. Vous avez le choix de deux qualités, la "Council Standard" et l'ordinaire. Nous fournissons aussi la Pedlarib en attrayantes couleurs, selon la demande.

Envoyez-nous les dimensions de votre construction et nous vous donnerons, gratis, une estimation du coût au complet.



The PEDLARIB PEOPLE Limited

Maison fondée en 1861

Bureaux et Usine à Montréal: 24, rue Nazareth

Demandez nos bas prix pour les Ponceaux de Fermes et les Margelles de Puits.

AVIS AUX ELEVEURS ET CHASSEURS D'ANIMAUX A FOURRURE

La Maison H. W. Cutheil, Engr.

931-933, Amherst, MONTREAL

Passera et teindra vos peaux vertes à votre entière satisfaction.

Etablie depuis 1881

Planet Jr.



PLANET JR. No COMBINE. un instrument horticole complet. . . il laboure, sème, recharge et ameublit.

EXIGEZ UNIVERSAL BRAND

Le fameux gros sel de roche allemand pour toute occasion. Plus riche, plus pur, plus blanc, plus sec que tous les autres.

GIN PILLS-G IN PILLS-GI N PILLS-GIN P ILLS-GIN PI LLS-GIN PIL LS-GIN PILL S-GIN PILLS

Echantillon Gratuit

Si vous souffrez de Maux de Dos, d'Enflure des Articulations, de Lumbago, de difficulté d'uriner, découpez le coupon et adressez pour ECHANTILLON GRATUIT de Gin Pills, à Dépt. A National Drug & Chemical Co. of Canada Limited, Toronto, Ontario.

COUPON

Nom.....
Rue.....
Ville.....
Prov.....

pour DE MEILLEURS JARDINS

Servez-vous d'un Planet Jr. pour faire votre potager. Cultivez vos légumes pour votre table—pour vos conserves—pour vente à la porte sur la route—pour le marché du voisinage. Le Planet Jr. fera tous les travaux du jardin rapidement, facilement et parfaitement. Il y a un Planet Jr. pour répondre à vos besoins. Garanti et recommandé par la renommée Planet Jr. de plus de 60 ans, reconnu donner de meilleures récoltes au coût minimum. Instruments Planet Jr.—pour tous les travaux de jardin—de \$3.25 à \$295. — F.A.B. de la fabrique.

Une semaine d'essai gratuit

Vous pouvez avoir chez vous à l'essai pendant une semaine un No 4 (ou tout autre outil à main Planet Jr.). Demandez à votre vendeur ou envoyez-nous son nom.

Envoyez le coupon

S. L. ALLEN & CO., Inc., Dépt. 84-C.
5th & Glenwood Ave., Philadelphie, Pa.

Aussi fabricants du tracteur horticole Planet Jr. Catalogue sur demande. []

Veuillez m'envoyer le catalogue complet d'outils agricoles et horticoles Planet Jr. et tous renseignements sur l'offre d'essai gratuite.

Nom.....
Rue ou R. F. D.....
Cité.....Côté.....Prov.....

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



Hon. J. Adélard Godbout
ministre.



J. Antonio Grenier,
sous-ministre.

ARMAND LETOURNEAU, L.S.A., directeur.

Pour tout ce qui concerne la rédaction, adresser
"JOURNAL D'AGRICULTURE"
HOTEL DE LA LEGISLATURE - - - QUEBEC

POUR LES ANNONCES,
s'adresser à :
LA CIE DE PUBLICATION DU "CANADA" Limitée,
33, rue St-Jacques Ouest - - - MONTREAL

La situation des tabacs à pipe dans Québec.

Une production réduite est nécessaire.

Les producteurs de tabacs à pipe dans la province de Québec dépendent entièrement sur le marché de l'Est du Canada pour leurs ventes. Depuis quelques années, la demande pour ces tabacs semble avoir une tendance à diminuer. Des gros stocks d'anciennes récoltes restent non vendus entre les mains des planteurs et des emballeurs. On évalue ces stocks en général à deux millions cinq cent mille livres. Comme résultat final, il y eut une forte diminution dans les prix payés aux producteurs. D'une moyenne de 28¢ par livre pour les petites variétés aromatiques en 1928, les prix ont baissé à 8¢ en 1931. Il est évident qu'il ne peut y avoir d'amélioration dans les prix avant que les gros stocks en réserve soient réduits. *La superficie doit être diminuée à la moitié de celle cultivée en 1931 si l'on veut arriver à ce résultat.*

La situation est compliquée davantage par la forte surproduction de Burley en Ontario durant 1931. On évalue cette surproduction à environ quatre millions de livres. Sur le marché du tabac en feuilles, le Burley fait une concurrence directe aux tabacs à pipe de Québec. De plus, il y a des quantités considérables de différentes catégories de tabacs à pipe provenant des récoltes de tabacs à cigares. Ces dernières ont aussi une tendance à diminuer les ventes de tabacs à pipe de Québec. *Il est évident qu'une réduction dans la production de tous les tabacs à pipes au Canada soit nécessaire avant que les prix puissent s'améliorer.*

Un des problèmes les plus sérieux que l'on doit envisager pour les tabacs à pipe de Québec est le manque de qualité et d'uniformité dans les récoltes. Un trop grand nombre de variétés et de tabacs mélangés sont cultivés et on utilise une quantité considérable de graines mélangées. Des expériences bien suivies par le Ministère Fédéral de l'Agriculture pendant de nombreuses années ont porté le choix sur les quatre variétés suivantes comme étant celles qui conviennent le mieux aux conditions dans Québec: *Belge 3007, Parfum d'Italie, Petit Havane et Quesnel.* Les producteurs de tabacs à pipe ne devraient pas cultiver d'autres tabacs, et qu'ils se procurent la graine des variétés ci-dessus mentionnées chez des fournisseurs bien recommandés. D'autre part, une réduction dans la superficie plantée évitera un encombrement dans les séchoirs et, en conséquence, une



Il est égaré...

Nos lecteurs ne trouveront pas dans le présent numéro l'ordonnance et les rubriques habituelles à notre journal. C'est qu'un colis de clichés et d'articles a été égaré dans le courrier... Il court encore. Aussi avons-nous dû modifier le choix et l'illustration des articles de ce mois.

perte de tabac. *Ces mesures amélioreront la qualité de la récolte.*

Comité consultatif pour les tabacs dans Québec.

N. T. Nelson, Service des Tabacs, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa. (Président).

P. Blais, Société Coopérative de la Vallée de l'Yamaska, St-Césaire, Qué.

R. Bordeleau, Station expérimentale, Farnham, Qué.

J.-H. Lavoie, Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, Québec.

T.-G. Major, Service des Tabacs, Ministère Fédéral de l'Agriculture, Ottawa. (Secrétaire).

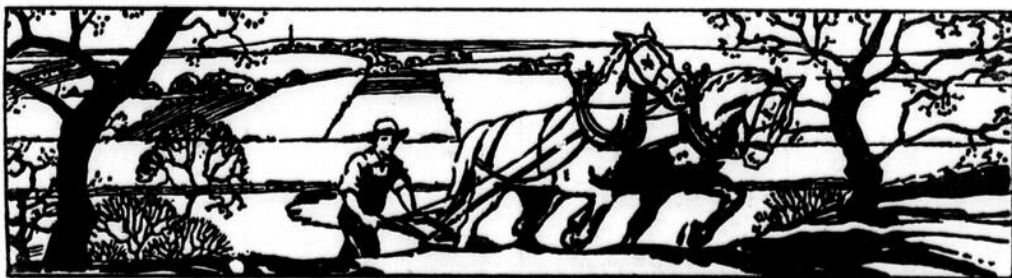
J.-E. Montreuil, Station expérimentale, L'Assomption, Qué.

R. Roch, Société Coopérative Agricole de Tabac, St-Jacques, cté de Montcalm, Qué.

C. Turcot, Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, Montréal, Qué.

Pourquoi doit-on traiter les moutons contre les vers?

1—Parce qu'un mouton exempt de vers signifie un profit assuré, tandis qu'un mouton infecté représente une perte nette.



- 2—Parce que c'est perdre son temps et son argent que de nourrir des moutons remplis de vers.
- 3—Parce que le traitement contre les vers est peu coûteux, qu'il y a avantage de s'attaquer au mal immédiatement et que la différence, au point de vue du résultat, en vaut la peine.

Comment procéder pour débarrasser les moutons des vers du tube digestif.

A—Différents traitements ont été essayés jusqu'à date, mais d'après différents contrôles d'autorités dans la matière, c'est le tétrachlorure d'éthyl qui a donné les meilleurs résultats contre la plupart des vers du tube digestif. Ce traitement doit être répété de temps en temps, si l'on veut obtenir une action soutenue, particulièrement au cours des mois de juin, juillet et août. On peut se procurer ce médicament au ministère, section vétérinaire, à raison de 4 cents la capsule.

Avec la capsule de tétrachlorure d'éthyl, il faut procéder de la façon suivante: Toujours faire jeûner les moutons au moins douze heures avant de faire prendre les remèdes, et prolonger ce jeûne six heures après le traitement.

- B—Eviter de mettre les moutons dans des pâturages où il y a des marécages.
- C—Donner à boire de l'eau aussi pure que possible et prévenir l'accès aux eaux mortes.
- D—Changer les pâturages des moutons, condition essentielle du succès, surtout durant les mois de juin, juillet et août. (Changer le pâturage une à deux fois durant chacun de ces mois, mais ne jamais retourner les bêtes sur un pâturage déjà employé au cours de la même année.)


E—Traiter, chaque année, les chiens contre les vers, car ce sont de grands disséminateurs de vers dans les pâturages, et ne jamais leur donner les restes de moutons morts ou abattus.

F—N'utiliser les fumiers des moutons que sur les labours, ne jamais les épandre sur les prairies ou pâturages.

G—Désinfecter parfaitement la bergerie, le printemps, à la sortie des moutons, et autant que possible une couple de fois au cours de l'hiver lorsque le temps le permet.

Dr J.-A.-E. Bédard, M. V.

L'ACTUALITÉ A LA BERGERIE

 <p>La Bergerie... doit être située sur un endroit sec. (l'humidité est absolument contraire aux moutons) elle doit être bien éclairée, et exempte de courant d'air.</p>	 <p>Un bon râtelier est nécessaire dans une bergerie. Il économise le foin. Les lattes ne doivent pas être espacées de plus de 3 ou 4 pouces, afin que les moutons ne puissent pas y passer la tête.</p>	 <p>Si la température est froide, placer les brebis qui doivent agnelier dans un endroit où la température est tempérée.</p>	 <p>3 parties d'avoine, 2 parties de son, 1 partie de graine de lin GRAIN 1lb Environ 6 semaines avant l'agnelage, il est nécessaire de donner un peu de grain aux brebis, environ 1lb par jour par brebis.</p>	 <p>Même mélange GRAIN 1lb à 1 1/2 lb Après l'agnelage, continuer à servir le même mélange à raison d'une livre et demie par jour par brebis.</p>	 <p>Il est recommandable de tenir en tout temps du Sel à la portée des moutons.</p>
--	---	---	--	--	--

Les catégories de semence et leur signification

Les cultivateurs savent qu'il existe une loi fédérale obligeant de marquer un numéro de qualité sur chaque sac de grain ou graine vendu comme semence au Canada. Ce qui est beaucoup moins connu, mais qui, pourtant, n'est pas moins intéressant, c'est la signification exacte des différentes dénominations sous lesquelles les semences peuvent être offertes aux acheteurs. Essayons d'en donner une idée dans le court espace que le directeur du "Journal d'Agriculture" nous réserve.

Grains enregistrés.

C'est la plus haute qualité de semence que l'on puisse désirer.

Le grain enregistré doit avoir une bonne apparence, un nettoyage complet et une germination élevée. Aucune graine des mauvaises herbes les plus dangereuses n'est tolérée dans cette catégorie.

Ce qui fait surtout la supériorité des semences enregistrées sur toute autre semence, c'est la garantie donnée à l'acheteur quant à la pureté de l'espèce et à la variété. Aucune autre semence ne peut présenter autant de sûreté sous ce rapport.

Les grains enregistrés sont toujours offerts en vente dans des sacs scellés. De plus, une étiquette attachée à chaque sac fournit tous les renseignements nécessaires pour identifier la semence. On y trouve:

Le nom et l'adresse du vendeur—qui est aussi le producteur.

Le nom de l'espèce de semence.

Le nom de la variété.

Le numéro de catégorie; enregistré no 1, no 2 ou no 3.

Le numéro de l'Association Canadienne des Producteurs de Semence.

Le nombre de générations depuis la semence-souche élite.

Semences générales du commerce.

On comprend facilement que les semences enregistrées ne soient pas les plus répandues dans le commerce.

Ce qui se vend généralement, ce sont des semences classées aux seuls points de vue de l'apparence générale, de la propreté et de la faculté germinative, sans tenir compte de la variété ni de l'origine. Tout grain provenant de récolte inspectée ou non peut être classé ainsi du moment qu'il répond aux conditions requises de propreté et de germination.

Le commerce fournit quelquefois des indications vraisemblables sur la variété. Il est prudent, tout de même, de ne pas y attacher une confiance illimitée, vu qu'aucune garantie ne peut être offerte sur ce point.



Notes sur les sociétés coopératives agricoles.

Cinquante et une sociétés coopératives agricoles ont été fondées dans la province depuis le 4 avril 1930, date de la nouvelle législation sur ces sociétés.

Vingt-quatre anciennes sociétés et deux syndicats coopératifs ont été réorganisés; ce qui porte à soixante-dix-sept le nombre des coopératives régies par la loi 1930.

Un nombre important de petites sociétés se sont fusionnées pour former des entreprises plus considérables. A l'heure actuelle, on compte cent quarante-deux coopératives en activité dans la province; trente d'entre elles sont instituées par actions de \$100.00; cinquante-six par actions de \$50.00; une par actions de \$25.00; dix par actions de \$20.00; et quarante-trois par actions de \$10.00.

Cinquante-trois sociétés coopératives sont propriétaires d'entrepôts ou établissements. On y fait la fabrication du beurre, le criblage des grains et graines de semence, l'incubation, la sélection des pommes de terre, légumes, la fabrication des conserves, etc.

Pour l'année 1931, quarante-huit sociétés coopératives sont susceptibles de recevoir l'octroi de 1 1/2% sur le chiffre de leurs ventes de produits agricoles. L'an dernier, cet octroi a été payé à trente-trois sociétés.

Les conditions exigées par le Ministère de l'Agriculture pour le paiement de l'octroi de 1 1/2% sont:

- a) sociétés d'au moins vingt-cinq membres;
- b) actions de \$50.00 ou \$100.00 ne rapportant pas de dividende;
- c) contrat de trois ans signé par tous les membres avec la locale pour la livraison et la vente de leurs produits par l'entremise de leur société.

J.-Bte Cloutier,

inspecteur des coopératives.

Il est arrivé déjà que la variété nommée était absolument mensongère; on vendait du grain tardif sous le nom d'une variété hâtive. Une erreur est toujours possible... et les gens sans scrupule sont aussi des humains.

Dans les semences ordinaires du commerce, le cultivateur doit surtout considérer le numéro de qualité qui doit être indiqué sur chaque sac ou sur une étiquette attachée à chaque sac.

Pour être no 1, les céréales doivent contenir, dans chaque livre, pas plus de:

1 graine de mauvaise herbe dangereuse; 40 graines de mauvaises herbes de toutes sortes; 150 graines d'autres espèces de plantes cultivées. La germination ne doit pas être inférieure à 80%.

Dans le no 2, on tolère:

1 graine de mauvaise herbe dangereuse; 70 graines de mauvaises herbes de toutes sortes; 250 graines d'autres espèces. La germination doit être de 75%.

Le no 3 peut contenir:

15 graines de mauvaises herbes dangereuses; 100 graines de mauvaises herbes de toutes sortes; 300 graines d'autres espèces. La germination peut descendre à 65%.

Les semences de mil et de trèfle, etc., sont classifiées d'après le nombre de graines de mauvaises herbes contenues dans une once.

Les nos 1, 2 et 3 peuvent contenir respectivement 5, 20 et 80 graines de mauvaises herbes dangereuses et 100, 250 et 500 graines de mauvaises herbes de toutes sortes, par once.

Dans le commerce, on trouve souvent des semences no 1 sous différents noms et offertes à différents prix. Ces marques ne sont que des distinctions commerciales basées, le plus souvent, sur l'apparence des semences. Leurs variations de qualité ne peuvent évoluer que dans les limites de tolérance permises pour le no 1.

Le mil portant la désignation "Pureté no 1" est une semence no 2 comme qualité générale. Il peut contenir moins de graines de mauvaises herbes que certains mils no 2, mais ce n'est pas non plus un mil de première qualité à cause de la graine décortiquée.

Soyons particuliers pour les semences. On ne prendra jamais trop de soin pour le générateur de la récolte. Peu de cultivateurs ont les moyens de se passer d'un plein rendement ou de se payer le luxe de cultiver des mauvaises herbes.

Joseph Ferland, B.S.A.,

inspecteur des semences.

L'ACTUALITÉ A LA BERGERIE

 <p>L'agneau naissant ne doit pas être exposé au froid.</p>	 <p>Couper la queue à la deuxième jointure.</p>	 <p>Châtrer tous les agneaux dix ou quinze jours après leur naissance.</p>	 <p>Il est très important de failler la corne du pied des brebis lorsqu'elle devient trop longue.</p>	 <p>Habituer les jeunes à manger au grain dans une petite auge.</p>	 <p>Couper la laine autour des mamelles afin de ne pas exposer les jeunes agneaux à avaler des mèches de laine. Ces corps étrangers causent de nombreuses mortalités chez les jeunes.</p>
--	--	---	--	--	--

"Méfiez-vous" dit M. Baribeau aux producteurs de pommes de terre

Une conversation avec M. Baribeau, de Ste-Anne de la Pocatière, sur les moyens de ne pas se laisser tromper dans le choix d'une semence de pommes de terre.

—M. Baribeau, excusez-nous de vous appeler le POTATO MAN. C'est une expression anglaise, mais elle est brève et concise. Nos lecteurs connaissent votre compétence. Les conseils que vous leur donnez sont toujours pratiques... Qu'avez-vous à leur communiquer en cette fin d'avril de l'an de crise 1932?

—Ah! il y a d'autres POTATO MEN que moi, mais puisque vous m'avez donné l'opportunité de parler aux lecteurs du "Journal d'Agriculture,"—vous dites qu'ils sont plus nombreux que ceux de toutes les autres publications agricoles réunies—j'en profiterai pour leur dire une chose très importante: Choisissez bien, cette année, votre semence de pommes de terre. Choisissez avec plus de soin que les années passées.

—Faites excuse, comme disaient les vieux, mais est-ce si important que cela? Plus important que l'an passé? Je ne...

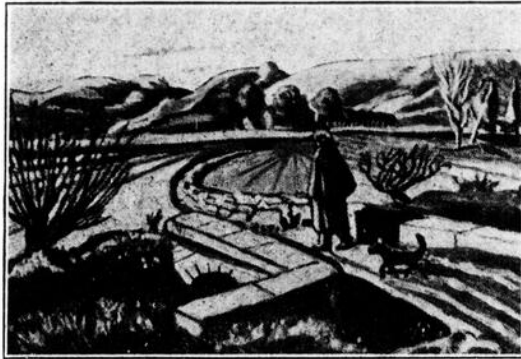
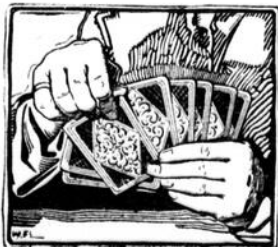
—Mais oui! plus important. Premièrement, parce que nous sommes en temps de crise. Deuxièmement, parce que plus nous étudions la pomme de terre, plus nous nous apercevons que le choix de la semence joue un rôle extrêmement important dans le résultat final. Troisièmement, parce qu'il est plus facile que par le passé de se procurer de la bonne semence. Quatrièmement, parce que beaucoup de vendeurs sans scrupule trompent effrontément le public en offrant toutes sortes de mauvaises semences.

—Ces jours-ci, je mange des pommes de terre exécrables. Elles sont rugueuses, rêches au toucher et insipides au goût, je me suis fait taper par...

—Par quelqu'un qui a choisi une semence sans valeur, une mauvaise variété. Vous n'avez pas idée de l'importance du facteur choix de la semence. Songez que la semence, mais c'est la matière première! Si vous employez quelque chose de mauvais au début, vous retrouvez infailliblement ce mauvais à la fin et cela gâtera tout.

—Ça me rappelle ce que M. J.-H. Lavoie disait l'autre jour: "Avec quoi fait-on des pommes de terre? Avec du climat, de la terre, de l'engrais, de la semence et des insecticides."

—Exactement. Le climat échappe à notre contrôle, mais on peut choisir la meilleure terre, le meilleur engrais, la meilleure semence et les meilleurs insecticides. Faisons donc en toutes choses un choix et faisons le meilleur. Mais il ne faut pas oublier que tous ces "choix" (ou facteurs de succès) sont ETROITEMENT SOLIDAIRES LES UNS DES AUTRES, et appliqués isolément, ils ne donneront que peu ou pas de résultats avantageux. C'est ainsi, par exemple, que les labours, les façons culturales, les fumures, les soins d'entretien peuvent devenir inutiles si la semence employée est de mauvaise qualité, ou si la variété choisie est peu productive et ne répond pas aux exigences du marché.



—Je comprends que si ça cloche dans la semence, ça cloche partout ailleurs.

—Je serais plutôt porté à dire que ça rate partout, tellement la semence est importante. Elle est à la base de l'augmentation des rendements et de la qualité du produit. Une semence de mérite est assurée de la vitalité et de l'absence de maladie. Il faut aussi qu'elle soit nette, lisse, de belle conformation, identique à la variété, exempte de caractères étrangers, en bon état au moment de la plantation et bien accueillie sur les marchés.

—Où trouver toutes ces qualités?

—En achetant de la semence CERTIFIÉE et en EXIGEANT de vos vendeurs des ETIQUETTES OFFICIELLES DE CERTIFICATION indiquant de façon précise le nom ou le numéro du vendeur et de l'inspection—comme la loi l'exige. Une semence certifiée vous donne la certitude:

- 1° D'une bonne levée;
- 2° d'une végétation luxuriante et régulière;
- 3° d'une quasi exemption de maladies à virus et de variétés étrangères;
- 4° d'une récolte plus abondante et de meilleure qualité.

—Mais, dites-moi, offre-t-on tant que cela de mauvaises semences en vente?

—Oui, et on prend les gens par toutes sortes de moyens. D'abord, il y a l'attrait des nouveautés. Tout nouveau tout beau.



La Carpe.

(Croqueton dédié à M. Narcisse Savoie, B.S.A., un de nos plus habiles pêcheurs à la ligne.)

Prudemment, à petits pas nonchalants, la carpe cherche sa pitance. De son large bec arrondi, elle suce un peu partout les proies faciles sur les pierres du fond, sur les tiges aquatiques, sous les feuilles.

Elle fait ample moisson de larves et de vers. Fouillant volontiers les bancs de vase, elle goûte à tout ce qui en sort.

Elle est aussi végétarienne. Méfiante des choses apprêtées, on la peut dire "naturaliste".

Sur cet endroit bien amorcé, elle finira par se risquer à goûter les tendres boulettes de viande quand l'eau les aura dissociées.

A ses heures, chaque jour, elle reviendra voir, sinon pour manger.

Que de méfiance en ses sorties!

Mais la gourmandise l'emporte: c'est tellement bon ces boulettes! Nous en goûterons de temps en temps, quitte à nous remettre au vert, ensuite.

En compagnie, aujourd'hui, nous ferons table rase. Le repas est succulent.

Trahison! La plus belle bouchée cachait l'hameçon traître... mortel même.

Quel choc épouvantable...!

C'est la fuite éperdue, à fond, vers les caches. La carpe vend sa peau chèrement.

Dites à vos lecteurs: Si on vous en propose, observez une prudence suffisante pour ne pas être victimes d'un emballement injustifié. Ne les achetez jamais avant d'avoir consulté soit votre agronome, soit un instructeur, soit une Ecole d'Agriculture, soit une Station Expérimentale, soit encore un expert en la matière. RESTEZ FIDÈLES AUX VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE QUI ONT FAIT LEURS PREUVES, et tant que vous n'aurez pas acquis la certitude que d'autres leur sont supérieures. Ne donnez pas des coups de roue désordonnés en changeant de variétés sans motifs sérieux et sur des impressions superficielles. DÉFIEZ-VOUS des vendeurs ambulants, grands parleurs, mais peu scrupuleux, qui ne cherchent qu'à abuser de la crédulité ou de la naïveté des autres... Il y a ensuite l'argument du meilleur marché, argument qui a des chances de prévaloir ces temps-ci: Répétons-le: NE VOUS LAISSEZ PAS TENTER PAR LE BON MARCHE. L'économie que vous croyez réaliser n'est, le plus souvent, qu'apparente. Pareilles semences sont généralement mélangées et contiennent ordinairement un % assez élevé de maladies à virus. Elles ne donnent fréquemment que des résultats médiocres ou nuls. En tous les cas, ELLES NE PAYENT JAMAIS COMME LES SEMENCES CERTIFIÉES. Pour les semences de pommes de terre, comme pour nombre d'autres produits: LE MEILLEUR MARCHE EST SOUVENT EN DEFINITIVE LE PLUS CHER.

—Je vais dire comme vous: l'attrait de la nouveauté et l'argument meilleur marché...

—Font énormément de victimes. On a confiance dans les allégations exagérées et les affirmations mensongères de certains vendeurs, de certaines réclames. A l'endroit de ces dernières, on peut dire qu'elles sont rédigées pour mieux induire en erreur. Il ne faudrait pas croire aux attestations élogieuses qui accompagnent certaines annonces. Elles ne reposent, la plupart du temps, sur rien de sérieux. Les résultats favorables et même mirobolants dont elles font mention sont presque toujours le fait du hasard ou de circonstances spéciales.

—Concluons donc que...

—Cultivateurs, devriez-vous dire à vos lecteurs, n'oubliez pas que vous favorisez la fraude et les fraudeurs en achetant des semences non reconnues par la loi, que le premier et le plus sûr moyen de combattre l'usage de semences dégénérées et de réprimer les fraudes de semence, c'est de S'ABSTENIR DE TOUT ACHAT DE SEMENCE DOUTEUSE. Ne vous adressez donc qu'à des maisons, organisations ou associations sérieuses, honorables et favorablement connues. Les fournisseurs de bonnes semences de pommes de terre certifiées ne manquent pas. Réservez-leur vos préférences. C'est votre intérêt.



Conseils et nouvelles horticoles

par J.-H. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture.

Entre amis.

Toc, toc! Nous entrons tout de go dans le bureau du chef du Service de l'Horticulture que nous trouvons en train de feuilleter les très nombreux imprimés qui recouvrent sa table de travail.

— L'Enquêteur —

Voulez-vous bien nous dire qu'est-ce que vous fouillez là-dedans, espèce d'Argus?

— M. Lavoie —

Censure

— L'Enquêteur —

Maintenant que vous avez suinté votre humeur, commencez tout d'abord par me dire ce que peuvent vous apprendre, au point de vue horticole, ces journaux anglais venant de l'Est et de l'Ouest du Canada et des Etats-Unis?

Dans les patates.

— M. Lavoie —

Des choses dont on ne se doute généralement pas dans la province de Québec. Ainsi, j'y apprends que le président de la New-Brunswick Fruit Growers Association vient de déclarer: "qu'à moins qu'un marché ne soit immédiatement trouvé pour y écouler les centaines de mille barils de tubercules jusqu'ici invendus et qui ont été récoltés dans les comtés de Carleton et de Victoria, ce centre de production de pommes de terre, qui est le plus important du Nouveau-Brunswick, devra faire face à une banqueroute financière;"

"que, comme question de fait, il n'a presque pas circulé d'argent dans ces comtés pendant les derniers trois mois; que les fermiers se trouvent aujourd'hui dans l'humiliante position d'être incapables de payer la main-d'œuvre qu'ils ont engagée pour récolter leurs pommes de terre l'automne dernier, et que, dans Andover, vingt-quatre fermiers sont emprisonnés pour dettes;"

"qu'après qu'un expéditeur de pommes de terre du Nouveau-Brunswick eût payé les frais de transport d'un wagon de pommes de terre envoyé à Montréal, il ne lui restait plus que \$10.00 pour rencontrer toutes ses autres dépenses de commission et d'administration, etc., bien que ces pommes de terre aient été achetées des producteurs au prix de 20 cts le baril seulement!"

Or, ayant échoué dans leur tentative de faire lever l'embargo sur les pommes de terre canadiennes et n'ayant pu trouver, par ailleurs, d'autres débouchés pour écouler leurs tubercules, les producteurs du Nouveau-Brunswick seront bientôt dans une situation très critique, si les prophéties de M. Hubbard doivent se réaliser.

— L'Enquêteur —

La levée de l'embargo anglais eût-elle permis au Canada d'exporter en Angleterre de bien grandes quantités de pommes de terre, et les prix obtenus eussent-ils été satisfaisants?

— M. Lavoie —

D'après ses propres statistiques officielles, l'Angleterre a importé, cette année, au-delà de 800,000 tonnes de pommes de terre de l'Europe continentale, dont 232,000 tonnes d'Allemagne, à des prix variant de \$1.00 à

\$1.45 le 100 livres.

En les achetant au Canada, non seulement l'Angleterre les eût payées meilleur marché, mais elle eût pu se procurer, chez nous, des tubercules à chair blanche, qu'elle est l'un des rares pays à consommer, les autres pays ne produisant généralement que des tubercules à chair jaune.

— L'Enquêteur —

Se peut-il que ce soit par crainte de l'introduction chez lui de la "bête à patate"—une si petite bête—que le Lion britannique persiste à maintenir cet embargo qui fait le désespoir des producteurs de pommes de terre du Dominion canadien?

— M. Lavoie —

Bien que la fable du "Lion et du Mouche-ron" soit toujours d'actualité, je vous avouerai que j'éprouve, moi-même, une invincible répugnance à prendre la mouche... pour un prétexte sérieux et que je suis, par contre, irrésistiblement porté à croire que l'embargo continuera d'exister aussi longtemps que l'approvisionnement de l'Angleterre sera fait en grande partie par des compagnies de transport possédant, dans la plupart des pays de l'Europe continentale, des organisations subsidiaires qu'elle ne saurait modifier à son détriment, dût-elle nous mécontenter. "Ego nominor leo": je m'appelle le lion.

D'ailleurs, la chrysomèle de la pomme de terre, c'est-à-dire la même "bête à patate" que la nôtre, fut signalée, cette année, à maints endroits en France, d'où l'Angleterre n'en a pas moins importé 171,000 tonnes de pommes de terre.

Mais quand on se tient par la manche, songe-t-on aux "bibites"?

— L'Enquêteur —

Puisque le marché anglais nous est fermé et que nous n'avons pas d'autres débouchés, pourquoi ne diminue-t-on pas notre production à la limite de la demande de notre marché domestique?

— M. Lavoie —

C'est évidemment le seul moyen de prévenir la surproduction et l'avalissement des prix. Les producteurs de pommes de terre du Nouveau-Brunswick ont décidé, paraît-il, de diminuer de moitié leurs prochains ensemencements; ceux de l'Île-du-Prince-Edouard, d'environ 20%; ceux du Maine, de 15%; dans la province de Québec, ceux du Bas St-Laurent et du St-Maurice semblent également vouloir diminuer d'une façon assez appréciable.

— L'Enquêteur —

Quelles sont à ce sujet les recommandations de votre Service?

Semez moins, récoltez davantage et meilleur.

— M. Lavoie —

Nous croirions donner un mauvais conseil à nos producteurs de pommes de terre en leur recommandant de diminuer la quantité de tubercules actuellement récoltée, et ce, pour les raisons suivantes: d'abord, parce que la surproduction ne vient pas de chez nous, mais bien des autres provinces; ensuite, parce que la plupart de nos producteurs se livrant à la culture mixte sont en mesure de faire consommer par leurs bestiaux l'excédent de pommes de terre qu'ils ne trouvent pas à vendre à des prix rémunérateurs.

Le conseil le plus sûr que nous puissions leur donner, c'est de cultiver moins grand que d'ordinaire, mais de récolter autant, sinon plus, et de meilleure qualité que d'habitude. Ainsi pourquoi ensemencer deux arpents pour récolter 400 minots de tubercules, quand on peut récolter cette quantité sur un seul arpent? De même aussi faudra-t-il prendre les moyens d'augmenter le pourcentage de qualité des tubercules et s'efforcer d'avoir, l'automne prochain, au moins 70% de tubercules de qualité no 1, au lieu de 25 à 30%, comme ce fut la moyenne générale, cette année.

En d'autres termes, il faut, coûte que coûte, que nos producteurs tiennent bon, et pour cela, ils devront diminuer leur coût de revient par l'augmentation des rendements et de la qualité.

Fabriques industrielles de farine et d'alcool de

pommes de terre.

— L'Enquêteur —

Ne serait-il pas avantageux d'établir des fabriques de farine de pommes de terre, ou des industries quelconques, pour absorber le surplus de production?

— M. Lavoie —

Ce serait, à mon sens, une entreprise périlleuse par le temps qui court, parce que, même aux jours de prospérité, les féculeries que j'avais alors l'occasion de visiter dans le Maine avaient beaucoup de difficultés à écouler leurs produits que concurrençaient trop fortement les amidons de maïs et la féculé importée d'Europe.

Il ne faut pas oublier que les Européens peuvent produire la farine de pommes de terre à beaucoup meilleur marché que nous, parce qu'ils cultivent, pour ces fins, des variétés industrielles qui contiennent jusqu'à 25% de féculé, lesquelles variétés ne sont pas utilisables pour l'alimentation humaine. Il n'en est pas de même sur le continent nord américain où nos tubercules appartiennent surtout à des variétés de table qui sont loin d'être aussi riches en féculé, et qui, par le fait qu'elles conviennent tout particulièrement à l'alimentation humaine, subissent des variations de prix fatales à l'industrie.

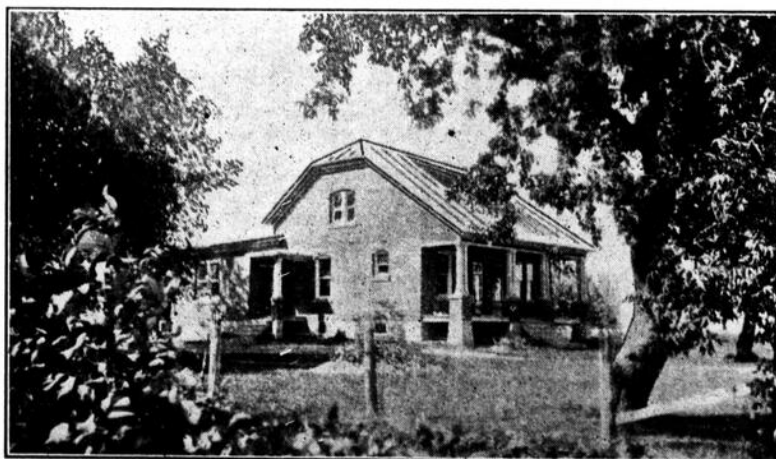
— L'Enquêteur —

Expliquez-vous.

— M. Lavoie —

En effet, les tubercules produits pour fins d'alimentation coûtent beaucoup plus cher que ceux destinés à l'industrie, tant à cause de l'énorme différence de rendement qui les caractérise qu'à cause des frais de manipulation et de conservation qui

Les belles résidences rurales.



Magnifique et confortable résidence de M. Albani Nichols, La Présentation, comté de St-Hyacinthe, P. Q.

sont beaucoup plus élevés dans le cas des tubercules de table que dans celui des tubercules industriels. D'ailleurs, les féculeries européennes n'employant exclusivement que des variétés industrielles ne sont pas soumises comme celles du continent nord américain qui n'emploient que des variétés de table, aux variations de prix occasionnées par la rareté éventuelle des tubercules de consommation; ce qui revient à dire qu'en Europe l'industrie féculière et le marché de consommation ne sont pas en concurrence comme chez nous.

Au cours d'un grand congrès tenu à Chicago, il y a une couple d'années, et auquel participèrent les représentants de quarante Etats américains producteurs de pommes de terre, il fut admis que leurs manufacturiers de farine de pommes de terre étaient impuissants à lutter contre la féculé importée d'Europe, malgré que celle-ci fût alors imposée d'un droit douanier très élevé.

Pour toutes ces raisons, nous ne voyons présentement pas de possibilité d'établir ici des fabriques de farine ou d'alcool de pommes de terre.

Cultures qu'il faut absolument diminuer.

— L'Enquêteur —

Y a-t-il des cultures dont vous recommandez une diminution?

— M. Lavoie —

Oui. Il faut à tout prix que les planteurs de tabac réduisent leur prochaine récolte de 50% de ce qu'elle était l'automne dernier, et que les producteurs qui alimentent les fabriques de conserves diminuent de 30% leurs prochains ensemencements.

— L'Enquêteur —

Pourquoi ça?

— M. Lavoie —

Parce qu'il y a présentement une telle surproduction dans les deux cas qu'à moins de réduire leurs récoltes dans les proportions ci-dessus mentionnées, les producteurs se ruineront eux-mêmes en ruinant leur industrie.

Une comparaison!

— L'Enquêteur —

Dites donc, M. Lavoie, depuis quand guérit-on un patient, qui est sur le point de crever d'une indigestion aiguë, en lui faisant ingurgiter une aussi forte quantité d'un même aliment que celle qui l'a rendu malade? N'étant pas croquemort, je ne puis répondre à cette question. Mais je serais tout de même anxieux de savoir par quelles cultures vous allez recommander aux producteurs de remplacer celles qu'ils devront ainsi diminuer de 30 à 40%, afin de leur permettre de vivre en attendant que les prix se raffermissent?

Par quoi remplacer la diminution des cultures?

— M. Lavoie —

Il faut tirer le remède du mal lui-même. Les produits de qualité étant ceux qui rapportent les plus hauts prix, n'en produisons pas d'autres, et purgeons notre marché domestique des produits de qualité inférieure dont ils regorgent et dont ils souffrent. Remplaçons la culture jusqu'ici faite à la diable, sur de trop grandes superficies et dont les récoltes sont aux trois-quarts invendables, par la culture des mêmes produits faite sur des superficies réduites de moitié, mais d'où l'on saura retirer, par des méthodes et des soins appropriés, un très haut pourcentage de produits de première qualité.

Exemples frappants.

Ainsi, que sert-il aux planteurs de tabac du Nord de Montréal d'en cultiver de si grandes superficies, pour ne retirer de leur récolte que de 10 à 15% de tabac à scus-capes, lorsqu'ils pourraient en retirer 30%, comme le font les planteurs du Sud, avec les mêmes variétés?



Comment ne peut-on pas produire et vendre à perte, lorsque les membres producteurs de pommes de terre d'une coopérative doivent apporter et trier à l'entrepôt l'équivalent de cinq wagons de tubercules pour en retirer un wagon de qualité de choix?

Pourquoi construire des entrepôts aménagés à grands frais pour le refroidissement, le polissage et la classification des pommes, lorsqu'on ne peut y apporter que des fruits qui ne devraient même pas être mis sur le marché?

Cela paie-t-il de récolter des produits de qualité?

— L'Enquêteur —

Est-ce que les prix auxquels se vendent présentement les produits de qualité rapportent un pourcentage de profit net satisfaisant pour le producteur?

— M. Lavoie —

Jugez-en. Voici un producteur de pommes de terre dont le coût de production fut de 16 cts le minot; plus d'un tiers de sa récolte fut vendu sous l'étiquette de choix, en petits sacs de 15 livres chacun, par l'entremise de la Coopérative Fédérée, au prix de 7 cts net par sac, soit 28 cts le minot.

Or, un produit qui coûte 16 cts et qu'on vend 28 cts en est un qui rapporte du 75% de profit net, si je ne me trompe.

En dépit de la mévente actuelle des pommes de terre, voit-on d'ici tout le profit qu'aurait réalisé ce producteur s'il avait pu retirer de sa récolte 60% de tubercules de choix, au lieu de 33%.

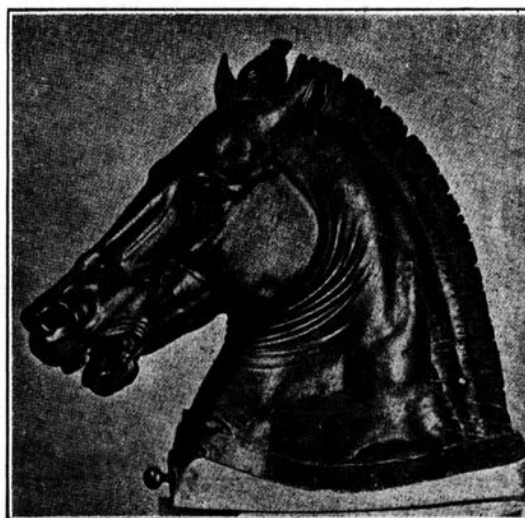
Prenons maintenant le cas d'un de nos bons pomiculteurs qui a retiré de sa récolte 60 à 70% de pommes de toute première qualité, dont le prix coûtant s'élevait aux alentours de \$1.00 la boîte d'un minot, et qu'il vendit au prix moyen de \$2.50 la boîte, réalisant ainsi un bénéfice net de 150%.

— L'Enquêteur —

Que conclure de ces cas particuliers?

— M. Lavoie —

Que c'est en visant à la qualité plutôt qu'à la quantité que nos producteurs pourront faire de l'argent, même par le temps de crise, et que



Tête de cheval.—D'après un bronze de Verrocchio.

c'est en généralisant ces cas particuliers que nous deviendrons maîtres de nos marchés, car déjà nos produits de choix y reçoivent un prix plus élevé que ceux de nos plus forts concurrents.

Ainsi, grâce à la supériorité de leur qualité, nos pommes McIntosh de choix furent vendues, cette année, 25 cts plus cher la boîte que celles de la Colombie-Britannique qu'elles ont détrônées sur le marché montréalais.

De même en fut-il de nos tubercules de choix, dont le mode de vente en petits sacs de 15 livres chacun a été définitivement établi dans le commerce par la Coopérative Fédérée, et dont la vente a rapporté, au cours de l'hiver, un profit moyen de 7 cts net par 15 livres, soit 28 cts le minot, et ce, pendant que nos concurrents des provinces maritimes expédiaient les leurs à Montréal, au prix de 20 cts le baril de 165 livres, soit 7.3 cts brut par minot.

— L'Enquêteur —

Assez, assez! Car vous m'en direz tant que je finirai par croire que les derniers vestiges de l'optimisme se sont réfugiés chez vous, à l'abri des à-coups de la réalité!

Comment ne pas être optimiste!

— M. Lavoie —

Nul ne sait mieux que vous-même tout le mérite qui me revient d'avoir pu vous convaincre que l'optimisme logeait à l'enseigne de l'Horticulture, comme nul ne souhaite plus que moi-même qu'il y établisse à jamais sa demeure.

Convenez toutefois avec moi qu'en un temps où les betteraves se vendent, à Montréal, 1 et 1/2 la livre; les carottes, 2.8 cts la livre; les choux, 5 cts la livre; les navets, 1.1 la livre; les oignons, 5 cts la livre; les panais, 2.3 cts la livre, etc., il me faudrait bien descendre directement d'une lamentation de Jérémie, si je n'étais pas optimiste.

Comme vous pouvez le voir, ce ne sont pas les horticulteurs qui sont le plus à plaindre par le temps qui court.

— L'Enquêteur —

Quels sont, selon vous, ceux qui le sont le plus?

Les plus à plaindre.

— M. Lavoie —

Ce sont ceux qui, ne pouvant plus vivre des cultures qu'ils ont jusqu'ici faites, se hasardent, sur la foi de réclames prometteuses de profits fantaisistes, à entreprendre des cultures généralement difficiles à conduire et dont ils ne connaissent rien.

— L'Enquêteur —

Y en a-t-il beaucoup dans ce cas?

En garde!

— M. Lavoie —

Vous ne sauriez croire le nombre de lettres que nous recevons de tous les coins de la province de gens nous demandant s'il est bien vrai que la culture du champignon est payante.

Ai-je besoin de vous dire que je leur déconseille fortement d'entreprendre cette culture que des maisons productrices de "blanc" de champignon annoncent, à cor et à cri, dans les journaux, afin de pouvoir mieux vendre leur marchandise. Je ne manque pas non plus de leur citer le cas de ce vieux jardinier français qui, après avoir cultivé du champignon pendant plus de trente ans, tant en Europe qu'à Montréal, me disait, assez récemment, qu'il était forcé d'abandonner cette culture, parce qu'elle ne pouvait pas lui donner suffisamment de revenu pour vivre.

Non moins à plaindre est le journaliste responsable d'un si long entretien car...

— L'Enquêteur —

...il vit encore!

La production des semences dans la province de Québec

par B. Bourgault, B.S.A.

Historique.

Les douze dernières années ont marqué une marche progressive et soutenue dans l'amélioration des semences par toute la province.

L'auteur de ces lignes se souvient encore des deux premiers concours de semence organisés dans les comtés de Rimouski et Champlain sous la direction de la Division Fédérale des Semences. Ce fut le point de départ. Depuis, ces concours éliminèrent les petites expositions; l'intérêt suscité chez les cultivateurs par ce genre de récompense aux producteurs de bonne semence fit que ces concours se multiplièrent pour en délimiter, après certaines années, les zones où l'on pourrait changer la culture des céréales et des graminées pour en faire une exploitation rémunératrice.

C'est alors que l'on vit des centres se créer, tels que Berthier, Portneuf, Laprairie, dont la réputation fut vite connue pour la production d'une bonne semence d'avoine.

D'où sont parties ces semences qui ont permis aux cultivateurs de ces districts l'amélioration qui leur valut une si bonne réputation?

Toujours de la même source: tous achetaient de la Coopérative Fédérée qui, avec l'outillage dont elle dispose à l'entrepôt de Ste-Rosalie, était en mesure de faire une préparation et une sélection parfaite.

Le cultivateur avait à envisager le problème épineux de la mise sur le marché des surplus dont il disposait. Ce problème fut résolu, il y a deux ans, par l'organisation des coopératives locales sous l'empire de la nouvelle loi d'avril 1930.

Un groupe de producteurs s'engageaient par contrat à se conformer à la direction de la Coopérative Centrale pour ce qui est de la production, de la préparation et de la vente. Le capital souscrit leur permit de construire des entrepôts, de les outiller convenablement et de préparer une marchandise uniforme sous la surveillance d'un gérant ou secrétaire recevant ses instructions de la Centrale.

Forts de cette organisation, c'est alors que, après deux ans à peine, on vit, l'an dernier, ces centres en mesure de fournir à la province de Québec 140,000 minots d'avoine, des semences de trèfle et de mil de toute première qualité et pour lesquelles tous reçurent un prix des plus satisfaisants. Encouragés par ces premiers succès, les cultivateurs spécialisés dans une certaine production se sont organisés un peu partout. Laprairie, Berthier, L'Acadie, Portneuf disposent de quantités considérables de semence d'avoine Bannière. St-Clet, Howick, Verchères, Joliette sont des centres qui offrent des quantités de mil et de trèfle dont la qualité est hors de toute comparaison.

Fonctionnement des centres de criblage.

Le groupement de ces coopératives locales comprend de trente à cent membres producteurs. Après les battages, les grains ou graines sont transportés aux entrepôts où des machines perfectionnées, sous la conduite d'un surveillant compétent, exécutent le criblage. Au cours de ce travail, des échantillons nombreux sont prélevés, mis de côté pour être adressés à la Division Fédérale des Semences pour examen et classification. Un certificat est émis, et ce n'est que les lots catégorisés no 1 qui seront offerts en vente. Les semences de catégories no 2 ou no 3 ne sont pas acceptées et l'or-

Variétés.

Le choix de la variété recommandée aux producteurs fait l'objet d'une étude sérieuse, et c'est toujours sur la recommandation

ganisation locale en dispose au meilleur avantage de ses membres.

du Conseil Provincial des Semences que telle ou telle variété est choisie; adoptée par tous, elle assure ainsi une semence de produits uniforme par sa provenance et sa rusticité.

Les semences d'avoine cultivées dans les districts de production sont: La Bannière comme avoine semi-tardive et l'Alaska comme variété hâtive.

L'orge O.A.C. no 21 s'introduit peu à peu, et il n'est pas téméraire d'espérer que dans quelques années nous produirons les quantités nécessaires aux besoins de la province.

La production des graines de trèfle et de mil dans les comtés de Soulanges, Château-guay, Joliette et Chambly a rapporté un succès bien encourageant depuis quelques années.

La dernière récolte permet de mettre sur le marché plus de 300,000 livres de trèfle et 200,000 livres de mil de toute première qualité, exempts de mauvaises herbes, acclimatés, rustiques et d'une germination de 100 pour cent.

En face de cette situation nouvelle, que doit penser, que doit faire le cultivateur du Québec qui est dans la nécessité d'acheter des semences au printemps?

Sans hésitation, il doit s'adresser à ces organisations, à la Coopérative Fédérée qui s'engage, moyennant une faible commission, à aider à la vente de ces surplus de production. Bien des raisons l'engagent à nous confier l'importante question de ces achats.

10—L'achat de centaines de chars d'avoine, d'orge, d'autres céréales, de milliers de livres de trèfle, de mil de l'étranger représente des montants d'argent considérables qui s'en vont à l'extérieur, privant ainsi notre producteur québécois d'un revenu auquel il aurait droit de s'attendre par la qualité de la marchandise offerte, qui vaut beaucoup mieux comme qualité que ce qui vient de l'extérieur où le climat est plus doux que le nôtre.

Le Ministère Fédéral de l'Agriculture en imposant la coloration des trèfles et de la luzerne importée a voulu protéger le cultivateur du Canada et lui donner ainsi un avertissement au sujet de la qualité au point de vue résistance aux rigueurs de notre climat. Acheter les semences de Québec, c'est faire oeuvre de patriotisme: c'est travailler à faire disparaître cet individualisme qui fait tant de mal à la classe agricole, c'est enfin s'assurer une bonne récolte par une bonne semence.

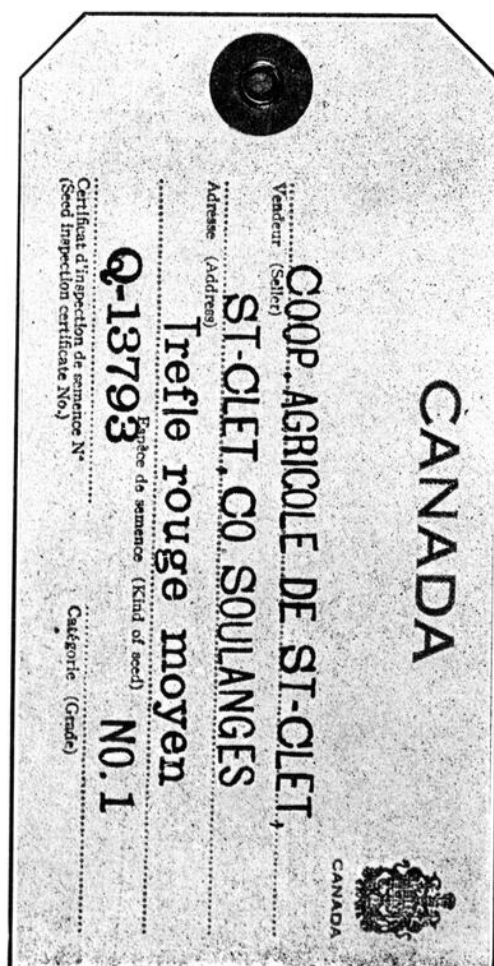
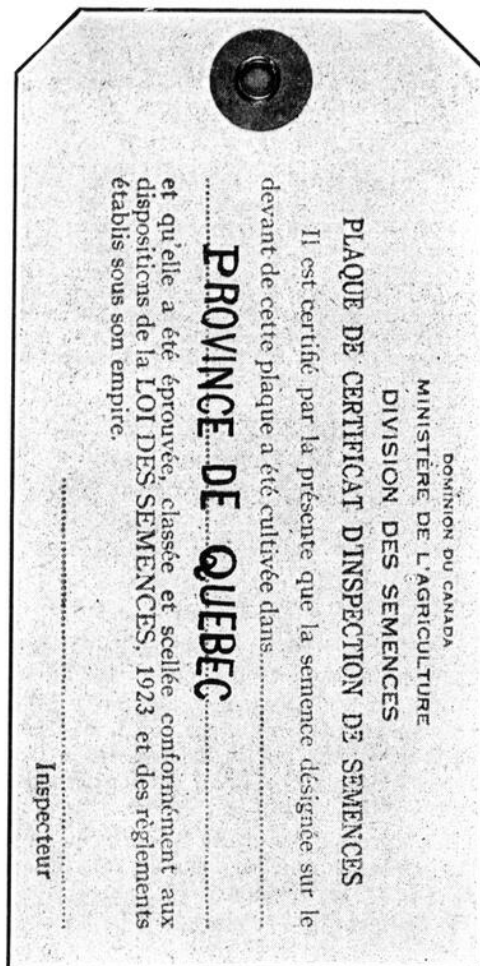
20—Qu'est-ce qu'une bonne semence?

C'est celle provenant d'une variété productive, exempte de mauvaises herbes, rustique, acclimatée, d'un bon pouvoir germinatif et résistante aux maladies.

Variétés productives.

Celles vendues par la Coopérative Fédérée assurent un rendement supérieur, parce que les variétés qu'elle choisit pour production dans les locales sont celles recommandées par le Conseil Provincial des Semences, qui poursuit aux écoles d'agriculture et aux stations expérimentales des essais comparatifs des variétés pour découvrir les espèces qui se recommandent par le rendement, la valeur nutritive, etc.

(Suite à la page 161)



Certificat officiel en usage dans le commerce des grains de semence enregistrés. On voit ici les deux côtés du certificat.

COMMENT ORGANISER UNE BASSE-COUR

Débuts en Avril

Profits en Octobre

COUVOIR COOPÉRATIF BLANC DE COMMANDE 300 poussins Plymouth Rock barré

ACHAT DE 300 POUSSINS D'UN JOUR DE QUALITÉ CONTRÔLÉE.

LES COUVOIRS COOPÉRATIFS, SOUS LA SURVEILLANCE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, PRODUISENT DES POUSSINS DE QUALITÉ CONTRÔLÉE.

CONSTRUCTION D'UNE COLONIE ÉLEVEUSE 10x12

INSTALLATION DE L'APPAREIL D'ÉLEVAGE ET RÉCEPTION DES POUSSINS.

SOINS ATTENTIFS ET CONSTANTS (La basse-cour est confiée en particulier à un des membres de la famille.)

ÉTABLISSEMENTS DE PATURAGES VASTES ET POURVUS DE VERDURE SUCCULENTE (Luzerne, trèfle ou havette)

CONSTRUCTION, A L'AUTOMNE, D'UN POULAILLER DE 100 POULES. (Plan gratuit fourni par le Ministère.)

100 BONNES PONDEUSES SONT CHOISIES ET PLACÉES EN QUARTIERS D'HIVER. (Sept-Octobre)

INSTRUCTEUR AVICOLE

ENGRAISSEMENT DES COCHETS ET MISE SUR LE MARCHÉ.

DE L'AIR PUR, DU SOLEIL, ET A L'AUTOMNE, UNE ALIMENTATION COMPLÈTE BIEN PROPORTIONNÉE FERONT PRODUIRE DES ŒUFS EN ABONDANCE EN OCTOBRE NOVEMBRE, ET DURANT TOUT L'HIVER.

Documentation fournie par Jos. D. BARBEAU.



"Ça va mal, parce qu'une journée on me donne du lait doux, le lendemain du lait suri, le surlendemain du lait doux et ainsi de suite."

Aux éleveurs de porcs

Que l'année 1932 soit pour l'éleveur de Québec une année de production et de vente.—Cessons d'acheter ce que nous pouvons produire sur nos fermes.



"J'ai mal à l'estomac et aux intestins parce qu'on vient brusquement de changer ma nourriture."

Par les temps difficiles que nous traversons, nous vous conseillons fortement ce qui suit:—

- 1.—De ne pas discontinuer d'élever des porcs.
- 2.—De récolter sur votre ferme ce qu'il faut pour nourrir et engraisser vos porcs.
- 3.—D'élever et alimenter mieux vos porcs afin de produire plus de "selects". Ils se vendent \$1.00 de plus par tête que les autres.
- 4.—De ne pas vendre vos porcs avant qu'ils pèsent environ 200 livres vivants.



Les matières minérales sont nécessaires pour former les os. Voici un bon mélange à tenir dans une petite boîte à la disposition de la femelle: Charbon de bois 40 lbs. Chaux éteinte 1 lb. Sel 2 lbs. Soufre 1/2 lb.

3.—Augmenter la ration graduellement et de manière à ne pas donner une pleine ration avant huit ou dix jours après la mise bas.

4.—Si la femelle vient en chaleur pendant l'allaitement, lui donner, matin et soir, dans sa nourriture, une cuillerée à soupe de soufre.

Ce qu'il ne faut pas faire.

- 1.—Ne pas sevrer les porcelets à quatre semaines.
- 2.—Ne pas élever les porcelets dans la porcherie.
- 3.—Ne pas les laisser brûler par les rayons du soleil.
- 4.—Ne pas changer de nourriture subitement.
- 5.—Ne pas les soigner au lait doux une journée et le lendemain au lait suri.



Soins à donner à la femelle d'élevage avant qu'elle donne ses petits.

- 1.—Logement éclairé et sec.
- 2.—Un enclos pour qu'elle puisse prendre de l'exercice.
- 3.—Ne pas oublier les matières minérales. Elles sont nécessaires. (Voici un bon mélange à tenir dans une petite boîte à la disposition de la femelle: charbon de bois, 40 livres; chaux éteinte; 1 livre; sel, 2 livres; soufre, 1/2 livre.
- 4.—Une dizaine de jours avant que la femelle donne ses petits, diminuer les aliments et donner une ration facile à digérer: avoine, gru, 5% pain de lin.

Après la mise bas.

- 1.—Ne pas offrir de nourriture à la femelle qui vient de mettre bas avant qu'elle se lève et manifeste la faim.
- 2.—On lui donnera alors un seau d'eau tiède blanchie d'une poignée de moulée.



Ce qu'il faut faire.

- 1.—Sevrer les porcelets à l'âge d'au moins six semaines.
- 2.—Si l'on n'a pas de lait écrémé, sevrer à huit semaines.
- 3.—Castrer les mâles à trois ou quatre semaines.
- 4.—Donner aux porcelets des fourrages verts, matin et soir, dans un enclos.
- 5.—Habituier graduellement les porcelets à sortir dehors afin qu'ils ne soient pas brûlés par le soleil.

6.—Faire attention de ne pas arrêter ni retarder le développement des porcelets. Ces deux choses sont toujours coûteuses pour l'éleveur.

X.-N. Rodrigue, chef, Section des porcs et moutons.

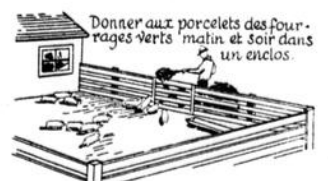


Sevrer les porcelets à l'âge d'au moins 6 semaines et non à 4 semaines comme on le fait trop souvent.

3/4 Arpent de trèfle ou fourrages verts semés à raison de: 13/4 MINOT AVOINE, 1 MINOT POIS, 25 lbs. SEMENCE CHOUX DE SIAM. Semés en 2 ou 3 fois en 15 jours d'intervalle.

1/4 Arpent de: 5 Arpents de grains semés à raison de: 1 3/4 MINOT D'ORGE A 6 RANGS et 1 1/4 MINOT D'AVOINE ALASKA A L'ARPENT. Cette avoine mûrit aussi vite que l'orge.

CE QU'IL FAUT SEMER POUR RECOLTER SUFFISAMMENT POUR NOURRIR UNE FEMELLE D'ÉLEVAGE ET ENGRAISSER UNE DIZAINE DE PORCS.



Histoire des MM. Ness, de Howick, ou quatre générations de fermiers écossais

Une famille qui s'est créée une tradition de sa supériorité en élevage.—Elle prend place parmi les meilleurs fermiers du Canada.—Les MM. Ness ont une réputation internationale dans le domaine du bétail de race pure.—Historique de leurs efforts et leçons à en tirer.

Par S. R. N. Hodgins.

(Fin)

Les MM. Ness sont des cultivateurs de premier ordre.

Quoique les entreprises d'importation et d'élevage soient extrêmement intéressantes, il ne faut pas oublier qu'elles ont été appuyées sur de bonnes méthodes de culture et d'industrie laitière. Le commerce des bestiaux, comme tout autre, a ses succès et ses revers. Les affaires de cette sorte ne peuvent se développer de façon permanente si elles ne reposent sur quelque chose de plus stable. Le troupeau laitier, qui faisait entrer les chèques d'une année à l'autre, contribua puissamment à assurer la réalisation des projets de M. Ness en lui servant de base solide, de même que de saines méthodes agricoles fournirent à ce troupeau d'amples approvisionnements de bonne nourriture.

On a déjà fait mention des champs fertiles de la Ferme Burnside. En plus d'avoir eu une bonne terre dès le début, M. Ness s'est révélé tout le long de sa carrière un excellent cultivateur et un intelligent producteur laitier. Au commencement de sa carrière indépendante, il fit le plan d'un système dont la totalité des revenus financiers reposait sur la rentrée des argents provenant de la vente du lait et du bétail, et il s'aperçut bientôt qu'il ne pouvait compter que sur la production maximum de ses bovins s'il voulait payer sa ferme. Il s'arrangea donc pour l'obtenir. Pour atteindre son but, il put également compter sur la qualité du bétail, dont nous avons déjà parlé, ainsi que sur un système de culture qui lui permit de nourrir libéralement ses animaux et, autant que possible, avec des aliments produits sur sa ferme.

Cela ne veut pas dire qu'il n'a jamais acheté d'aliments pour son troupeau. Au contraire, il fut, dès le commencement, obligé d'acheter des concentrés en grande quantité. Heureusement qu'il put, d'une année à l'autre, récolter sur sa ferme d'abondantes moissons de blé-d'Inde, de trèfle et de grain, servant de base à son système d'alimentation. De plus, il est avéré que ses succès dans le domaine de l'industrie laitière sont attribués autant à sa bonne culture qu'à ses excellentes qualités d'éleveur.

M. Ness a toujours étudié l'agriculture avec ardeur. Il est un lecteur régulier des périodiques agricoles. Il visite fréquemment et avec grand intérêt les collèges d'agriculture et les fermes expérimentales. Il observe attentivement tout ce qui peut être adapté avec profit sur sa ferme et dans ses bâtiments. Ce qu'il apprend de bon, il se l'incorpore dans la mesure du possible.

Le rédacteur d'un périodique agricole, visitant sa ferme il y a vingt ans, remarquait le système de rotation strictement suivi, les livres de comptes soigneusement tenus pour chaque département de la ferme, l'usage général du pouvoir et des grosses machines, ainsi que les méthodes modernes employées aux champs et dans les bâtiments. Il trouva en usage sur la Ferme Burnside la plupart des pratiques recommandées par les professeurs d'agriculture. Comment cela? Parce que M. Ness s'est toujours tenu au courant des nouvelles découvertes dans ce domaine et qu'il s'en est servi.

M. R. R. Ness est, plus que toute autre personne, un défenseur vigoureux de l'éducation et des avantages que présentent les recherches scientifiques et les enquêtes agricoles appliquées aux problèmes de la ferme. Il en a prouvé la valeur dans sa propre entreprise. Il a toujours senti le besoin d'une éducation plus complète que celle qu'il avait reçue — quoiqu'il ait toujours été et soit encore un étudiant, comme il aime à le répéter. C'est pourquoi il a tout de suite décidé de donner à ses fils le bénéfice d'un enseignement qu'il aurait lui-même désiré avoir. De sorte que nous trouvons ses quatre fils très bien formés en agriculture. Deux d'entre eux, J. Earle et R. Bruce (Robert

Ness IV, soit dit en passant) sont B.S.A. du Collège Macdonald, tandis que Douglas et Mitchell obtinrent des diplômes en agriculture de la même institution. Aujourd'hui, chacun d'eux est en charge de l'une des quatre fermes qui font partie de la raison sociale R. R. Ness & Sons. Depuis un an ou deux, R. R. donne une partie de son temps au service du public, principalement comme président du Conseil d'Agriculture de Québec et membre de la Commission du Prêt Agricole.

Saines méthodes.

L'espace ne nous permet pas d'entrer dans tous les détails des pratiques agricoles en usage sur la ferme des MM. Ness. Faisons tout de même quelques remarques au sujet du travail du sol et des cultures.

En premier lieu, on accorde au drainage une minutieuse considération sur toutes les fermes. (Il y a quarante ans, la ferme de M. R. R. Ness mesurait quatre-vingt-quatorze acres; aujourd'hui, la raison sociale R. R. Ness & Sons possède dix fois cette superficie.) Du fait qu'il se trouve une couche d'argile dure au-dessous des sols glaiseux de ces fermes, et aussi parce que ces sols sont en général plutôt plats et très peu élevés au-dessus du niveau des rivières environnantes, il est impossible à aucun degré de pratiquer le drainage souterrain. On a réussi, cependant, à établir un excellent drainage de surface, grâce à la méthode de labour par sillons larges, ou en arrondissant le terrain pour faciliter l'écoulement des eaux de surface.

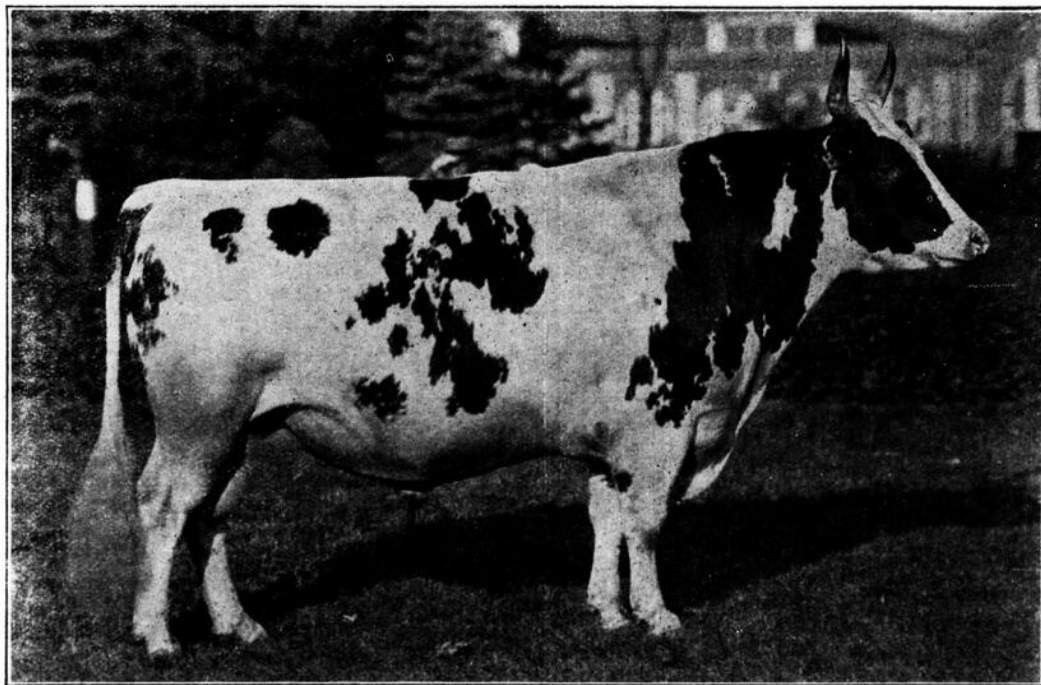
Le labour se fait avec le plus grand soin au moyen de grosses charrues à tracteur habilement manoeuvrées. (Les jeunes gens prouvent leur habileté à conduire des tracteurs, car l'un d'eux, Bruce, a remporté quatre fois les premiers prix au Concours Provincial de Labour, classe des charrues à tracteur. De plus, il a à son crédit un grand nombre de victoires locales.) Ce labour est ensuite travaillé de façon parfaite au moyen d'une herse à disques à double action et au moyen d'une herse-cultivateur à dents très longues.

Il y a un facteur de grande importance qui entre dans l'ameublissement des sols de glaise opiniâtre, c'est l'attention qu'on porte aux prairies et pâturages. Pendant plusieurs années, on a commencé très fortement les prairies—quinze livres de trèfle et huit ou neuf livres de mil à l'acre—tandis qu'on appliquait le fumier à la partie du pâturage comprise dans le système de rotation. Il en résulte une récolte considérable d'herbe et de racines de trèfle, laquelle non seulement aide à ameublir la glaise, mais aussi laisse une grande quantité d'éléments fertiles à la disposition de la prochaine récolte de blé-d'Inde d'ensilage—nourriture indispensable au troupeau laitier.

Si l'on veut des preuves des capacités des MM. Ness comme administrateurs de ferme, on en trouve dans les magnifiques récoltes de blé-d'Inde, de trèfle et de grain qu'on peut voir d'une année à l'autre, tant aux champs que dans les granges et les silos bien remplis qui fournissent une alimentation abondante à un troupeau de haute production, non seulement au cours des mois d'hiver, mais encore, dans une certaine mesure, alors que les animaux sont à l'herbe durant l'été.

L'esprit agricole.

Et maintenant, comme on l'a dit plus haut, la quatrième génération des MM. Ness continue la tradition. Les fils grandissent dans un milieu agréable fait de belles fermes et de magnifiques troupeaux. Ils aiment tous la ferme; ils sont tous de bons éleveurs. Même quand ils étaient jeunes, les MM. Ness ont toujours montré des aptitudes en industrie animale. Plusieurs



HOWIE'S TOP GRADE, propriété de R. R. Ness & Sons, Howick, P. Q., gagnant du grand championnat des taureaux de race Ayrshire à l'Exposition de Valleyfield.

(Suite à la page 161)



M. Narcisse Savoie, directeur du Service des Agronomes, a fait dernièrement à Québec une conférence à la radio sur l'agriculture dans notre province. Nous reproduisons ici les passages essentiels de cette causerie. Loin d'épuiser le sujet, comme il le dit d'ailleurs lui-même, M. Savoie n'en a pas moins souligné de façon heureuse l'importance de l'industrie agricole et l'aide qu'elle reçoit. Cette causerie, gentiment tournée, sera certainement lue avec plaisir.

Chers auditeurs,

On rapporte que Larochejaquelin, l'un des principaux chefs des Chouans Vendéens, pendant la révolution française, dit à ses partisans à la veille d'une bataille:

Si j'avance, suivez-moi.

Si je recule, tuez-moi.

Si je meurs, vengez-moi.

Ces paroles énergiques d'un chef vendéen qui évoquent les temps mouvementés où la guerre bouleversa l'humanité avec son cortège de destructions, de deuils et d'actions d'éclat patriotiques ne s'appliquent pas beaucoup à l'oeuvre de paix, de construction et d'édification de la fortune nationale qu'est l'agriculture. Vous vous demandez, peut-être, quel symbole de martialité et de courage farouche j'ai dû arborer pour venir vous parler de quelques-uns de nos aperçus agricoles esquissés dans une causerie de dix minutes.

Mais rassurez-vous. Je ne suis ni un bretteur ni un pourfendeur à la *Cyrano*, je ne me suis pas coiffé d'un casque à pointe et je n'ai pas endossé la redingote grise de Napoléon. Je veux tout simplement vous exposer, par quelques statistiques, l'importance économique de notre agriculture québécoise, le problème qu'elle a à affronter par l'évolution qui l'a modifiée depuis vingt ans et un des moyens par lequel son relèvement pourra s'effectuer.

Si je vous intéresse, écoutez-moi.

Si je vous ennueie, endurez-moi.

Si je manque mon but, plaignez-moi.

Premier aperçu:

Statistiques.

L'agriculture est la principale industrie de la province de Québec. Ses statistiques les plus récentes nous donnent 25,000,000 d'acres occupées par des propriétaires ou concédées à des colons. Le nombre en culture varie suivant les années, mais la moyenne est de 6,800,000 acres. L'estimation de la propriété rurale, comprenant la valeur marchande des terres, des bâtiments, des instruments propres à la culture, des animaux domestiques et des animaux à fourrure en captivité, des récoltes et produits agricoles, s'élève d'après les derniers chiffres fournis à \$1,359,851,000.00. De ce nombre global, les trois principales sources de revenu de l'exploitation agricole représentent les valeurs suivantes:

Cheptel, c'est-à-dire les animaux de la ferme, \$151,479,000.00.

Principales récoltes, \$99,249,000.00.

Autres produits de la ferme, \$113,436,783.00.

Une valeur aussi imposante de nos ressources naturelles justifie de la part des gouvernements une attention spéciale, mais les sommes du trésor public utilisées pour l'encouragement à l'agriculture n'ont pas toujours été aussi élevées qu'actuellement.

Il y a dix-sept ans, c'est-à-dire pendant l'exercice financier 1913-14, on dépensait pour l'agriculture \$609,962.00 dont \$450,480.00 provenant du gouvernement provin-

cial et \$159,482.00 du gouvernement fédéral. En 1931-32, ces subsides ont été portés à \$4,720,000.00 provenant du gouvernement provincial seulement. Ces argents sont répartis entre les diverses organisations agricoles de la province, l'encouragement aux cultivateurs sous formes de subsides de tout genre et l'entretien du personnel attaché au Ministère de l'Agriculture. L'aide au drainage des sols, à l'élevage et à l'amélioration des cultures absorbe les plus forts montants. L'industrie laitière, qui constitue notre principale source de revenu, reçoit aussi une large part des subsides du département.

Deuxième aperçu:

Evolution de l'agriculture.

Depuis vingt ans, notre système d'exploitation agricole dans la province a subi une transformation considérable. Les modifications apportées dans le régime de vie par suite du développement et de l'amélioration de notre voirie, par les perturbations causées par la guerre mondiale, par le perfectionnement et l'emploi d'instruments aratoires dispendieux, par l'amélioration du mode de vie à la campagne, c'est-à-dire plus grand emploi des utilités de confort, chose très légitime et nécessaire dans bien des cas, par l'augmentation du coût de la main-d'oeuvre salariée etc., ces modifications, dis-je, ont nécessité une augmentation adéquate des revenus de la ferme. Un cultivateur qui jusqu'alors vivait dans l'aisance avec un revenu brut de \$600.00 à \$1,200.00 par année a été obligé de presque doubler ses revenus pour rencontrer ses obligations, (tout comme le citadin, d'ailleurs.)

Mais l'augmentation du revenu d'un cultivateur n'est pas une affaire de quelques jours. Certains facteurs comme les prix élevés des temps de guerre, une coupe de bois abondante quand le commerce de ce produit marche bien, peuvent apporter un remède occasionnel, mais ce ne sont là que des avantages transitoires. C'est dans le sol que se trouve la vraie richesse du cultivateur, et ce sol ne donnera des revenus que s'il a été maintenu dans son état de fertilité primitive.

Combien de nos terres reconnues autrefois comme les plus productives sont dégénérées par suite d'un système de culture

mal approprié? La perpétuelle production du foin, par exemple, a miné nos meilleures terres de la province. L'appauvrissement du sol a amené la complication de l'alimentation économique du bétail. Les pâturages, qui constituent le système le moins dispendieux de l'alimentation de nos animaux pendant la saison de végétation, sont maintenant trop pauvres pour permettre à nos vaches de produire une quantité suffisante de lait.

Tels sont les problèmes que nos cultivateurs ont à résoudre aujourd'hui.

Troisième aperçu:

Nécessité de l'application de la science à l'exploitation agricole.

C'est alors qu'on s'est rendu compte plus que jamais de la nécessité d'appliquer la science agricole à l'exploitation de nos fermes.

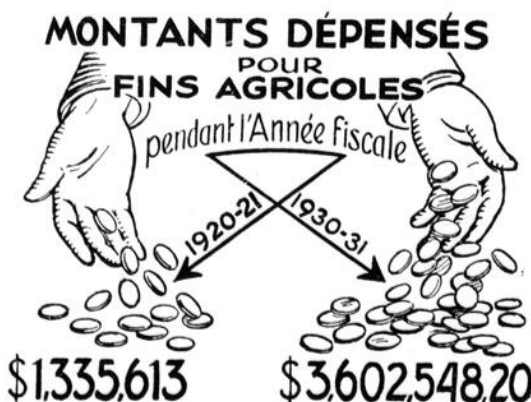
Depuis longtemps déjà des écoles d'agriculture ont été fondées dans notre province par des hommes prévoyants, mais ces écoles, faute d'encouragement et de fonds nécessaires, n'étaient pas en mesure de former des hommes suffisamment entraînés pour prêcher un évangile agricole vraiment constructif. Il y a vingt ans, les corps publics ont commencé à s'émouvoir de cette grande lacune dans notre organisme agraire.

Aujourd'hui, nous avons trois écoles supérieures d'agriculture qui, chaque année, déversent de leur enceinte un contingent de jeunes gens porteurs d'un degré universitaire en agriculture, outillés pour enseigner à nos populations rurales les systèmes de culture les mieux appropriés à nos conditions. Ces institutions par ordre d'ancienneté sont: l'École d'Agriculture de Ste-Anne-de-la-Pocatière, affiliée à l'Université Laval, l'Institut Agricole d'Oka, affilié à l'Université de Montréal, et le Collège Macdonald, faculté d'agriculture de l'Université McGill.

Comme enseignement secondaire, nous avons l'École d'Agriculture de Rimouski qui existe depuis six ans et l'École d'Agriculture de Ste-Martine de Châteauguay qui est actuellement en construction.

Dans le domaine de l'industrie laitière, l'École de Laiterie de St-Hyacinthe a rendu, depuis sa fondation,—en 1892—des services inappréciables dans l'amélioration de nos produits laitiers. Elle prépare des fabricants de beurre et de fromage, des experts essayeurs de lait et des inspecteurs de fabriques de beurre et de fromage. C'est dans ces diverses institutions que s'est recruté le personnel technique du Ministère provincial de l'Agriculture. Le plus fort groupement de ce personnel est celui du service des agronomes. Il compte 1 directeur, chef du service, 6 agronomes régionaux, 82 agronomes de comté ou de division de comté et 20 sous-agronomes ou assistants-agronomes.

(Suite à la page 161)



Pourquoi, quand et comment faire son testament

Causerie légale par Emile Boiteau, notaire à Québec.

C'est un devoir sacré pour toute personne, et principalement pour un père de famille, que de faire son testament. Tout le monde sait que, faute d'un testament ou à cause de testaments mal rédigés, de beaux héritages ont été dissipés en frais de procédures de toutes sortes, des familles unies, heureuses et prospères ont connu la discorde, la haine et la misère. Faites votre testament pour permettre aux vôtres de passer sans encombre la période difficile qui suit le décès du chef de famille.

Faites-le tout de suite, car ça ne fait pas mourir.

N'attendez pas d'être devenu vieux ou sur le point de mourir pour préparer votre testament. C'est un acte si important qu'il faut le faire en pleine possession de toutes ses facultés. Faites-le aujourd'hui, car nul n'est assuré du lendemain. Le bien-être de votre famille et l'avenir de vos enfants peuvent en dépendre. A ce sujet, consultez un notaire à la première occasion.

C'est curieux comme on a peur de faire son testament. C'est comme si ça faisait mourir! Loin de faire mourir plus tôt, l'accomplissement de ce devoir enlève un souci continuel et procure une tranquillité d'âme qui fait vivre plus longtemps et plus agréablement. Comme le retard que l'on apporte à faire son testament vient souvent de l'incertitude dans laquelle on se trouve sur la manière de le rédiger et de la difficulté qu'on éprouve à s'en informer, je crois être utile aux lecteurs du "Journal d'Agriculture" en leur fournissant à ce sujet quelques renseignements.

Qu'est-ce qu'un testament?

C'est un acte par lequel une personne ayant la capacité d'aliéner ses biens en dispose après son décès. La femme mariée peut faire son testament sans l'autorisation de son mari. D'ordinaire, le père et la mère de famille se consultent à ce sujet et vont ensemble chez le notaire faire chacun leur testament, dans l'intérêt de la famille.

Deux ou plusieurs personnes ne peuvent pas faire leur testament dans le même acte.

Il faut faire un testament pour chaque personne séparément. Cela diffère du contrat de mariage où les deux parties signent le même acte. On appelle testateur ou testatrice celui ou celle qui fait son testament. Qu'on se rappelle qu'un testament ne prend effet qu'à compter du décès du testateur, et il est révoquant à volonté.

En d'autres termes, en faisant votre testament, vous gardez le contrôle de vos biens tant que vous vivez! Au contraire, si vous faites, devant notaire, un acte de donation entre vifs, vous abandonnez, de votre vivant, le contrôle de vos biens. Ce n'est pas ce que l'on conseille aujourd'hui.

Formes légales des testaments.

Dans la province de Québec, il y a trois formes légales:

- 1o—Le testament olographe;
- 2o—Le testament fait suivant la forme dérivée de la loi d'Angleterre;
- 3o—Le testament authentique ou notarié.

1—Le testament olographe.

C'est celui qui est écrit en entier et signé de la main du testateur, sans qu'il soit besoin de notaire ou de témoins. Il n'est assujéti à aucune forme particulière. Pour être valide et servir au règlement d'une succession, ce testament doit être prouvé et vérifié



Modèle de testament.

Je soussigné demeurant à cultivateur, fais mon testament comme suit:
 1o—Je révoque tout testament ou codicille que j'aurais pu faire antérieurement.
 2o—Je donne et lègue à mon épouse..... (son nom de fille) en pleine propriété, tous les biens, meubles et immeubles, de nature quelconque, argent, créances, assurances-vie, secours mutuels, etc., que je délaisserai à mon décès et qui composeront ma succession, l'instituant ma légataire universelle et mon exécutrice testamentaire, à la charge par elle de pourvoir à mes obsèques, funérailles et messes, selon mes moyens, à sa discrétion, et d'acquitter mes dettes légitimes, la dispensant de faire inventaire, de fournir caution et de rendre compte, et lui donnant pouvoir d'agir au-delà de l'an et jour.
 Ce legs est fait à titre d'aliments et à la condition que les biens ainsi légués et les revenus de ces biens soient et demeurent insaisissables par les créanciers "présents ou futurs" de ma légataire, et soient exclus de toute communauté de biens qu'elle pourrait contracter.
 FAIT ET SIGNÉ par moi à ce jour du mois de 1932, comme mon testament fait sous la forme olographe

(signature)
 (Si le testament est fait devant témoins, il se terminera comme suit.)
 SIGNÉ et RECONNU par ledit M. comme étant son testament ce jour du mois de 1932, en la présence simultanée des deux témoins soussignés qui, à sa demande, ont signé en sa présence et en présence l'un de l'autre.

 Signature ou marque.

Les trois actes d'un drame. Quand on meurt sans testament.



devant les tribunaux, ce qui est une procédure assez coûteuse. Le sourd-muet, qui est suffisamment instruit, peut faire un testament olographe, comme toute autre personne qui sait écrire.

2—Le testament fait suivant la forme dérivée de la loi d'Angleterre

C'est celui qui est écrit par une autre personne ou au dactylographe, mais reconnu et signé par le testateur de son nom ou de sa marque, en présence de deux témoins qualifiés qui attestent et signent de suite le testament en présence et à la réquisition du testateur. Les hommes et les femmes qui ont vingt et un ans accomplis sont qualifiés à servir de témoins. Ce genre de testament doit encore être prouvé et vérifié par les tribunaux. La loi ajoute que "dans les testaments faits sous cette dernière forme, les legs faits aux témoins, à leur conjoint ou à quelqu'un de leurs parents (au premier degré) sont nuls, mais ne rendent pas nulles les autres dispositions du testament." Si vous faites votre testament de la première ou de la seconde manière, signez-le à la fin, car toute disposition écrite en-dessous de votre signature sera nulle. Faites aussi mention de la date et du lieu.

3—Le testament authentique ou notarié.

C'est celui qui, d'ordinaire, est préparé par un notaire et reçu devant deux notaires, ou devant un notaire et deux témoins. La minute de ce testament demeure chez le notaire qui en expédie des copies authentiques. Notez que les testaments devant notaire n'ont pas besoin d'être prouvés devant les tribunaux pour servir au règlement de la succession. On admettra que c'est encore la meilleure forme de testament.

Codicille.

C'est l'acte par lequel on modifie son testament. Il doit être rédigé, pour être valide, sous une des formes légales des testaments. Il doit y être spécifié qu'il est le premier, deuxième ou troisième codicille au dernier testament dont la date doit être indiquée. Si les changements à faire sont considérables, il est préférable de faire un nouveau testament.

Enregistrement.

Un testament est enregistré seulement au décès du testateur et ne doit être enregistré que si le testateur a légué des immeubles. Souvent, on nous demande, après la confection d'un testament, de le faire enregistrer immédiatement. Cela ne se fait qu'au décès. Comme un homme peut changer son testament vingt fois, on ne doit enregistrer que le dernier, qui est le seul bon, et après son décès.

Le testament est un acte important qu'il est toujours préférable de faire rédiger par un notaire ou un avocat, mieux en état d'apprécier la partie juridique des expressions employées, et de vous donner des conseils appropriés aux circonstances des personnes et à la nature des biens.

Au dernier vivant les biens.

Nous croyons utile de donner ci-contre un modèle du testament que doivent faire un homme et une femme qui veulent faire, comme disent nos gens, "un testament au dernier vivant les biens."

La lumière et les plantes

La lumière, source de vie.—Tenue de jour et tenue de nuit.—Un régime de bains lumineux change la forme, la dimension et la couleur des plantes.—Le blanc engraisse, le vert entretient, le rouge exalte et le bleu assouplit.



L'ACTION directe de la lumière sur les plantes est telle que les résultats obtenus par de curieuses expériences prouvent combien ce facteur important peut modifier la vie végétale.

Sans entrer dans des détails techniques et tomber dans les grands mots, nous allons vous montrer comment certains végétaux, des plus communs, se comportent, croissent, changent d'aspect, suivant qu'on leur distribue la lumière exaltée, atténuée ou colorée artificiellement. Sauf en floriculture, et cela est loin d'être négligeable—ces détails n'ont pas d'applications pratiques immédiates, mais ils développeront en vous le goût de l'observation, vous forçant à regarder et à aimer ce qui se passe autour de vous. Vous ne connaîtrez jamais assez les merveilles sans nombre qui se déroulent au sein de la nature. Plus que tout autre, l'homme des champs devrait pouvoir en goûter quelques-unes.

Voyons donc comment la lumière agit sur les plantes.

Les rayons lumineux intensifiés surexcitent et accentuent toutes les fonctions de la plante: absorption, élimination, etc.

Dans l'obscurité, au contraire, ces actions deviennent à peu près nulles. De là, il résulte un amollissement considérable, une élongation caractéristique et une décoloration presque totale. Voyez la pomme de terre qui germe dans un coin de cave. La tige part, incolore, s'allonge, rampe sur le sol, mais se dirige du côté du soupirail, d'où vient la lumière. Elle s'appuie contre le mur, se redresse, grimpe, toujours blanche et fragile, vers l'ouverture qui laisse passer un rayon de soleil. Là, seulement, son extrémité s'étale, et les feuilles pâles verdissent bientôt, vivifiées par la lumière.

Les jardiniers-maraîchers qui servent des clientèles de la ville lient certains légumes, ou les placent sous de larges planches pour les faire blanchir. Il y en a d'autres qu'ils cultivent dans "le noir", comme on dit. Cela change leur aspect et leur donne une saveur et une couleur qui sont recherchées sur le marché.

Ces expériences sont à la portée de tous, mais il est des exemples naturels, beaucoup plus extraordinaires, de l'influence de lumière sur les plantes. Mahen a étudié plusieurs espèces de champignons des cavernes. Il a démontré parfaitement que ces végétaux ne peuvent se multiplier indéfiniment dans l'obscurité, parce que les organes de reproduction s'atrophient, mais il signale aussi certaines espèces qui croissent et envahissent les coins les plus obscurs des grottes, galeries de mines, etc. Dans ce cas, la forme du champignon se modifie totalement. Le polypore soufré, qui se développe normalement au jour, par étages horizontaux superposés, plus ou moins épais, devient arborescent, avec pousses longues, aplaties, irrégulières, semblables à des algues, (plantes marines) perdant à la fois sa couleur et ses caractères particuliers.

Les végétaux vivent donc ordinairement avec des alternances naturelles de lumière et d'obscurité.

Beaucoup d'entre eux ont ce qu'on appelle une tenue de jour et une tenue de nuit! La plante exaltée par les rayons lumineux étale largement à plat ses feuilles. Quand vient le soir, ces organes, au lieu de garder la position horizontale, retombent vers la terre, comme fanés, pour sommeiller, puis se redressent le lendemain, lorsque le so-



LES PLANTES DEVANT LES DIVERSES RADIATIONS LUMINEUSES.

Pieds de laitue du même semis, poussés sous des verres colorés. 1. Effet de lumière blanche: la plante est restée laitue normale, pommée. 2. Effet de lumière rouge: transformation totale, donnant aux plantes un tout autre aspect, allure d'un bâton feuillu. 3. Effet de lumière bleue: les plants de laitue présentent de maigres spécimens à maigres feuilles étroites, souvent pendantes.

leil se lève. Tels sont: trèfles, oxalides, geses, fèves, acacias, etc.

De très intéressantes observations ont été faites par un savant botaniste français, Gaston Bonnier, qui avait installé un curieux laboratoire dans une cave sous un marché, à Paris. Il s'assura d'abord que les plantes pouvaient germer, pousser à la lumière électrique, en supprimant à l'aide d'écrans transparents, les rayons ultra-violet très nuisibles à ses recherches. C'est alors qu'il fit croître différents végétaux auxquels il distribuait, soit une lumière continue, soit la même lumière, avec alternances d'obscurité. Les résultats obtenus furent extraordinaires.

Le plant de fève no 1, privé de sa période de repos nocturne, se présenta robuste, trapu, avec production de matière



LUMIERE ET OBSCURITE.

1. Plant de pomme de terre poussé normalement au jour.—2. Plant de pomme de terre développé dans l'obscurité, allant chercher la lumière.

verte exagérée, à tel point qu'elle pénétrait jusqu'au centre des tiges. Des pommes de terre ont poussé avec les fleurs plus colorées, les feuilles d'un vert intense et les tubercules verdis, même intérieurement.

Au contraire, le plant de fève No 2, développé avec alternances normales: douze heures de jour, douze heures d'obscurité, n'a donné aucune différence sensible avec ceux poussés naturellement au soleil.

Abordons, maintenant, la partie la plus curieuse de notre article.

Nous allons vous présenter les résultats obtenus par le célèbre savant Camille Flammarion, lorsqu'il dirigeait l'observatoire de Juvisy. Il avait adjoint à cet établissement une station climatologique qui lui permettait d'analyser les effets de lumière colorée sur les végétaux. Quatre serres avaient été construites, garnies de verres de couleurs disposées dans les mêmes conditions, exposées pareillement aux rayons solaires. Il y avait une serre blanche, une rouge, une verte et une bleue.

L'illustre et scrupuleux savant arriva même, par un système d'écrans, à régulariser l'intensité lumineuse et la température normale qui trouvaient tout d'abord leur maximum dans le blanc et le minimum dans le bleu.

Il fit ses premiers essais avec des plantes appelées sensibles, semées le même jour, à la même heure et dans le même terreau. Quand ces plantes atteignirent deux ou trois pouces environ, elles furent placées deux par deux, dans quatre pots semblables, et chaque pot fut isolé dans une des serres. Ces opérations eurent lieu le 4 juillet, et les observations commencèrent dès le 15 août suivant, pour se continuer au-delà de fin septembre. Elles donnèrent les résultats suivants:

Dans la serre bleue, les sensibles restèrent à peu près stationnaires, à sensibilité presque nulle.

Sous la lumière blanche, les plantes devinrent vigoureuses et donnèrent des boutons qui ne fleurirent pas.

Dans le vert, les résultats furent à peu près les mêmes que précédemment, mais avec feuilles plus foncées.

Les sensibles de la serre rouge, seules, se développèrent d'une façon extraordinaire, mesurant quinze fois la hauteur des autres plants. De plus, la sensibilité devint telle qu'un simple soufflé abaissait brusquement branches et feuilles.

D'autres essais furent faits avec des plants de laitue qui restèrent salades pommées, normales, dans la serre blanche ou verte. Dans la bleue, ils présentèrent de maigres feuilles étroites, souvent pendantes. La serre rouge transforma totalement les plantes, leur donnant un tout autre aspect. Elles s'allongèrent, montant de façon inquiétante, prenant l'allure d'un bâton feuillu.

Non seulement la lumière colorée influe sur la forme et la tenue d'un végétal, mais elle modifie la tonalité du feuillage et des fleurs. Ainsi les feuilles d'un géranium placé dans la serre rouge prennent une teinte vert pâle, tandis que la jolie couronne bistre disparaît totalement. Dans la lumière bleue, les mêmes feuilles s'arrondissent et deviennent d'un beau vert foncé.

Avec ces régimes de bain lumineux, les fleurs changent de formes, de dimensions, de couleurs. Telle qui était d'un rouge éclatant devient rose pâle ou blanche et les feuilles

pourpres passent au vert clair dans la serre rouge. On peut ainsi teinter les lilas, les amener du blanc au bleu pâle, au violet, et modifier sensiblement l'aspect de certains fruits.

N'oublions pas de dire que les parfums végétaux sont aussi nettement influencés par la lumière. Certaines plantes écloses en plein air ne dégagent aucune odeur, soit au soleil, soit dans l'obscurité, mais si on les place sous des cloches en verre rouge, elles répandent vite un agréable parfum qui s'accroît en peu de temps et devient pénétrant.

Toutes ces observations captivantes démontrent que les végétaux se comportent de diverses manières sous les verres colorés. La lumière blanche les engraisse, la verte les entretient, sans les forcer, la rouge les exalte, les allonge, tandis que la bleue les assouplit et les endort.

En dehors de ces curieuses expériences, les rayons solaires normaux, avec alternance nocturne, règlent l'existence des plantes, permettent l'évolution complète: germination, croissance, fructification, jusqu'à la mort!... C'est la lumière éternelle qui distribue l'activité vitale à tous les êtres organisés!... Qu'est-ce que tout cela prouve? Que la plante naît, respire, vit, lutte, s'adapte aux conditions, aspire après la lumière, accuse des qualités et des défauts... souffre et meurt. Cela prouve qu'il faut se pencher sur elle, l'étudier et chercher à pénétrer les éclatants mystères dont elle s'entoure.—D'après C. Pierre.

La production des semences dans la province de Québec.

(Suite de la page 154)
Préparation des semences.

Chaque centre producteur dispose d'un entrepôt où des cribles de gros calibre sont installés pour la préparation. Tous les producteurs doivent apporter le surplus disponible pour la vente à cet entrepôt où le grain subit une préparation uniforme. Les échantillons prélevés sur chaque lot sont adressés au laboratoire des semences qui émet un certificat officiel pour chaque lot étiqueté. (Voir page 154)

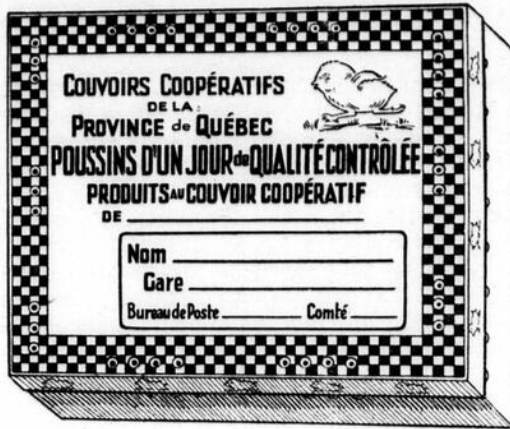
La même préparation est faite pour les graines de trèfle et de mil. Cette année, grâce aux services des inspecteurs de la Division Fédérale des Semences, les échantillons ont été prélevés par ces officiers qui, après examen au laboratoire, ont fait une inspection de chaque contenant qu'ils ont scellé et étiqueté en opposant leur signature sur chacun d'eux, attestant par là la catégorie et la provenance. C'est donc dire que le cultivateur qui connaît la valeur du trèfle ou du mil produits dans Québec est assuré d'en obtenir lorsqu'il donne sa commande à la Coopérative Fédérée. Qui veut s'assurer d'une bonne récolte ne doit pas manquer de se procurer une bonne semence. C'est à la Coopérative Fédérée qu'il sera assuré d'avoir cette semence.

Histoire des MM. Ness, de Howick, ou quatre générations de fermiers écossais.

(Suite de la page 157)

se rappelleront ces jeunes garçons prenant charge des troupeaux d'exposition, les conduisant dans des régions lointaines du Canada, veillant eux-mêmes à leur transport et à leur nourriture, faisant eux-mêmes les affaires quand des acheteurs se présentaient. D'autres se souviendront que Douglas, à l'âge de dix-sept ans, fit un voyage en Ecosse pour sélectionner et importer une importante expédition de bétail.

C'est un réel plaisir que de visiter ces quatre fermes—Burnside et Woodside où

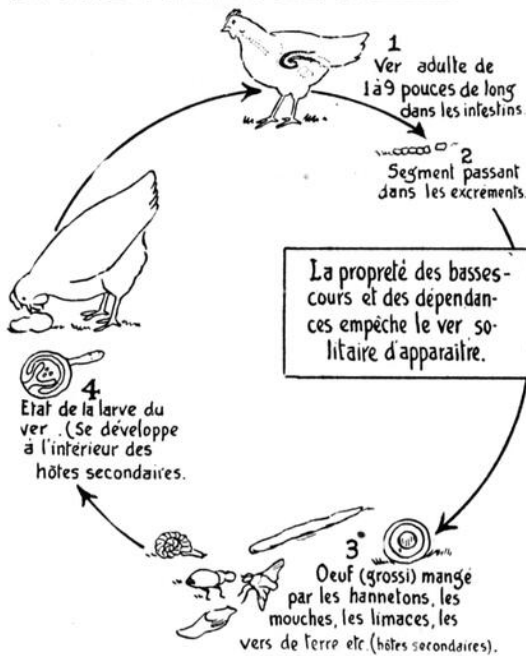


Boîte dans laquelle on expédie les poussins des couvoirs. Les poussins peuvent y séjourner jusqu'à trente-six heures.

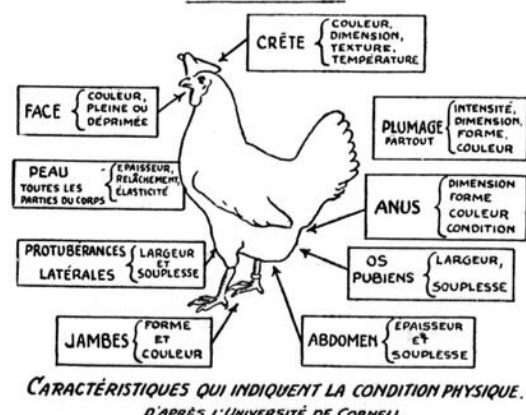
le nom des MM. Ness devint tout d'abord fameux dans les annales du bétail, dirigées aujourd'hui par Douglas et Mitchell; Terrace Bank, qui est la demeure de J. Earle; et Burness, demeure de R. Bruce. Il est vraiment agréable de voir le troupeau de plus de deux cents têtes et d'observer les nombreuses preuves de l'excellente administration des champs. Mais, par dessus

L'enseignement par l'image.

Vie du ver solitaire chez la volaille.

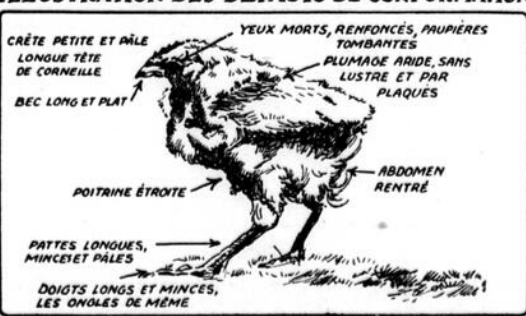


La propreté des basses-cours et des dépendances empêche le ver solitaire d'apparaître.



CARACTÉRISTIQUES QUI INDIQUENT LA CONDITION PHYSIQUE. D'APRÈS L'UNIVERSITÉ DE CORNELL.

ILLUSTRATION DES DÉFAUTS DE CONFORMATION



tout, il est extrêmement intéressant de venir en contact avec un fermier dont la famille entière adhère à son entreprise avec autant d'enthousiasme. La famille Ness nous offre l'exemple d'un amour pour le bétail qui persiste d'une génération à l'autre.

L'agriculture à la radio.

(Suite de la page 158)

L'agronome a la charge du développement et de l'amélioration du domaine agricole dans son territoire. Il est le représentant officiel du Ministère de l'Agriculture. Ses fonctions consistent à organiser les forces et les ressources agricoles de façon à en retirer le maximum de bénéfice à l'avantage des cultivateurs. Son activité se manifeste sous forme de visites, de conférences, de démonstrations, de surveillance des organisations agricoles; enfin, toute initiative propre à rendre service au fermier dans l'exploitation de sa ferme. Son travail est secondé par les instructeurs ou propagandistes des autres services des Ministères de l'Agriculture du gouvernement provincial et du gouvernement fédéral.

Ce personnel de techniciens et de spécialistes mis au service de la classe agricole constitue le facteur le plus puissant de la régénérescence de notre agriculture provinciale. C'est l'application de la science agricole dans le domaine de la pratique. La coopération de ces deux éléments a déjà produit des résultats décisifs partout où elle s'est pratiquée. C'est d'ailleurs le seul moyen reconnu efficace dans l'amélioration de l'agriculture, et c'est par ce moyen que nous ramènerons nos populations rurales à l'état d'aisance et de prospérité qu'elles méritent.

Ce problème de la rénovation agricole touche de près les citadins comme les gens des campagnes. Personne n'a le droit de s'en désintéresser, car le bien-être de notre province repose sur le bien-être de notre agriculture. C'est une vérité de La Palisse que de répéter de nouveau: *L'Agriculture est le baromètre de la prospérité d'un pays.*

Chers auditeurs, j'ai voulu par cette courte causerie vous rafraîchir la mémoire sur quelques aperçus du problème agricole de notre province. En terminant, laissez-moi vous rappeler que le principal artisan de la découverte et de l'exploitation des richesses du domaine québécois sera toujours l'habitant canadien. Celui que l'on a pris l'habitude d'appeler l'habitant a joué dans les destinées de notre pays un rôle qui le place au premier rang.

Laborieux, économe, rempli d'amour pour son pays, fortement attaché à son église et amateur autant qu'autrefois de discussions politiques, l'habitant s'est, dans l'intervalle, transformé en un fermier pratique. Aimant profondément la terre, il a cherché à établir ses fils autour de lui ou à les diriger vers les meilleurs centres de colonisation. Si ses moyens le lui permettent, il fera instruire un ou deux de ses enfants pour en faire, sinon des prêtres, du moins des professionnels ou des industriels consciencieux, instruits et laborieux. Si son destin le dirige vers les villes ou les industries manufacturières, il applique ses qualités à l'exécution de ses travaux journaliers. Fort, plein de volonté et de ressources, il devient un excellent employé. Tempérant de nature, il s'oppose à toute législation sociale susceptible d'entraver la liberté individuelle. Les prohibitions arbitraires, dans n'importe quel domaine, lui ont toujours répugné. Respectueux des lois, prudent par tradition dans les questions sociales et n'ayant jamais goûté à la vie dure des ouvriers européens, il n'écoute pas volontiers les meneurs et les propagateurs de désordres sociaux. Souhaitons que ces vertus ancestrales dont il est resté le principal dépositaire ne soient pas affectées par les temps difficiles que nous traversons.

Pour la fermière.

UN MODELE DE COUSSIN ARTISTIQUE ET CONFORTABLE

Coutumière de son excellent procédé d'offrir aux fidèles ouvrières du métier une grande et belle variété de modèles, l'Ecole Provinciale nous a donné, en avril, un nouveau des plus attrayants.

Quittons momentanément le tissage du vêtement de laine pour revenir au foyer, à la maison, afin que le soleil, dont les rayons de plus en plus chauds feront vite entr'ouvrir les fenêtres, puisse répandre sa gaieté sur l'ameublement embelli, rajeuni, par des coussins d'une fantaisie très marquée, où la note rustique doit cependant toujours dominer.

Cette fois encore l'expérience de nos grand'mères se transforme en un charmant épanouissement. Un patron de genre, tout

à fait neuf, a fixé notre choix. Dédaignant la fabrication coûteuse, le mélange des laines de couleur, sur une chaîne de coton, assurera ici toute la richesse. La matière doit jouer néanmoins un rôle moindre que le décor du dessin, appelé à mettre en relief le jeu des couleurs.

Indiquons tout de suite le travail en superposant d'abord des bandes: une première bleue, large; une deuxième beige, plus étroite, où cheminent 4 brins de laine noire à patron, puis une bande légère bleue, suivie d'une bande orange, plus large, sur laquelle des motifs de laine beige et un fin courant de laine verte donnent du relief; la petite bordure bleue est répétée, ainsi que la bande beige où cheminent les brins noirs, et enfin large bordure bleue terminant le motif qui doit se renouveler selon la longueur du coussin qu'on veut avoir. Le décor de ce coussin consiste non seulement dans l'étude des couleurs, mais aussi dans l'alliance de deux tissages dont la chaîne doit demeurer invisible. L'envers du coussin comporte un tissage uni.

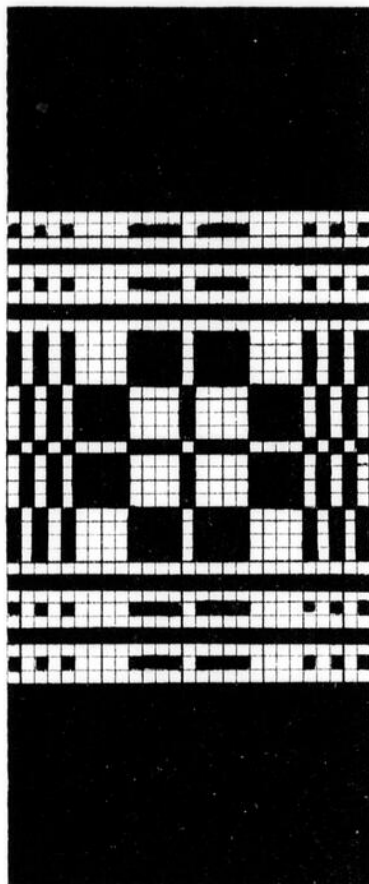
petite bande verte, bande beige où cheminent des brins de laine rose foncé et terminant le motif en se répétant, la bande verte très large.

Cette combinaison de bandes colorées frappe l'oeil de loin sans le blesser, et plaît plutôt par une composition très décorative.

Ne serait-ce qu'à cause de leur belle texture, ces coussins sont destinés à la chambre, à l'antichambre, cependant que leur solide tissure habillera avantageusement les grosses berceuses de paille ou d'osier qui sembleront très "endimanchées".

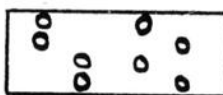
Récemment, les autorités fédérales indiquaient dans le tourisme l'industrie la plus florissante du Canada. Le pays voisin, a-t-on ajouté, est la république la plus peuplée, la plus riche et celle dont la population se déplace le plus. Cette affirmation n'est-elle pas, pour nos fermières, le plus sûr encouragement à l'écoulement de leurs travaux sur le marché? Du côté industriel, ces articles sont des plus faciles à vendre, et, pour cette raison, se recommandent haute-

Modèle du coussin.



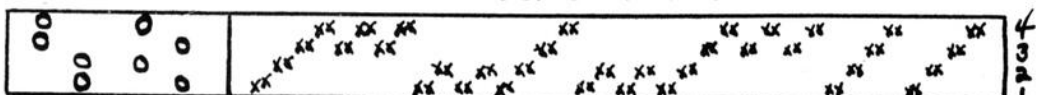
bleue
beige
noire
bleue
noire
bleue
beige
fond orange
tissure patron beige
vert
tissure patron beige
fond orange
bleue
beige
noire
beige
bleue
noire
beige
bleue

PEDALES



PATRON UNI

PASSAGE DES LAMES



Passage des lames: 2 laines dans la même maille.
Chaîne: coton 2/16. . . Ros: 16 peus au pouce.
Couleurs des laines: Bleue, beige, orange, noire.
Laine double ou grosse laine à 4 brins.

Ne pas oublier entre chaque fil du patron le fil de liaison.

Commencer le modèle par un tissage uni, pédales 1-3 à droite, 2-4 à gauche.

Ce travail se fait sur deux blocs ou combinaisons 1-2 ensemble et 3-4 ensemble.

Suivre attentivement le tracé qui supprimera toute difficulté.

Ce modèle, dont on peut parfaitement intervertir les couleurs, peut être employé avantageusement pour un second coussin. Ces couleurs s'entremêlant dans un effet tout nouveau créent une belle harmonie d'opposition. L'utilisation des coussins est si vite trouvée. Ce travail vous plaît-il et une autre suggestion de couleurs vous guiderait-elle? Alors mettons en ce cas la première bande verte, petite bande beige où devront cheminer des brins de laine d'un beau rose foncé, légère bande verte suivie d'une large bande beige avec brins de laine noire encadrant un courant de laine verte,

ment. Ces modèles, nous le répétons, peuvent se varier à l'infini, pourvu que le caprice des couleurs ait souci du bon goût.

Par une aide qu'elle ne cesse d'effectuer, l'Ecole aime alimenter un enthousiasme servant de réconfort durant la crise économique dont chacun parle, et cherche à atteindre, si c'est possible, chaque village, chaque tisseuse qui devront contribuer à éveiller graduellement une excellente appréciation de notre valeur artisanale.

L'Ecole Provinciale des Arts Domestiques,

79, Grande-Allée, Québec.

Causons hygiène.

J'AI MAL À L'ESTOMAC!

La dyspepsie provient:
De ce qu'on mange trop;
De ce qu'on mange mal;
De ce qu'on mange trop vite.

Tous,—je vous prie de remarquer que j'ai écrit ce mot "tous" en mesurant exactement la valeur du terme que j'employais—tous, nous mangeons en quantité excessive.

De là viennent la plupart de nos maladies.

Aussi est-on fondé à trouver juste cette remarque d'un docteur qui déclarait que les gens absorbaient des aliments en tel nombre qu'un tiers suffirait pour faire vivre.

Quelqu'un lui demanda:

—Et les deux autres tiers?

Le médecin répondit:

—Ils font vivre les médecins.

Oui, nous mangeons trop. Nous avons tort de consommer parfois de la viande au repas du soir. Nous absorbons du pain à l'excès. Nous nous gorgeons de graisses cuites qui sont malsaines. Nous nous surchargeons de repas "en ville" aux plats multiples, alors que le dîner ou le déjeuner d'un plat, de deux plats tout au plus devraient

être la règle à la fois de notre hygiène et de notre gourmandise.



L'ALCOOLISME—affiche de la Ligue Antialcoolique de France.

Notre dyspepsie provient de ce que nous mangeons mal.

Nous mangeons en lisant, en travaillant, en téléphonant, en étant préoccupés par un entretien avec nos voisins de table ou par un silence hostile, ainsi que cela se produit trop souvent dans les ménages désunis.

Manger mal, c'est encore, comme le font les ménagères dans les familles pauvres, quitter fréquemment la table, aller à la cuisine, servir mari et enfants.

Manger mal, c'est ne pas digérer comme il le faudrait, c'est-à-dire avec calme, c'est bondir vers ses affaires aussitôt qu'on se lève de table.

Manger mal, c'est souvent abuser des médicaments, des laxatifs, des purgatifs, des fortifiants. La gastrite médicamenteuse est, de toutes, la plus redoutable, car c'est d'elle que nous nous méfions le moins.

Manger mal, c'est user d'aliments immodérément épicés et de boissons trop alcooliques.

Enfin, on souffre de l'estomac parce qu'on mange trop vite.

On a dit avec exactitude que la digestion se fait en trois temps. Le premier acte a lieu à la cuisine. Le deuxième acte a lieu dans la bouche. Et le troisième acte a lieu dans l'estomac.

Dans la bouche, la sécrétion salivaire contribue puissamment à rendre les aliments aptes à se répartir. Certains aliments tels que les féculents (haricots, lentilles, etc.) ne se peuvent digérer qu'avant d'être parvenus dans l'estomac. Il leur faut vingt et un coups de mandibule par bouchée. Avaler sans mâcher, sans remâcher, sans saliver, c'est agir en goujat incapable de savourer une bonne chose. Ce qu'on ne mâche pas, au lieu de vous alimenter, vous empoisonne.

On dit d'un bon plat qu'il fait venir l'eau à la bouche. L'image est juste. Cette sécrétion de salive est un élément qui facilitera la digestion. Ce qui se passe dans notre bouche se passe également dans notre estomac. Le suc gastrique y devient abondant.

Des façons qu'ont les malades d'organiser méthodiquement leur maladie résultent :



De l'hyper-sécrétion, c'est-à-dire un excès d'acide chlorhydrique.

Ou de l'hypo-sécrétion, c'est-à-dire une insuffisance d'acide chlorhydrique.

Ces deux maux ont la même origine : un dérèglement de la sécrétion. Phénomènes différents, mais cause identique.

Les remèdes.

Si donc vous avez des crampes, des brûlures, des douleurs à l'épigastre, une salivation excessive, des régurgitations acides mêlées d'une impression de brûlure dans l'oesophage ; si vous avez parfois mal à la

tête ; si vos nuits sont insomnieuses ; si la brûlure de l'estomac semble avoir desséché votre palais ; si vous avez souvent recours à la carafe d'eau ; si vous avez l'impression de digérer avec lenteur, — voici le moyen d'atténuer vos maux par un régime.

Le traitement qu'il convient d'imposer à l'estomac, en ce cas, n'est certes pas de le surmener. Quand les enfants sont dépourvus de goût pour le travail, on ne réussit qu'à les abrutir en leur imposant un surcroît de besogne. Le mieux est de tâcher de leur enseigner les éléments indispensables de l'instruction en réduisant les classes à la plus brève durée possible.

Agissez de même à l'égard de votre estomac. Il veut peu d'aliments ? Donnez-lui-en peu. Rattrapez le défaut de quantité par l'excellence de qualité et la fréquence des ingestions. Ne demandez à votre organe d'agir qu'en réduisant au minimum les circonstances où son action est nécessaire. Il s'en trouvera bien. Et vous aussi.

Comment nos pères vivaient aux environs de 1800 à 1850

Bonheur et frugalité des "habitants" d'autrefois.



Le long des rives du Richelieu se trouvaient non seulement les manoirs des seigneurs, mais aussi les modestes habitations des habitants, dont les fermes ont été décrites comme étant des rubans de terre

dont une extrémité touchait à la rivière et l'autre aux hautes terres du fond, ce qui offrait à la fois les avantages de prairies pour la culture et de forêts pour le bois de construction et de combustible. Dans les premiers temps du district de Richelieu, le pays, qui est maintenant une plaine à peu près unie, était bien boisé et le bois était abondant. L'habitant occupait généralement une ferme de cent à deux cents arpents, pour laquelle dans les premiers temps il payait annuellement au plus deux sous par arpent, et souvent moins, une partie du fermage étant payable en argent, mais la plus grande partie en grain, oeufs, chapons et autres volailles.

Sur sa ferme, l'habitant menait une vie industrielle et satisfaite. Sa demeure, sans être spacieuse ou élégante, était du moins propre et confortable. Généralement construites près du rivage, toutes ces habitations blanchies à la chaux et s'alignant le

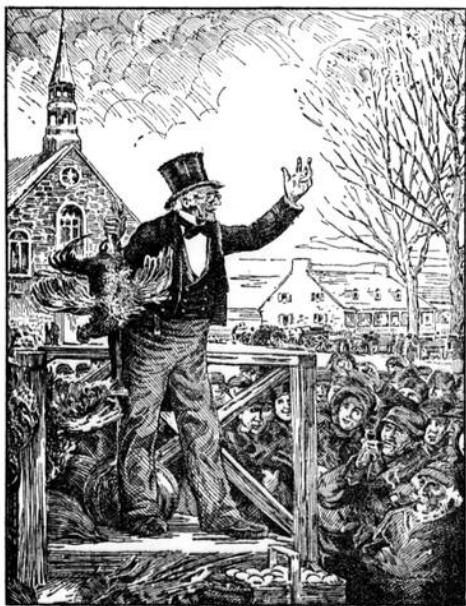
long de la rivière présentaient un coup d'oeil des plus pittoresques. La maison de l'habitant construite en bois ou en troncs d'arbre consistait généralement en un seul étage ou rez-de-chaussée, habituellement divisé en quatre pièces. Un grenier ou mansarde, formé par le toit incliné, recouvrait l'unique étage. La cheminée était généralement au milieu de la maison avec le foyer dans la cuisine.

Les meubles étaient des plus simples, quoique répondant à toutes fins utiles, et la plupart du temps fabriqués sur place. Quelques chaises en bois avec fond d'osier ou de jonc et deux ou trois tables en bois blanc étaient placées dans chaque pièce ; une armoire et deux ou trois grands coffres contenaient les vêtements et autres effets du ménage. Un buffet en un coin de la salle-à-manger contenait un assortiment de tasses, soucoupes, verres et théières, et parfois quelques jolies pièces de porcelaine ornaient la cheminée. Dans la "chambre de compagnie" se trouvait généralement une horloge, et les murs étaient ornés de gravures de la Sainte Vierge, de l'Enfant-Jésus, puis d'un crucifix et de représentations de saints et de martyrs, preuves de la piété et de la dévotion exemplaire du peuple. Dans la plus grande pièce se trouvait généralement un poêle en fer, avec tuyau passant à travers les autres pièces jusque dans la cheminée. Dans la cuisine, qui était la pièce la plus en usage, se voyaient un dressoir, quelques chaises, puis tout un choix de chaudrons, assiettes, terrines et autres ustensiles de cuisine. Dans le foyer même, qui était l'une des parties essentielles de la maison, de grosses bûches de bois placées sur des chenêts en fer de l'ancien modèle donnaient dans les jours froids de l'hiver une flamme réconfortante. Sur le feu, et soutenu par une crémaillère en bois, se voyait généralement un grand chaudron qui, la plupart du temps, était abondamment rempli de soupe appétissante et nourrissante. Les chambres à coucher, de même que les autres pièces de la maison, étaient simplement, mais confortablement meublées à l'ancienne mode. En un coin de chacune de ces chambres se trouvait une sorte de lit massif sans colonnes et élevé d'une bonne hauteur. A la tête il y avait généralement un baldaquin fixé au mur. Sur le lit était un matelas de plume ou paille couvert d'un couvre-pieds fait d'un assemblage de pièces ou d'une courtepointe en étoffe verte.

L'un des traits les plus intéressants de la

vie de l'habitant était le costume du temps, qui avait un caractère distinctif. L'habillement du cultivateur consistait généralement en un habit ou "capot" à longues basques, fait d'une étoffe domestique de teinte gris foncé, avec capuchon servant à protéger la tête contre le froid ou la pluie. L'habit était serré autour de la taille par une ceinture de diverses couleurs, quelquefois ornée de perles. Le gilet et le pantalon étaient généralement de la même étoffe que l'habit et une paire de mocassins ou lourdes bottes complétait l'habillement. Sur la tête était la fameuse "tuque bleue", article à la fois unique et confortable. En été, l'habit à longues basques était généralement remplacé par une courte veste, et la tuque bleue par un chapeau de paille.

Le vêtement des femmes, qui était à la fois propre et simple, était généralement fait d'un tissu de leur propre confection, le même que celui porté par les hommes. Une jupe et une courte camisole constituaient le vêtement le plus ordinaire des femmes de ce temps-là, bien que parfois elles aimassent à se parer de robes d'indienne, de tabliers de mousseline et de châles. Les femmes âgées restaient fidèles aux longs corsages, aux grandes coiffes ou "câlines," et aux cheveux disposés en bandeaux.



La criée à la porte de l'église au temps jadis.— Réduction au trait d'un dessin d'Henri Julien.



Retour de la messe.—Réduction au trait d'un dessin d'Henri Julien.

L'esprit d'économie et l'industrie des anciens Canadiens sont démontrés par le fait qu'ils puisaient presque toutes leurs ressources dans leurs propres familles.

Avec le lin qu'ils cultivaient ils confectionnaient la toile, et leurs moutons leur fournissaient la laine dont leurs vêtements étaient faits. Avec les peaux tannées de leurs bestiaux ils confectionnaient leurs bottes et mocassins, avec la laine tissée leurs bas, chaussettes et tuques, et avec la paille leurs chapeaux d'été. Et leur industrie ne se bornait pas à trouver leurs propres vêtements. Leurs fermes leur fournissaient en abondance de quoi faire le pain, le beurre, le fromage, le savon, la bougie et le sucre. Ils construisaient leurs propres maisons, granges et étables, et fabriquaient leurs propres charrettes, roues, charrues, herses et canots.

La multiplicité des opérations agricoles laissait à l'habitant peu de loisirs dans l'année.

Au printemps il y avait le labourage et les semailles, en été les différents besoins de la ferme demandaient tout le temps disponible, et en automne il y avait les récoltes.

Le sol du Bas-Canada possédait en ces temps-là une telle fertilité qu'il fallait bien peu de culture pour lui faire donner d'abondantes récoltes. Le blé était la principale culture, mais le foin, les pois, le seigle, l'avoine et l'orge étaient aussi plus ou moins cultivés par chaque cultivateur. Le maïs ou blé-d'Inde était alors cultivé plus comme article de luxe que de nécessité, et le tabac était produit en petites quantités pour consommation domestique. Les légumes étaient cultivés en quantités suffisantes. Au commencement de l'hiver, l'habitant tuait ses propres porcs, bestiaux et volailles pour sa propre consommation ou pour la vente au marché. Les provisions étaient conservées dans le grenier des maisons, où le froid rigoureux les maintenait en excellent état, et les légumes étaient déposés dans des caves ou excavations du sol creusées pour cette fin à l'abri de l'influence du froid.

Les traits caractéristiques de l'habitant n'étaient pas seulement bien distinctifs, mais, en outre, admirables.

Les hommes étaient vigoureux et intelligents, d'un naturel vivace et gai. Les femmes étaient avenantes, vertueuses et dévouées à leurs familles. Les mariages précoces, encouragés par le clergé, avaient pour résultat de maintenir un haut niveau de morale et de donner une nombreuse progéniture. Des familles de douze enfants et plus étaient fréquentes, comme elles le sont toujours du reste, et quinze, vingt enfants et même davantage dans la même famille n'était pas chose extraordinaire.

Avec ses vêtements pittoresques et ses goûts simples, les manières de l'habitant n'en disaient pas moins toute la noblesse innée de son caractère. De ses ancêtres français il avait hérité cette politesse naturelle qui semble être inhérente à la race française. Ce qui en réalité frappait le plus les visiteurs de cette époque dans le Bas-Canada, c'étaient les manières aisées de l'habitant, sans aucune trace de rusticité, et son hospitalité à la fois gracieuse et sans façons.

Le voyageur anglais Lambert, qui parcourut le Canada à cette époque et qui observa personnellement les habitudes et coutumes du peuple, décrit les manières de l'habitant comme étant dignes et polies. Leur conduite envers les étrangers, dit-il, n'était jamais influencée par la coupe d'un habit ou par une belle perruque. Ils traitaient leurs supérieurs, dit encore Lambert, avec cette déférence polie qui n'abaisse ni n'exalte l'un l'autre, et ils n'étaient jamais rudes envers leurs inférieurs. Aucune raideur ne se

voyait dans leur port et leur maintien, et ils donnaient l'impression de gens qui avaient vécu toute leur vie dans les villes...

Ils entretenaient d'excellentes relations les uns avec les autres, parents et enfants jusqu'à la troisième génération habitant fréquemment la même maison. Les fermes furent morcelées aussi longtemps qu'il y eût une acre de terre à diviser, et leur désir de vivre sous le même toit, ainsi que le fait naïvement remarquer Lambert, était la preuve qu'ils menaient une vie heureuse, car autrement ils auraient été plutôt portés à se séparer.



On trinque.—Réduction au trait d'un dessin d'Henri Julien.

Hériot, dont les *Voyages au Canada* furent publiés aux environs de 1810, fait aux habitants canadiens-français le joli compliment de remarquer que leurs manières vis-à-vis des étrangers étaient plus affables et plus aisées que celles d'aucune classe de paysans qu'il n'avait encore vus dans le monde. Bien que le temps ait apporté, au Bas-Canada comme ailleurs, beaucoup de changements, l'habitant garde toujours ses manières gracieuses, et il serait certes impossible de trouver gens plus polis, plus simples et plus hospitaliers que ceux qui habitent les paroisses de campagne de la province de Québec.

Non seulement dans ses manières, mais aussi dans son caractère l'habitant témoignait de sa descendance française, possédant comme ses pères ce tempérament gai et vivace qui est l'un des principaux charmes du caractère français. Même quand il n'était pas riche en biens de ce monde, la gaieté ne lui faisait jamais défaut et la sociabilité chez lui n'abandonnait jamais ses droits. Son grand plaisir était d'aller visiter ses voisins pour jaser avec eux tout à son aise, et l'une de ses grandes joies était aussi de raconter une bonne histoire, ou de chanter quelques couplets joyeux ou encore de participer à quelque sauterie entraînée.

Lambert nous raconte à quel point l'habitant de cette époque faisait ses délices de danses et de réjouissances à des saisons et fêtes particulières, alors que les divertissements se succédaient pour ainsi dire sans relâche. Les longs jours du carême étaient suivis de jours de fête. Alors tous les produits de la ferme étaient présentés pour la satisfaction des appétits. D'immenses pâtés de dinde, d'énormes quartiers de bœuf, de porc et de mouton, de grandes terrines remplies de soupe ou de lait, et d'abondantes tartes aux fruits décoraient les tables. A certaines de ces occasions, il n'était pas rare de voir cinquante ou cent personnes s'asseoir à dîner. Les tables pliaient sous le faix des victuailles, et une gaieté sans égale remplissait la salle d'un bruit assourdissant. Le

dîner aussitôt fini, le violon ne tardait à faire entendre ses airs joyeux, et les danseurs entraient en branle. La réunion se terminait par des giges et menuets de l'ancien temps. Ces coutumes curieuses sont maintenant disparues pour une bonne part, mais les danses survivent encore dans les campagnes de la province de Québec. Quelle joie c'est toujours au foyer de l'habitant hospitalier quand, dans quelque réunion où jeunes et vieux ont pris part, le joueur de violon soudain égrenne ses notes sautillantes et que tous alors se joignent à la danse.

Attaché à la foi de ses pères, à sa langue et à ses institutions, l'habitant menait une vie heureuse et exempte de soucis.

La piété du peuple se manifestait par de nombreuses croix plantées un peu partout sur le bord des chemins, et qui se voient encore aujourd'hui, recevant toujours des passants, comme emblème de la divinité, un salut respectueux. Animé du plus grand zèle pour l'observation des droits et des commandements de l'Eglise, ses grands jours de fête, c'est-à-dire les Fêtes du temps de Noël, le Mardi-Gras, la Pâques, la Toussaint, étaient les dates servant à marquer les grands événements de sa vie et de la paroisse. Il prenait pieusement part à la procession de la Fête-Dieu, l'une des cérémonies les plus solennelles et les plus imposantes de la foi catholique, et s'agenouillait avec vénération sur le passage de Jésus-Hostie dans les rues du village.

Les dimanches et les jours de fêtes spéciales, il participait dévotement à la distribution du pain-bénit. C'était alors la coutume pour chaque famille d'envoyer à l'église un pain de choix, généralement de dimensions extraordinaires. Bénit par le prêtre, ce pain était coupé en petits morceaux, déposé dans de grands paniers et distribué aux fidèles. La Noël et le Jour de l'An étaient les événements culminants de l'année. Au temps de Noël régnait la coutume curieuse de la *Quête de l'Enfant-Jésus*. Des bougies étaient recueillies dans la paroisse pour l'illumination de l'église à la messe de minuit, et les femmes s'empressaient d'apporter des bouts de dentelle, des rubans et des fleurs naturelles ou artificielles pour la décoration de la Sainte-Crèche, où une scène représentant la naissance de l'Enfant-Sauveur était exposée à la vénération des fidèles. Après la messe de minuit venait le réveillon. La joie était alors générale. Le Jour de l'An était le grand jour des visites et donnait lieu à un redoublement de réjouissances. On l'inaugurait par la touchante coutume de la bénédiction paternelle. "De grand matin", raconte l'abbé Casgrain en décrivant cette belle coutume, "notre mère nous éveillait, puis après nous avoir mis nos plus beaux habits du dimanche nous réunissait dans le salon avec les domestiques de la maison. Elle ouvrait alors toute grande la porte de la chambre à coucher de notre père, qui de son lit invoquait une bénédiction sur nous tous, rangés à genoux autour de lui, tandis que les yeux de notre chère mère se mouillaient de larmes d'émotion. Notre père, d'une manière impressionnante, accompagnait sa bénédiction de quelques mots, tout en tenant ses mains élevées au-dessus de nos têtes. Naturellement, la cérémonie se terminait toujours par la distribution des cadeaux du Jour de l'An, que notre père tenait cachés derrière lui."

C'était aussi au Jour de l'An que l'habitant payait ses respects au seigneur et que les visites s'échangeaient de maison en maison. Souvent le Seigneur, qui était le parrain du plus grand nombre des premiers-nés de ses censitaires, recevait les visites de ses nombreux filleuls, et l'on raconte qu'en certains cas plus de cent enfants se réunirent ainsi

au manoir. Le jour des Rois, qui suivait le jour de l'An, donnait lieu à un renouvellement de réjouissances et, à l'automne, le jour de la Sainte-Catherine, qui a toujours été en honneur dans les paroisses canadiennes-françaises, fournissait une autre occasion de s'amuser. Ainsi que

cela se voit encore aujourd'hui, les jours de mariage mettaient en ce temps-là les paroisses tout en liesse. L'attachement pour ses proches était l'un des traits les plus marqués du caractère de l'habitant et il était généralement au plus haut point dévoué à sa famille. Quand il n'y avait pas chez lui de visiteurs durant les longues soirées d'hiver, le cultivateur fumait devant son foyer et, tandis que sa femme vaquait aux soins du ménage et que ses nombreux enfants jouaient autour de lui, il avait toujours quelque bonne histoire du temps jadis à raconter. Les habitants ont toujours été en général de bons conteurs, et il n'y avait pour eux qu'à puiser dans le fonds intarissable des légendes canadiennes. En quelque endroit que les habitants se réunissaient, on était toujours sûr d'entendre quelqu'un raconter une histoire intéressante. Ce pouvait être une version d'antiques superstitions datant des jours des premiers coureurs de bois de l'ancien régime, où il est question de canots d'écorce voyageant dans les airs, remplis d'hommes pagayant et chantant... Ils savaient que ce n'étaient que des superstitions, mais ces "peurs" les amusaient. Ou encore ce pouvait être quelque récit effrayant de revenants ou quelque aimable conte d'amour. Le fonds intarissable des légendes canadiennes fournissait bien d'au-

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

**Nerfs Fatigués
Insomnie**



En formant du sang nouveau et riche, la Nourriture du Dr. Chase pour les Nerfs fortifie le système nerveux épuisé et enlève les causes de l'insomnie, de l'irritabilité, des maux de tête et de l'Indigestion Nerveuse.

**La Nourriture
du Dr. Chase
Pour les Nerfs**

**LE PLUS GRAND
de Tous
les PERFECTIONNEMENTS!**

—le mécanisme du col-coussinet à billes protégé dans la nouvelle Viking "DIABOLO".

Il résout le problème de l'élimination de l'eau ou du lait hors du col-coussinet. Voici un col-coussinet à billes qui est absolument à l'épreuve de l'humidité. C'est la perfection en fait de souplesse de fonctionnement; il vous donne donc un écrémage uniforme qui prévient la perte de la crème et accroît vos profits. Comparez le col-coussinet de la Diabolo avec celui des autres machines.

**La Nouvelle Ecrémeuse
VIKING
DIABOLO
COL-COUSSINET À BILLES**

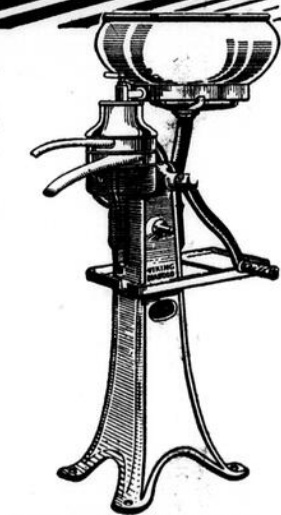
Voilà l'écrémeuse que vous finirez par acheter, PARCE QU'ELLE OFFRE:—

- Col-coussinet protégé.
- Coussinets à billes S.K.F.
- Graissage automatique du mécanisme entier.
- Mise en fonctionnement silencieuse et facile.
- Accouplement automatique par manivelle à rochet.
- Bol d'une construction améliorée.
- Structure améliorée et bien finie.

Maints fermiers canadiens obtiennent maintenant une production accrue avec la nouvelle Viking Diabolo. Envoyez le coupon aujourd'hui même ou demandez à votre agent de vous donner une démonstration.

SWEDISH SEPARATOR Co., Ltd.
720, rue Notre-Dame O. Montréal
41F

GARANTIE PAR LA PLUS GRANDE FABRIQUE AU MONDE D'ECREMEUSES À MAIN

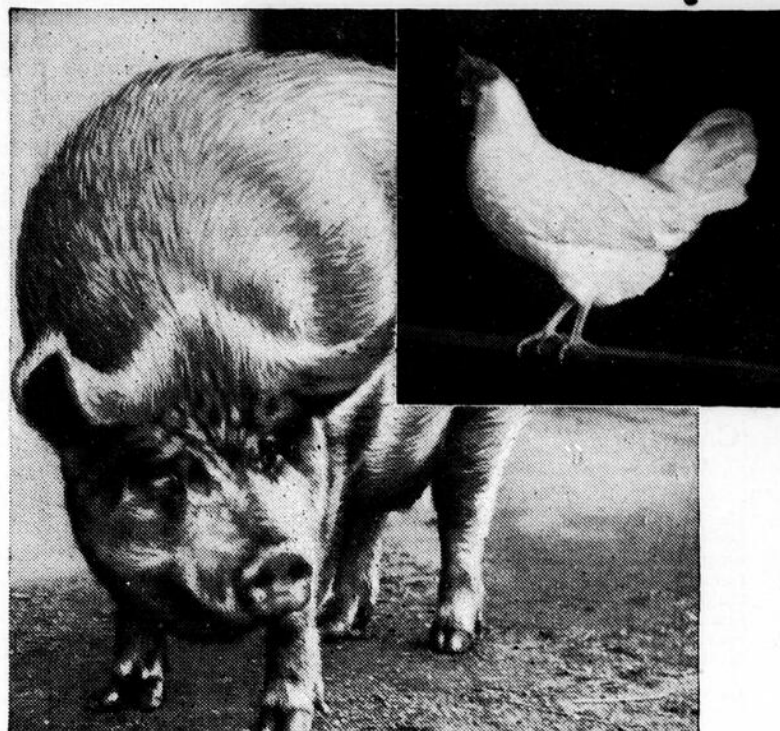


Capacité de 800 à 1,300 livres.
On peut aussi obtenir des capacités moindres dans les populaires modèles Viking.

**CONDITIONS FACILES DE
PAIEMENT**
Allocation généreuse sur votre vieille écrémeuse.

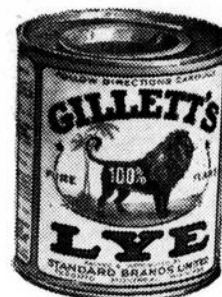
COUPON
SWEDISH SEPARATOR CO. LTD., Dépt. 2
720, rue Notre-Dame O. Montréal.
Veuillez m'envoyer le pamphlet illustré faisant voir le nouveau col-coussinet à billes protégé de la Viking Diabolo.

Nom.....
Adresse.....



**Désinfecte et
déodorise**
... tout en nettoyant

La Lessive Gillett Pure en Flocons garde vos bestiaux en santé à peu de frais...



DES étables, porcheries et poulaillers propres et hygiéniques sont d'importance vitale pour assurer la croissance normale... et même la vie de vos bestiaux et volailles.

Les planchers et les murs de ces bâtisses doivent être écurés et vaporisés régulièrement avec une solution de Lessive Gillett. C'est là le seul moyen efficace de combattre la coccidiose, ce parasite intestinal pernicieux qui s'attaque aux volailles. La Lessive Gillett est aussi excellente pour débarrasser les porcheries des oeufs de vers.

Pourquoi acheter des désinfectants dispendieux, quand la Lessive Gillett est si économique? Une seule boîte vous donne 10 gallons de solution.

Demandez la nouvelle brochure gratuite expliquant comment désinfecter avec la Lessive Gillett Pure en Flocons et suggérant nombre d'autres usages.

LESSIVE GILLETT

Chasse la saleté

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

BROCHURE GRATUITE: Elle vous indique nombre de façons de vous épargner des travaux pénibles sur la ferme et dans la maison par l'usage de cet efficace nettoyeur et désinfectant. Envoyez le coupon ci-dessous.



STANDARD BRANDS LIMITED
Fraser Ave. & Liberty St., Toronto, Ontario
Veuillez m'envoyer, gratis, la Brochure de la Lessive Gillett donnant des instructions complètes pour fabrication du savon, destruction des insectes sur les arbres, nettoyage des tuyaux de renvoi, nettoyage et désinfection des bâtisses, destruction de la vermine et divers autres usages.

JA-4

Nom.....
Adresse.....
Endroit..... Prov.....

tres récits de tout genre pour passer les heures de loisirs, quand on n'avait pas d'autres divertissements sous la main. Pas-



MESSAGERIES DU CANADIEN NATIONAL

Mandats-Postes, Change sur l'étranger, Lettres de Crédit

Un procédé commode et fiable d'expédier des fonds aux vôtres et de vous assurer du crédit dans les autres continents:

On peut se procurer ces effets négociables auprès de tout agent de gare ou du Service de Messageries du Canadien National ou bien en s'adressant au

Canadian National Express

W. H. BRYCE, Gérant, Service des Mandats
355 rue McGill, - Montréal



Un mets nourrissant et économique

Coût minime, goût délicieux, bon pour la santé, voilà trois raisons qui font des sirops de maïs CROWN BRAND le mets le plus économique que vous puissiez servir, pour varier agréablement le menu hebdomadaire.

Demandez-nous "Les Meilleures Recettes du Canada" et voyez de combien de façons on peut servir les sirops CROWN BRAND. Se servir du coupon ci-dessous.

SIROP DE MAÏS EDWARDSBURG CROWN BRAND

The CANADA STARCH CO., Limited, MONTREAL S.V.P., m'envoyer un exemplaire des "Meilleures Recettes du Canada". Ci-inclus 10c pour frais de poste.

NOM
ADRESSE

B3

sionnement épris de chant, autant que d'entendre raconter de bonnes histoires, l'habitant ne se tenait pas de joie quand soudain, dans une réunion joyeuse, se faisait entendre en chœur quelque refrain populaire. Ces chansons rappelaient la terre ensoleillée de France et les jours de l'ancien régime, et la "Claire-Fontaine" ainsi que plusieurs autres chansons françaises d'autrefois étaient bien connues par toutes les campagnes, et trouvaient un écho dans plus d'un joyeux groupe.

A la fois frugal, industriel et craignant Dieu, l'habitant était attaché au Canada pour la bonne raison qu'il en avait fait sa patrie, et que cette patrie lui était devenue chère par d'innombrables associations. Dans l'humble

Les Pilules Végétales Font Cesser Constipation et Migraines

Jadis affligé de Constipation, de Migraines et d'Indigestion, M. V. H. écrit: "Ce fut un jour bienheureux que celui où un ami me recommanda les Carter's Little Liver Pills. Les résultats ont été merveilleux." Etant PUREMENT VÉGÉTALES, les Petites Pilules du Dr. Carter pour le Foie sont un tonique doux et efficace pour le foie et les intestins. Sans égale contre Acidité, État Biliaux, Vilain Teint et Indigestion. Pqts rouges, 25c. et 75c. Exigez les Carters.



GRATIS

Madame ou Monsieur. Une jolie montre pour vous. Venez nos bonnes graines de jardin et nous vous la donnerons GRATIS. Ainsi qu plusieurs autres ca-

deaux. Ecrivez-nous. Demandez 120 paquets et le catalogue.

ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Qué.

ENTIEREMENT CANADIEN



C'est pourquoi le Spramotor est si en vogue depuis près d'un demi-siècle. Vous avez là aussi la garantie d'avoir une machine supérieure à un prix raisonnable.

Pourquoi payer des droits et de l'échange lorsque vous pouvez acheter un article supérieur, chez vous même, à un prix plus bas.

Permettez-nous de vous démontrer que nous pouvons vous faire faire des économies.

Plaquette GRATUITE envoyée par poste sur demande.

Spramotor Co.
1127, rue York
LONDON, ONT.

Nourriture pour les poussins *Pratts*

Prix réduits—les plus bas dans l'histoire Pratt. Vous pouvez acheter aujourd'hui la Nourriture pour les poussins Pratt, reconnue par sa haute qualité et sa valeur prouvée au même prix que vous paieriez les autres bonnes rations. Cette nourriture Pratt est riche en vitamines et autres éléments nutritifs que requièrent les poussins pour être forts et en bonne santé. Tous les poussins l'exigent. Elle est GARANTIE. Demandez la Pratt à votre vendeur—n'y manquez pas: son emploi est payant. Traité sur l'élevage des poussins GRATIS.

En vente par 7,000 marchands au Canada.

PRATT FOOD CO., OF CANADA, LTD. GUELPH, ONT.

Seuls des sujets de choix donnent de bonnes pondeuses

Nous pouvons en toute sincérité vous dire que les poussins Oak Ridge sont pour vous de la plus haute importance parce qu'ils sont les produits de milliers de pondeuses, choisies après épreuve du nid à trappe, sur la plus grande ferme avicole en Canada, sous la surveillance des inspecteurs du Gouvernement et détenant les records jusqu'à 325 oeufs par année. C'est pour vous une garantie que nos poussins ne proviennent pas de lignées communes, et que ces sujets vous donneront plus D'OEUFS —de plus GROS OEUFS et plus D'OEUFS L'HIVER, ce qui vous vaudra de plus gros profits. Cette année, nous voulons que vous essayiez nos LEGHORNS BLANCHES ANGLAISES TOM BARRON A FORTE CRETE ou nos célèbres et pesantes PLYMOUTH ROCH BARREES O.A.C. pour vous rendre compte de ce qu'un élevage systématique peut faire. Tous nos sujets ont subi l'épreuve du sang et ont leur pedigree. Procurez-vous une copie gratuite de notre volumineux traité avicole de 44 pages et la liste spéciale des nouveaux prix des poussins. Il traite de l'élevage, du mode d'alimentation des poussins et des pondeuses et des soins à leur donner. Donnez votre commande en toute confiance à une firme recommandable.

OAK RIDGE FARM — PORT CREDIT, ONT.

Facile à Remplir Facile à Tourner Facile à Nettoyer

LES CENTRIFUGES MASSEY-HARRIS

RAPPORTENT DE GROS CHEQUES POUR CREME

Il paie de donner à vos animaux de la nourriture saine-mais il n'est nécessaire de les engraisser avec de la crème. La crème vous vaut beaucoup plus dans le bidon à crème que dans l'auge à nourriture.

Vous dépendez beaucoup maintenant sur votre chèque pour crème,—vous pouvez dépendre sur un Centrifuge Massey-Harris pour garder ce chèque aussi gros qu'il doit être.

Chaque Centrifuge Massey-Harris est reconnu comme un écrémeur parfait et doit subir une épreuve "Babcock" avant de sortir de la manufacture.

Demandez à votre
AGENT LOCAL
MASSEY-HARRIS
Pour Détails Complets

LA CIE. MASSEY-HARRIS. LTEE.

LE BRAS DROIT DU FERMIER CANADIEN
FONDEE EN 1847

TORONTO MONTREAL MONCTON WINNIPEG BRANDON
REGINA SASKATOON SWIFT CURRENT YORKTON
CALGARY EDMONTON VANCOUVER

A la Portée de Tous ASSURANCE GRELE

Sur Tabac, Céréales, Lin, etc.

— LA —
COMPAGNIE d'ASSURANCES GENERALES, ACCIDENTS, Etc
The General Casualty Insurance Company
of Paris

En 1931 :

Valeurs assurées à ses clients: \$2,405,327

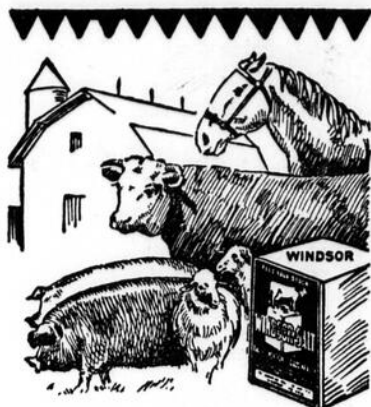
Pertes payées à ses clients: \$ 43,163

dans le Québec et l'Ontario.

Agriculteurs et Agents d'Assurance,

Adressez-nous vos demandes de renseignement à l'

EDIFICE "INSURANCE EXCHANGE" MONTREAL, QUE.



**BLOCS DE SEL
A L'IODE
WINDSOR
RENDENT vos
ANIMAUX
plus PAYANTS**

AUCUNE nourriture n'est proprement balancée sans le sel pur, et aucun animal n'est en santé et bien portant sans iode. Les Blocs de sel à l'iode Windsor assurent la quantité d'iode requise à prendre régulièrement. Ce qui veut dire plus de viande, plus de lait, plus de rendement de vos animaux... et, de plus, ils sont exempts du goître. Les Blocs de sel à l'iode Windsor ont la saveur du sel le plus pur. Vos animaux aiment ce sel — mangent mieux et vous rapporteront de meilleurs profits.

DANS VOTRE CHAMBRE DE BAIN

La même haute qualité de pureté qui a fait la renommée du Sel Windsor pour la cuisine en fait aussi le meilleur accessoire de la chambre de bain. Rien ne lui est supérieur pour blanchir les dents, durcir les gencives. Excellent comme rince-bouche et gargarisme.

NOMBREUX EMPLOIS SUR LA FERME

Employez le sel en bloc Windsor à l'iode pour les bestiaux, chevaux, moutons et porcs.

Employez le Sel Windsor spécialement purifié, 99.9% pur, pour le pain, le beurre, le fromage et la conservation des viandes. Il leur donne de la saveur.

Employez le vieux Sel Hickory à salaison pour saler et fumer vos viandes du même coup, sans fumoir.

Employez le sel de beurrerie Windsor pour saler le foin—il empêche la combustion spontanée. Salaison des viandes.

Employez le sel de Table Régale (extra fin). Renommé pour sa pureté.

Employez le Sel Windsor à l'iode pour la table et la cuisine. Pur. Il empêche le goître chez les enfants.

Employez le Sel Windsor vendu en boîtes pour la table, la cuisine et la chambre de bain.

Employez le Sel Windsor dans votre chambre de bain. Le plus pur et le meilleur pour nettoyer et blanchir les dents, comme rince-bouche, gargarisme et désinfectant du nez.



CANADIAN INDUSTRIES LIMITED
Division du Sel Windsor
WINDSOR, ONTARIO

3320



cimetière du village reposaient les restes de ses ancêtres qui avaient cultivé sa ferme avant lui, et auprès desquels il irait lui aussi l'un de ces jours reposer à jamais; les sons de la cloche de l'église du village l'appelaient aux offices, et dans la chaire était le curé qui l'encourageait à de saintes pensées et à une vie morale. Tout près de là, dans le manoir, habitait le seigneur, à qui il avait l'habitude d'aller demander conseil pour ses affaires temporelles. Sa propre ferme lui fournissait tout ce que ses goûts simples pouvaient désirer. Doué naturellement de sagacité et d'un grand fonds de sens commun, il était homme à tenir tête à qui que ce fût dans la lutte pour l'existence. A la fois content et heureux, et faisant de sa propre paroisse le centre de toutes ses activités, il passait ses jours en paix, s'occupant peu du monde turbulent qu'il pouvait y avoir au-delà.

ANIMAUX A FOURRURE pur sang; "fitches" Allemands très foncés; femelles livrées fécondées garanties: \$20.00. Le couple: \$30.00. Visons de race pure North Quebec très foncée; femelles livrées fécondées garanties: \$50.00. Le couple: \$75.00. LEO J. FOURNIER, Langevin, P. Q.



**"Je pense que
Joseph Dion
a raison"**

"Hier soir, le jeune fils de Joseph Dion éprouva une douleur subite au côté. Il semblait bien malade. Dion téléphona en ville au docteur Patel. Le médecin posa quelques questions à Dion, puis il lui dit:

"Vous allez conduire votre fils à l'hôpital immédiatement. Je crois que c'est l'appendicite."

"C'était bien cela. Le médecin l'opéra d'urgence. Il informa Joseph qu'il eût été trop tard deux heures après. Et Joseph affirme qu'un fermier ne peut pas se passer du téléphone et je pense qu'il a raison."



**Les enfants aiment
les Brioches au Sucre
et le Pain au Raisin**

BRIOCHES À LA CANNELLE (Recette de Pâte au Levain Royal No. 1)

Faites dissoudre 3 cuillerées à soupe de sucre et 1 cuillerée à thé de sel dans 1/2 tasse de lait ayant été porté au point d'ébullition. Mélangez avec 1 tasse de Pâte au Levain Royal*. Ajoutez 3 cuillerées à soupe de shortening fondu et 2 3/4 tasses de farine. Pétrissez en une pâte molle. Laissez lever au double du volume et pétrissez de nouveau. Roulez ensuite à 1/2 pouce d'épaisseur. Badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez de sucre et de cannelle. Roulez comme un gâteau roulé à la gelée et coupez en tranches épaisses. Placez celles-ci sur le bout dans une tôle graissée et

laissez de nouveau lever au double du volume. Badigeonnez le dessus avec de l'oeuf ou du lait et faites cuire à 375° F. durant 40 minutes. Sufisant pour 12 brioches.

*PÂTE AU LEVAIN ROYAL—Faites dissoudre 1 gâteau de Levain Royal dans 1/2 chopine d'eau tiède durant 15 minutes. Faites aussi dissoudre 1 cuillerée à soupe de sucre dans 1/2 chopine de lait. Ajoutez au levain déjà dissout et ajoutez 1 pinte de farine à pain. Battez bien. Couvrez et laissez lever toute la nuit au double du volume dans un endroit chaud. Cela vous donne 5 à 6 tasses de pâte claire.



**Ils sont délicieux
et nourrissants faits avec le
Levain Royal**

CES brioches et ce pain au raisin sont tout simplement exquis, avec leurs raisins juteux et leur appétissante glace au sucre! Les enfants en raffolent!

Et si faciles à préparer. Vous pouvez aisément en faire cuire un plein plat, en même temps que votre prochaine fournée de pain... si vous avez soin d'employer les Gâteaux de Levain Royal et la nouvelle recette de Pâte au Levain Royal*.

Ces fameux gâteaux de levain secs sont reconnus comme prototypes de qualité supérieure depuis plus de 50 ans. Cachetés séparément dans un papier ciré hermétique, ils se garderont frais durant des mois. Ayez-en toujours sous la main.

Ne manquez pas non plus de vous procurer le Livre de Recettes du Levain Royal. Vous y trouverez toutes sortes de recettes de pain délicieux. Envoyez le coupon ci-dessous.

Achetez les produits fabriqués au Canada



BROCHURE GRATUITE

Des médecins de réputation mondiale prescrivent l'usage quotidien de la levure. Notre brochure gratuite, "Le Chemin Royal de la Santé", vous suggère diverses façons agréables de prendre les Gâteaux de Levain Royal, et vous explique comment l'usage régulier de la levure, comme aliment, améliorera votre santé. Demandez-le.

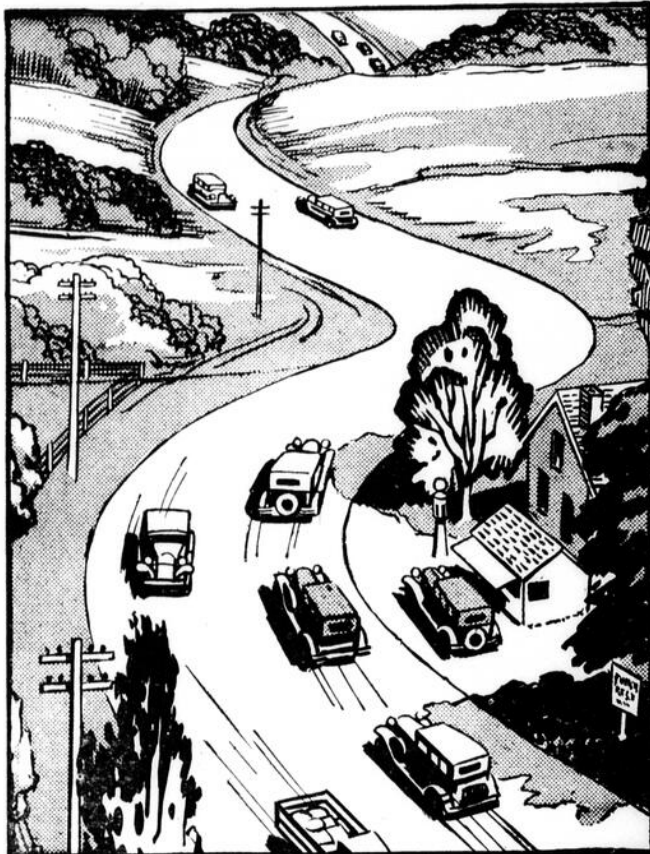
Standard Brands Limited
Produits Gillett
Fraser Ave. and Liberty St.
Toronto, Ont.

Veillez m'envoyer — GRATIS — le "Livre de Recettes du Levain Royal" et "Le Chemin Royal de la Santé".

JA-4A

Nom
Adresse
Endroit Pro.....

UNE ANNÉE D'ÉCONOMIES EST UNE ANNÉE POUR DES GOODYEARS



De véritables Pneus Goodyear à un prix pas plus cher que celui que vous payeriez pour des pneus ordinaires.

Jamais auparavant les pneus Goodyear—le premier choix de 49 pour cent des automobilistes du Canada—ont été marqués à si bas prix. Vous pouvez acheter de véritables Goodyears—avec les fameuses cordes Supertwist et la semelle Pathfinder, si robuste et résistante—grand modèle, et portant la pleine garantie de Goodyear, à un prix pas plus cher que celui que vous payeriez pour des pneus ordinaires.

Pourquoi risquer avec un pneu quelconque quand des Goodyears ne coûtent pas plus? Vous pouvez économiser et, en même temps, bénéficier de tous les avantages de la Qualité Goodyear—super milleage, super sécurité—en achetant des Goodyears à Semelle Pathfinder. Voyez le Vendeur Goodyear le plus proche—demandez les prix. Il a votre grandeur en magasin et peut vous donner un service instantané.

GOODYEAR
Semelle Pathfinder