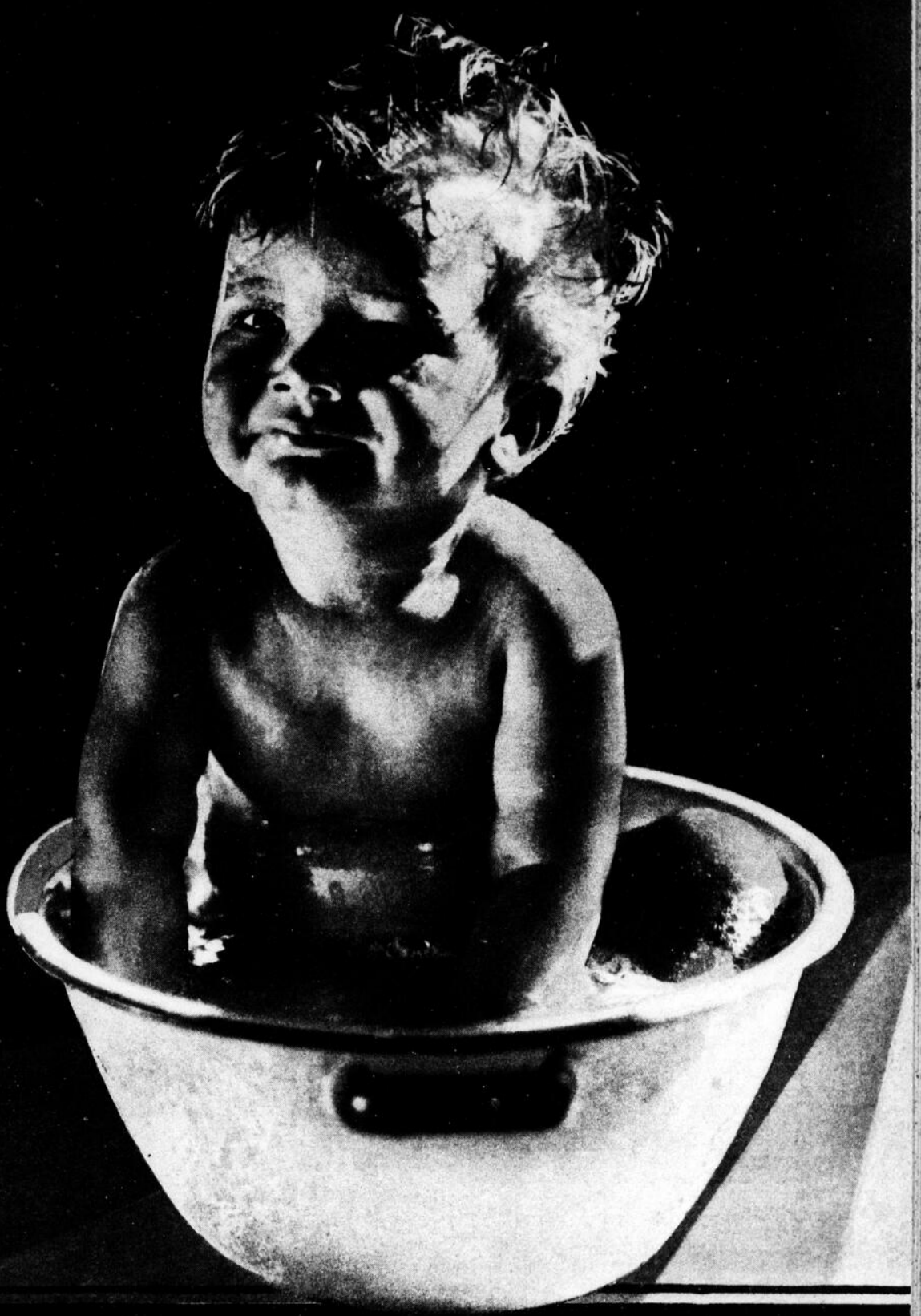
Volume 36 25 Février 1933 Numéro 8



Le JOURNAL D'AGRICULTURE

Fondé en 1877

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

"J'ai employé le Old Hickory pendant 6 ans... et n'ai jamais perdu un morceau de viande"

Pas de "boucanière". Epargnez des pertes...du temps, du dur travail et des dépenses.

Des milliers de cultivateurs de nos jours fument et salent leur propre viande à la maison avec le SEL A SALAISON OLD HICKORY — à moins d'un centin la livre que le porc frais! "C'est beaucoup pour chaque famille," écrit Mme Sanders, "il en coûte beaucoup moins et la qualité en est supérieure!"

En frottant simplement le SEL A SALAISON OLD HICKORY sur votre bacon et vos jambons, vous les salez et vous les fumez du même coup. Vous goûterez vos viandes avec tout le suc et la saveur délicieuse que leur donne cette idéale préparation Old Hickory.

Vous pourrez démolir votre vieux fumoir (boucanière). Epargnez de l'argent, du combustible, du temps et du travail tout en sauvant de 10% à 15% du poids que vous perdez par l'ancienne méthode d'enfumer. Pas de danger d'incendie.

LE SEL A SALAISON OLD HICKORY est aujourd'hui supérieur à l'ancienne méthode parce qu'il est fabriqué de votre SEL FAVORI WINDSOR. Il est également délicieux comme assaisonnement.

Servez-vous dès maintenant du Old Hickory. Instructions complètes avec chaque récipient de 10 livres. Ou vous pouvez vous servir de votre vieille recette. Si votre vendeur ne l'a pas, envoyez $1.55 et vous recevrez franco un récipient de 10 livres. Donnez-nous le nom du vendeur.

Voici ce que disent les cultivateurs:

"Un bienfait pour la femme du cultivateur."
"Il réduit le travail."
"Si simple que tout le monde peut l'employer."
"Nous le trouvons tel que décrit."
"Toujours tendre même entamé; de la riche couleur brun doré et de la saveur du jambon acheté."
"Le bacon conserve sa fraîcheur jusqu'à la dernière tranche."
"Accommodera le bacon en tout temps de l'année."
"Ses qualités de conservation sont sans pareilles."
"Je puis toujours vendre toute la viande que je conserve — le public ne fait que la demander."

Envoyez aujourd'hui le coupon pour avoir l'échantillon gratuit et le Manuel Old Hickory ainsi que la brochurette "The Farmer's Friend" décrivant les nombreux usages particuliers du sel.

Old Hickory SMOKED SALT

Fabriqué en Canada avec le SEL WINDSOR

CANADIAN INDUSTRIES C-I-L LIMITED

Découpez ce coupon et adressez-le nous AUJOURD'HUI

CANADIAN INDUSTRIES LIMITED
DIVISION SEL WINDSOR, WINDSOR, ONTARIO

Sans aucune obligation de ma part, veuillez m'envoyer gratis un échantillon du SEL A SALAISON OLD HICKORY — aussi la brochurette illustrée Old Hickory, "The Farmer's Friend".

Nom .....

Adresse 51

Petit lexique de gastronomie joviale

Pour égayer un peu le temps de crise.

Dessin de Lucien Boucher.

GUEULE. S'emploie comme synonyme de gourmandise: docteur ès sciences de gueule, amusettes de gueule, etc...

Le proverbe dit: "*La gueule tue plus de gens que le glaive.*"

Fine gueule: gourmet.

Grande gueule: gourmand.

Rincer la gueule: payer à boire.

Porté sur la gueule: qui aime la bonne chère.

HOQUET. Fâcheux incident qui interrompt le repas. Ce n'est point, paraît-il, plénitude d'estomac, mais mouvement nerveux. Hippocrate affirme qu'on ne peut corriger le hoquet que par l'éternuement. Le remède, pour les autres convives, est pire que le mal. Le hoqueteur donne un dégoûtant spectacle. Il n'a qu'à s'en aller éternuer et *borborygmer* dans l'antichambre, quitte à revenir ensuite, ses exercices digestifs terminés.

HOTE. Ce mot désigne à la fois celui qui tient une hôtellerie, celui qui reçoit des invités, ou celui qui est invité. La langue française est bien compliquée. Et il y a aussi les hôtes des airs qui sont les oiseaux et les aviateurs, et les hôtes des mers qui sont les poissons et les sous-marins.

IMMANGEABLE. La cuisine la plus immangeable est généralement la plus chère, parce qu'elle est la plus compliquée et la plus anonyme.

INDIGESTE. Ce qui se digère mal, comme le homard, le foie gras, les sauces à la farine, une voisine de table laide, une engueulade. Ce ne sont pas les mets (parfois si redoutables) servis dans les banquets qui empoisonnent les convives, ce sont les discours.

INTESTIN. Commentateur sonore, juge fort susceptible de la cuisine, délicat, capricieux, qui prend froid, s'engorge, ou, au contraire, s'abandonne lamentablement. Qu'il soit grêle ou gros, il est toujours également impérieux et on ne saurait le ménager, le surveiller assez.

L'intestin, exécuteur des basses oeuvres, se rit de l'estomac; il mène dans l'ombre son chemin tortueux. Sous l'épaisse, cordiale et rebondie carapace du ventre, il est l'alambic mystérieux où se joue notre santé.

JARRET. Partie de la jambe située derrière le genou. Le jarret de veau est un morceau excellent, sous-estimé, moelleux et délicat quand il est bien mijoté. Ne pas traiter de coupe-jarret le maître de la maison qui découpe son plat de jarret cuit avec des petits oignons.

Le jarret de boeuf et de veau sert aussi à faire de bons bouillons et d'appétissantes gelées.

JUS. Suc qu'on obtient par la cuisson, par la pression ou par toute autre méthode. On connaît le jus de citron, le jus de grenouille, terme de mépris désignant l'eau dans le langage des ivrognes, le jus de la treille, le jus de navet, le jus de viande, le jus de réglisse, le jus de chique, le jus d'herbes, le jus de chapeau, le jujube, le jury, le jupon, le jus de fruits, etc...

LAURIER. Bel arbuste à feuillage persistant, dont on couronne les vainqueurs et dont on agrémente les sauces.

LENTILLE. Méfiez-vous de cette plante qui appartient à la famille des *légumineuses papilionacées et à la* tribu des viciées.

Elle est tellement viciée qu'elle fait faire les pires sottises. Il fallait qu'Esaü eût complètement perdu la tête pour vendre son droit d'aînesse à Jacob en échange d'un plat de lentilles. On a beau aimer les lentilles, on a beau être gourmand, c'est tout de même excessif, surtout de la part d'un israélite.

LEVAIN. Substance qu'on emploie en boulangerie pour faire lever le pain.

Si l'on veut obtenir un pain de bonne qualité, éviter les levains trop vieux, ainsi que le levain du péché et tous les levains de discorde. Employer de préférence des ouvriers réjouis qui n'aient pas le levain triste.

LIQUIDE. Corps fluide, mobile et qui n'oppose pas de résistance au corps solide.

Le gastronome s'intéresse professionnellement aux liquides et non point seulement pour étudier leurs propriétés physiques. Il s'élève avec force contre l'assertion des manuels d'après quoi l'eau serait l'élément liquide par excellence. Il est d'autres liquides, grâce au ciel.

L'argent liquide est fort apprécié, et de plus en plus rare.

MACEDOINE. Jusqu'en 1916 c'était pour nous seulement un mélange de légumes divers, providence des restaurateurs qui trouvaient ainsi la meilleure manière d'utiliser les restes.

Depuis 1916, ceux qui étudient la géographie savent que la Macédoine est un pays, un pays inquiétant où se mêlent les races et où, comme dans la vieille garniture de légumes, il ne faut s'avancer qu'avec une extrême prudence.

MACHER. Réduire, sous l'action des dents, les aliments en forme de bol alimentaire. C'est l'opération nécessaire, sans quoi la digestion ne se fait pas. Eviter par contre de mâcher les huîtres, les pilules et les cachets médicinaux; éviter aussi de mâcher et de remâcher des griefs, des rancunes, des intentions mauvaises. Rien n'est plus malsain et, par surcroît, plus inutile.

MERISE. Cerise sauvage, d'un beau noir.

Avec le bois de merisier, on fait des pipes et des manches de parapluie. Ni les unes, ni les autres ne sont comestibles.

MIJOTER. Cuire à très petit feu. La vengeance, l'amour et le pot-au-feu sont des choses qui doivent mijoter lentement.

NAVET. Plante potagère qui réalise un véritable mariage d'amour avec le caneton.

OIE. S'appelle jars quand il est du sexe masculin, ce qui ne veut pas dire que les fonctionnaires de l'Ecole des Beaux-Jars soient des volatiles mâles.

L'oie passe pour un animal peu intelligent. Mais sait-on ce que l'oie pense de l'homme, mammifère présomptueux?

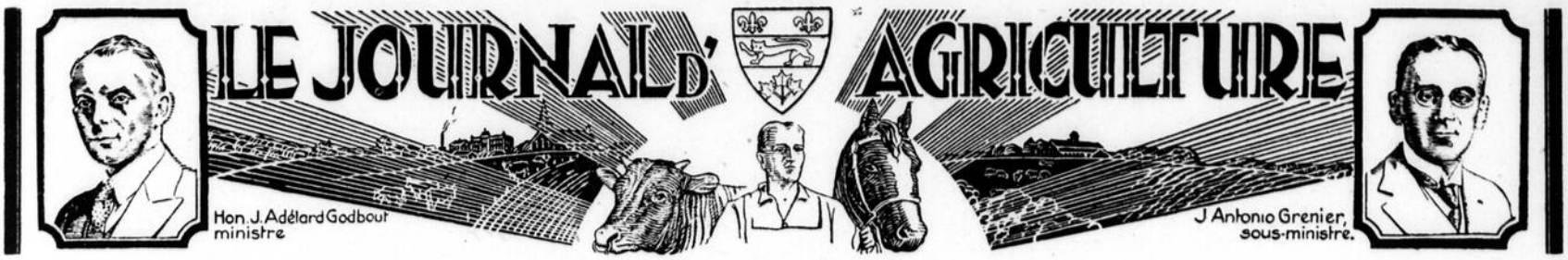
Cependant, cet animal nous fournit des plumes pour écrire à nos amoureuses, de fine graisse pour parfumer les boniments dont nous les berçons, des confits savoureux pour les régaler... Et il a sauvé le Capitole! Que vous faut-il de plus?

OIGNON. Plante bulbeuse. S'amuse à faire pleurer les cuisinières et assume ainsi une concurrence redoutable au roman-feuilleton.

OMELETTE. Quelques originaux prétendent qu'on peut faire une omelette sans casser les oeufs. La Sagesse des Nations enseigne le contraire.

(Suite à la page III)

Volume 36 · 25 FEVRIER 1933 · Numéro 8



Armand LETOURNEAU, L.S.A., directeur.

Pour tout ce qui concerne la rédaction, adresser:

JOURNAL D'AGRICULTURE

Hôtel de la Législature - - - QUEBEC

Les secrétaires des cercles agricoles doivent se hâter d'envoyer les plaintes reçues au secrétaire du Conseil d'Agriculture, à Québec, en donnant le plus de détails possible, afin d'aider au redressement immédiat des griefs.

Un numéro spécimen est envoyé sur demande.

Louis CARRIER, administrateur.

Pour les annonces, adresser:

LA CIE DE PUBLICATION DU "CANADA" Limitée

33, rue St-Jacques Ouest - - MONTREAL

Coût de l'abonnement: $1.00 par année. On doit faire tenir cette somme à M. Oscar Lessard, secrétaire du Conseil d'Agriculture, Ministère de l'Agriculture, Québec. Nous répondons à toute demande de renseignements. Préférablement, on ne doit poser qu'une question par feuille de papier.

Un homme accusé...

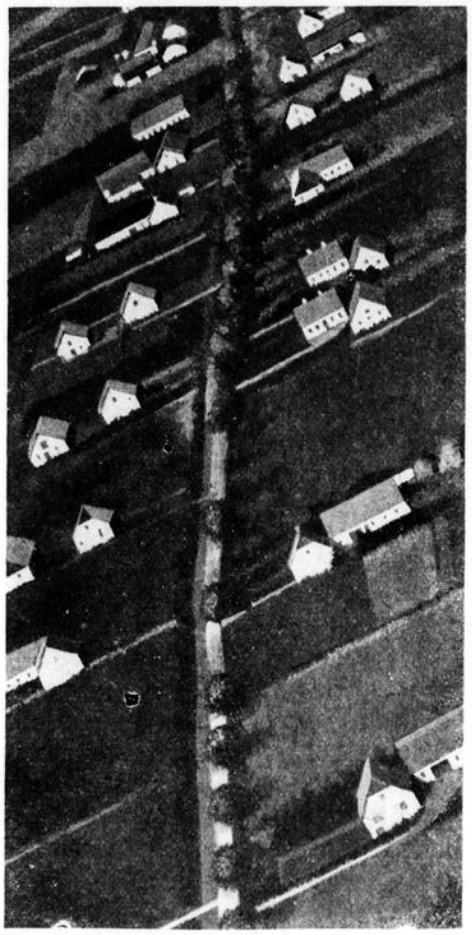
Il y a deux époques de l'année où la direction de ce journal est en posture désobligeante devant ses lecteurs: à la fin de septembre et à la fin de janvier.

Deux fois l'an, — pour ne parler que de deux cas — nous recevons une liasse de rapports et de notes que nous avons le regret de ne pouvoir publier pour cette raison "sciante" à force d'être élémentaire, mais rarement comprise: le manque d'espace. A l'automne, les comptes rendus d'expositions agricoles de région et de comté arrivent l'un par derrière l'autre au bureau du journal. A la fin de janvier, il y a le résultat des élections chez les officiers des sociétés d'agriculture.

Dans le premier cas, il nous faudrait deux numéros supplémentaires; dans le second, cinq ou six pages n'y suffiraient pas.

Cependant, nous éprouverions un vif plaisir à relater et à illustrer ce qui se passe de saillant et d'instructif dans chaque comté — comme d'ailleurs dans chaque section des services techniques du ministère. Au premier abord, cela paraît devoir être l'objectif propre d'un journal d'agriculture, encore faut-il qu'on en ait les moyens, c'est-à-dire qu'on dispose d'une chose essentielle: assez de papier. Mais si vous n'avez qu'un nombre très limité de pages, mais si vous n'atteignez le lecteur que douze fois l'an — rien qu'à tous les trente jours! — quand des publications similaires l'atteignent cinquante-deux fois, et si, par surcroît, vous vous adressez à toute la classe agricole d'une province grande comme huit fois le Danemark, (1) une province où la plus complexe variété s'accuse dans le climat, le sol, la flore, la faune, les races, les caractères psychologiques, les marchés, les intérêts en jeu, eh bien! si vous devez tenir compte de tous ces facteurs avec, en retour, d'aussi faibles moyens à votre disposition, attendez-vous à ce que blâme et critique soient votre lot quotidien.

Nous n'en parlons ici que pour motiver le fait qu'un grand nombre de communications venues de tous les coins ne peuvent trouver place dans nos colonnes.



Fermes danoises photographiées du haut d'un avion. Notez la symétrie et la propreté.

...veut se justifier

Bien mieux que tous ceux qui récriminent, nous nous rendons compte qu'une foule de questions devraient être étudiées dans un GROS journal agricole. Nous paraissons ignorer ici une foule de nouvelles qui, en fait, restent chaque mois dans nos tiroirs. Il faut aller au plus pressant, au plus général, annoncer çà et là une idée, la traiter brièvement, négliger plusieurs spécialités, résumer, résumer.

Quant à ceux qui tiennent pour inutiles une section pour les fermières et une section pour les enfants, ils ne sont vraiment pas intéressants. La "comprenure" faisant défaut, autant ne rien répondre.

Encore une fois, nous ne parlons de ces choses ici que pour vous expliquer pourquoi les comptes rendus d'expositions et d'élections dans les sociétés d'agriculture paraissent si rarement dans nos colonnes.

Ce n'est pas avec une moyenne de quinze pages par mois que nous pouvons faire le tour des idées agricoles. A ce chiffre de quinze pages par mois, il y a, sans doute, de bonnes raisons administratives et nous nous gardons bien de blâmer qui que ce soit. Dès la fin de la crise, nous comptons demander à notre ministre qu'il jette un oeil bienveillant sur le "Journal d'Agriculture". Mais, en retour, que nos correspondants ne blâment pas trop la direction. Quinze pages par mois! C'est devant une pareille situation qu'on se prend à rêver de journalisme hebdomadaire et même quotidien. Car les journalistes, étranges bipèdes, souffrent moins à écrire des articles qu'à les "porter". Expliquons-nous. Ce qui fatigue, c'est l'article rentré, celui qu'on aimerait écrire, celui qu'on sent devoir écrire, mais qu'on ne peut publier, faute d'espace...

(1) Le gouvernement de ce pays, soit dit en passant, publie trois journaux agricoles dont l'un est hebdomadaire.

En manière de plus rapide adaptation aux besoins de l'heure

L'honorable M. Adélard Godbout a annoncé récemment d'importantes modifications dans l'administration et le travail de propagande de son ministère.

Cette réorganisation consiste en la création d'un bureau de direction, en la disparition du service des agronomes en faveur d'un service administratif, en la création de vingt divisions agronomiques ayant à leur tête un agronome régional.

Les activités du ministère ont pris une expansion telle en ces dernières années qu'il est devenu nécessaire de modifier l'administration, afin de rendre le travail plus efficace, d'utiliser tous les argents à meilleur escient si possible, de maintenir une meilleure discipline.

Le bureau de direction sera composé des chefs des quatre services: MM. J.-H. Lavoie, pour l'Horticulture; Henri-C. Bois, pour l'Economie Rurale; M. Adrien Morin, pour l'Industrie Animale; M. Narcisse Savoie pour le nouveau service administratif. Ce bureau sera présidé par M. Louis-Philippe Roy, directeur des Services. Le bureau se réunira tous les lundis et aura le devoir de veiller à l'élaboration et à l'application d'un programme agricole conforme aux besoins des différents districts.

Ce bureau remplacera, dans l'administration, les services jusqu'ici existants. Ces services continueront d'exister pour désigner des genres différents d'activités plutôt que pour marquer des entités distinctes de propagande et d'administration.

Comme nous le disions plus haut, trois des anciens services sont maintenus; le quatrième, le service des Agronomes, est mué en service administratif. M. Narcisse Savoie en sera le titulaire.

Chacun des services sera, comme par le passé, divisé en sections ayant à leur tête un chef qui aura pour mission principale de collaborer avec le chef du service dont il dépend. Ils s'entendront avec l'agronome régional pour leurs activités extérieures.

Outre le bureau de direction et le nouveau service administratif, l'honorable M. Godbout a annoncé que la Province sera désormais divisée en vingt districts agronomiques, ayant à leur tête un agronome régional. Cet agronome dépendra directement du Bureau de direction. Il aura sous sa surveillance immédiate tous les employés du ministère de l'Agriculture faisant un travail de propagande agricole dans son territoire: agronomes de comté, sous-agronomes, agronomes spéciaux, inspecteurs de beurreries, instructeurs, etc.

L'agronome régional, avec l'aide des autres officiers de sa région, devra concevoir un plan d'ensemble du travail agricole convenable à son territoire. Il aura la responsabilité de l'élaboration et de l'exécution d'un programme de travail qu'il soumettra au bureau de direction. Les divers rapports du travail fait dans le district se compileront à son bureau.

L'agronome de comté continuera à remplir ses fonctions et dépendra directement de l'agronome régional.

On appellera désormais agronome spécial tout gradué en agriculture employé par le ministère en vue de faire un travail de propagande sur une ou quelques branches de l'agriculture seulement.

On appellera instructeurs les employés du ministère faisant également ce travail de propagande, mais ne portant pas le titre de bachelier en agriculture.

Les agronomes spéciaux et les instructeurs dépendront de l'agronome régional pour la partie matérielle et l'emploi de leur temps, mais ils recevront leurs instructions techniques de leur chef de service.

EDITORIAL

Trop de petites fabriques

Par Armand LETOURNEAU

LA crise actuelle jette une pénible lumière sur un état de choses que nous avons maintes fois dénoncé dans ces colonnes: nous voulons parler du trop grand nombre de fabriques dans nos campagnes. Relisant, ces jours-ci, le rapport du Dr Bond, de l'Université de Cornell, sur la distribution du lait dans les villes de notre province, nous nous étonnons de constater que le fléau des trop nombreuses petites fabriques n'y soit pas plus vigoureusement signalé. Il est vrai que l'auteur s'est placé à un point de vue plus spécifique: celui de la vente du lait dans les villes. Quoiqu'il en soit, la situation est telle que nous serons amplement justifiés de revenir de nouveau à la charge.

Le lait, philtre mortel quand il ne reçoit pas les soins voulus; aliment vital par excellence quand il est recueilli proprement.

Au temps de la prospérité, gouvernements, municipalités, communautés, compagnies, particuliers (et cela dans tous les pays) pouvaient aller à grande eau, comme on dit. Le flot des affaires arrivait toujours à masquer l'aléa de certaines opérations. De trop nombreuses fabriques, — tant beurreries que fromageries — dans un rayon donné, n'ont jamais beaucoup payé propriétaires et patrons, mais, durant l'ère des vaches grasses, les pertes étaient moins sensibles et il y avait possibilité de se rattraper ailleurs. Survinrent les vaches maigres et l'on s'aperçut tout de suite que cette multiplicité des crèmeries était tout simplement désastreuse.

Pourquoi est-ce ruineux?

C'est ce que ce journal s'efforcera de prouver de façon positive. Il importe que tous les intéressés sachent qu'il s'agit là d'un problème vital, et qu'ils comprennent pourquoi le ministère de l'Agriculture prêche une campagne de fusion, de concentration.

Le mal n'est pas propre à notre province. Les techniciens ontariens notent chez eux la même scission des forces, la même stérile concurrence. En ce moment même, nous recueillons des chiffres que nous citerons longuement quand ils seront publiés.

Pour aujourd'hui, commençons par résumer une vaste enquête qui a été faite avant la crise — ce n'en est que plus probant — dans l'Iowa, un des plus riches Etats agricoles de la république voisine. L'expérience n'a pas porté rien que sur quelques cas isolés: elle a été étendue au chiffre imposant de 115 fabriques.

Sur ce groupe de 115 fabriques, 13 d'entre elles fabriquaient annuellement moins de 100,000 livres de beurre par an; 33 fabriquaient de 100,000 livres à 200,000 livres; 34 fabriquaient de 200,000 livres à 300,000 livres; 15 fabriquaient de 300,000 livres à 400,000 livres; 9 fabriquaient de 400,000 livres à 500,000 livres; et 11 fabriquaient 500,000 livres et davantage.

QUANTITE EN LBS.	MOINS de 100,000 L	100,000 à 200,000 L	200,000 à 300,000 L	300,000 à 400,000 L	400,000 à 500,000 L	500,000 ET PLUS
MAIN-D'OEUVRE	2.13	1.53	1.16	.88	.89	. 77
FOURNITURE ET MATERIEL	1.22	1.18	1.04	.95	.89	.92
COMBUSTIBLE POUVOIR ET REFRIGERATION	.78	.58	.44	.35	.40	. 36
DEPENSES DIVERSES	.23	.15	.20	.17	.19	.13
COUT TOTAL D'OPERATION	4.37	3.24	2.84	2.36	2.37	2.18

Vous voyez qu'avec ces productions massives, on avait une riche matière à comparaison. On s'est donc mis à la recherche du coût comparatif de fabrication par livre de beurre. On savait en vrac qu'il est beaucoup plus économique de produire sur une grande échelle, mais on voulait mettre, sous les yeux des intéressés, des chiffres certifiés, des faits, une preuve irrécusable.

Or, qu'a-t-on trouvé? Ceci de capital d'abord: dans les crèmeries coopératives où l'on fabriquait moins de 100,000 livres de beurre par année, le coût total d'opération (c'est-à-dire main-d'oeuvre, fourniture, combustible, force motrice, réfrigération et autres dépenses contingentes) se montait à 4.37 sous par livre de beurre produite.

(Ouvrons ici une nouvelle parenthèse pour expliquer aux jeunes que 4.37 sous veulent dire 4 sous et 37 centièmes de sou la livre, soit un peu plus que 4 sous 1/3. Quand il y a ainsi un point après le premier chiffre, les autres chiffres signifient des dixièmes ou des centièmes. Cela nous rappelle un souvenir. L'été dernier, un petit gars de nos connaissances est revenu très désappointé de la beurrerie. Intelligent et déjà intéressé à tout, il surveillait chaque mois le % de matière grasse du lait des vaches. "Regarde, dit-il à son père, les vaches se forcent moins. Le mois dernier, le "test" était marqué par deux chiffres et, ce mois-ci, il n'y a rien qu'un chiffre. 3.8 l'autre fois et rien que 4 aujourd'hui. Un chiffre de moins, tu vois..." "Petit creux, répondit affectueusement le père, tu ne t'aperçois pas que 4% est mieux que 3 8/10%!")

Retournons à la comparaison faite dans l'Iowa et passons

(Suite à la page 149)

La vache à lait par ce temps de crise

Quelques moyens pour augmenter les rendements exposés par le professeur G. Toupin, d'Oka

NOUS disions donc que la pire forme de la crise pour les cultivateurs de l'Est du Canada serait de ne pouvoir vendre foin et grains produits chez eux, ou encore d'être forcés d'écouler ces denrées à un prix considérablement en bas du coût de production. Nous avons essayé de faire voir, par des chiffres recueillis dans le comté des Deux-Montagnes, dans quelle mesure nos vaches peuvent encore constituer un marché pour les fourrages et les concentrés. Prenant comme base d'appréciation la plus basse moyenne probable à escompter dans les prix du lait pour la présente année, savoir 70 cents les 100 livres, nous avons assez clairement démontré, croyons-nous, qu'il faut un rendement individuel d'au moins 5,000 livres de lait pour payer à peu près au prix coûtant les aliments consommés, et que les bêtes à rendements de 8,000 à 10,000 livres restent encore les meilleures acheteuses et les plus fortes payeuses de foin, de grains et de pâturage.

Dans cet article, nous exposons quelques-uns des moyens propres à augmenter les rendements par vache, première condition pour rendre la production du lait profitable.

Tout de suite, nous croyons pouvoir dire qu'il y a, dans nos troupeaux, un nombre de vaches plus considérable qu'on ne le croit généralement qui seraient aptes à produire 7,000 à 8,000 livres de lait par année, si on les entourait de plus de soins. S'il est vrai de penser qu'il y a des vaches **rentières** dans presque chaque étable, par ailleurs, il est non moins vrai d'affirmer qu'il s'en trouve aux aptitudes laitières bien établies. C'est à ces dernières que nous pensons afin d'apporter un peu de secours aux producteurs de lait par ces temps difficiles. Nous sommes convaincus que, dans les circonstances présentes, ces dernières peuvent encore les mieux secourir que les hommes.

Les rendements élevés par vache sont la résultante de plusieurs facteurs, tout particulièrement des fortes hérédités laitières et des soins alimentaires.

HEREDITES LAITIERES

Les hérédités laitières, ce sont les aptitudes à transformer de grandes quantités d'aliments en de grosses quantités de lait, aptitudes tout particulièrement acquises des parents.

Autant les troupeaux dénués de caractères laitiers constituent présentement un fardeau, autant ceux formés par des années de travail portant sur un choix judicieux de géniteurs sont aujourd'hui des moyens de survivance. Malheureusement, il n'est pas loisible à chacun de changer du jour au lendemain l'état héréditaire de son troupeau. C'est à chacun de juger dans quelle mesure ses bêtes sont susceptibles de réagir heureusement devant l'ensemble de soins alimentaires ou autres, que nous allons noter brièvement, pour l'augmentation des rendements laitiers.

SOINS ALIMENTAIRES

Il n'est probablement pas de plus mauvaise pratique que celle de soumettre les bêtes taries à un régime alimentaire de simple **entretien.** Sauf quelques rares exceptions, les bonnes laitières achèvent leur année épuisées dans leurs réserves de viande, de graisse et de matière minérale. Au cours des deux mois de tarissage, il est très important de reconstituer ces réserves de matériaux qui seront utilisées pendant la lactation, aux jours où l'alimentation pourra accidentellement être déficitaire, tels les jours, en été, de grande chaleur ou de pluie. Et comme c'est heureux de pouvoir ainsi par ce stratagème combler à l'avance les déficits inévitables du rationnement au temps de la lactation!

Pourquoi donc trouvons-nous encore tant d'éleveurs qui s'obstinent à faire consommer leurs plus mauvais fourrages au cours de cette période, et cela, il va sans dire, sans y ajouter de concentrés?

Pratique condamnable et condamnée par tous les bons éleveurs.

Du bon foin de trèfle servi à discrétion à la vache tarie constitue généralement un aliment suffisant pour refaire son état d'embonpoint et ses réserves de matière minérale. A défaut de foin de trèfle, il faut compléter les autres fourrages par 3 à 6 livres d'un concentré dosant pas moins de 12% de protéine digestible, concentré qui doit être enrichi dans la mesure de 3% d'un mélange de matière minérale composé de pierre à chaux moulue, sel et os broyés, en parties égales.

On connaît les précautions alimentaires dont il faut entourer la vache laitière huit à dix jours avant le vêlage, surtout la vache qui vêle dans un état d'embonpoint. Le principe à suivre ici, c'est l'alimentation laxative à laquelle on peut arriver en joignant à la ration fourragère un peu de foin de trèfle et quelques livres de concentrés à base de son de blé (une partie d'avoine et deux parties de son).

Dans le Québec, les vaches vêlent en mars et avril. C'est dire que leurs premiers mois de lactation se passent à l'étable. Tant mieux si elles sont alimentées rationnellement; tant pis pour les éleveurs si elles reçoivent des rations déficitaires, et c'est généralement le cas. Alors, qu'arrive-t-il? C'est ce que nous verrons prochainement.

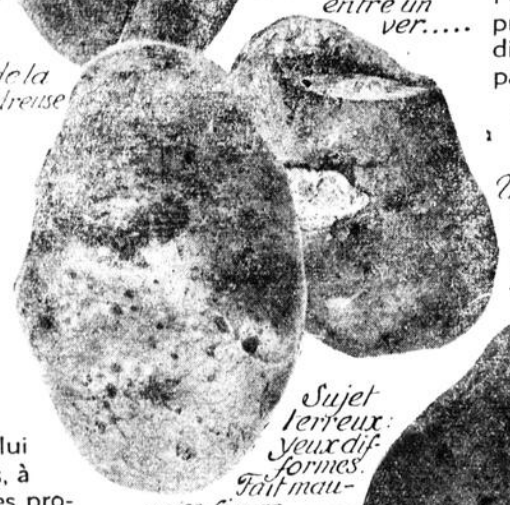
Récoltez-vous des pommes de terre dignes ou indignes du marché? ◆ ◆

Petits avis préparés par Bernard BARIBEAU, B.S.A.

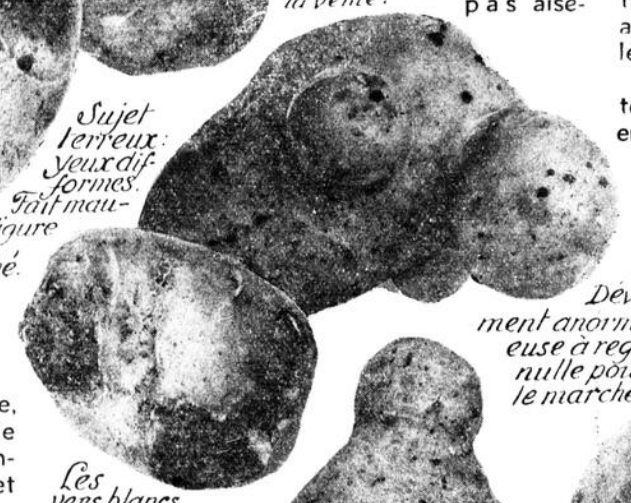
Avariée par le contact avec de l'engrais chimique, du sel ou du goudron

Un coup de fourche et voilà une blessure par où entre un ver.....

Souffre de la gale poudreuse



Une autre victime de l'arrachage. Impropre à la vente.



Sujet terreux: yeux difformes. Fait mauvaise figure sur le marché.

Développement anormal: curieuse à regarder, mais nulle pour le marché.

Les vers blancs déjà installés éloignent le consommateur

La gelée joue de très mauvais tours aux pommes de terre.

Pourriture et déformation

Avariee par le ver fil de fer ou "taupin"

exigences du marché et où le consommateur devait se contenter de la qualité des produits locaux offerts en vente.

Ce temps est passé et ne reviendra plus, maintenant que les raffinements du goût et du luxe ont rendu l'acheteur exigeant et que la rapidité des transports lui permet d'acheter ailleurs, à des prix compétiteurs, les produits de choix qu'il ne peut se procurer ici à souhait. Puisque le client a des goûts particuliers qu'il veut satisfaire à tout prix, puisqu'il est indépendant de la production locale et qu'il a même une tendance assez marquée à préférer la production étrangère, puisque les rôles sont renversés et que le producteur dépend aujourd'hui du consommateur, allons donc au-devant du client et offrons-lui des tubercules de qualité sinon supérieure, du moins égale à celle de ceux que les citadins et quelques paroisses achètent actuellement en dehors de la province.

Exigences du marché

La classification des pommes de terre est devenue non seulement nécessaire pour répondre aux exigences du commerce, mais, en plus, elle est obligatoire, en vertu d'une loi fédérale sanctionnée en juin 1922 et revisée en mai 1929. Que le lecteur, qui n'est pas au courant de cette loi, s'en procure un exemplaire imprimé en français. Il n'a qu'à s'adresser au Commissaire de la Division des Fruits, à Ottawa.

En vertu de la loi fédérale des plantes-racines, les tubercules doivent être classés comme suit:

"CANADA DE LUXE", "CANADA No 1", CANADA No 2" et CANADA No 3".

Le diamètre minimum des tubercules de la classe "CANADA DE LUXE" doit être de 2 pouces ¼ et ne comprendre que des tubercules d'une même variété, raisonnablement mûrs, fermes, clairs, bien conformés, sans trace de gelée, de pourriture molle, de terre ou d'autres matières étrangères, de brûlure par le soleil, de deuxième pousse, de fentes de végétation, de coeur creux, d'entailles, de gales, de maladies, d'insectes, d'avaries mécaniques ou d'autres défauts.

Le diamètre minimum des tubercules de la classe "CANADA No 1" doit être de 1 pouce 7/8 pour les variétés longues et 1 pouce ¾ pour les variétés rondes. Le diamètre minimum des tubercules des classes "CANADA No 2" et "CANADA No 3" doit être de 1 pouce ½.

Les classes "CANADA No 1" et "CANADA No 2" ne comprennent que les tubercules présentant les mêmes caractères de variété: la fermeté, la maturité, la bonne conformation, l'exemption d'entailles, de blessures, de maladies, de gerçures, de dommages par les insectes, etc.

La classe "CANADA No 3" se compose de tubercules qui ne rentrent pas dans l'une ou l'autre des classes précédentes, mais dont le diamètre minimum n'est pas inférieur à 1 pouce ½.

Définition des termes

Raisonnablement mûr signifie que la peau ne se détache pas aisément à la moindre pression du pouce ou ne s'enlève pas au cours des procédés ordinaires de manutention.

Clair signifie que la peau a la couleur attrayante et normale de la variété, qu'elle est exempte de terre ou de matières étrangères, de dommage ou de décoloration.

Bien conformé signifie la forme typique de la variété, c'est-à-dire l'exemption de tubercules pointus, excessivement allongés ou ayant d'autres mauvaises formes.

Pratiquement exempt signifie que l'apparence ne doit pas être endommagée d'une façon très visible et que tout dommage résultant de blessures, gerçures, gales, insectes, fentes, etc., peut être enlevé par le procédé ordinaire de l'épluchage sans augmentation sensible de perte par comparaison à celle qui se produit si les tubercules sont parfaits.

Pousse anormale signifie pousse excessive ou deuxième pousse ou toute pousse changeant sensiblement la forme normale du tubercule.

Comment prévenir ces dommages

1° Arrachez par temps sec et lors de la pleine maturité.

2° Enveloppez le petit tablier et les fourches de l'agitateur à l'arrière de l'arracheuse de la manière décrite dans le bulletin intitulé "La Pomme de Terre", bulletin que vous pouvez vous procurer gratuitement au Ministère de l'Agriculture à Québec.

3° Enlevez le petit tablier à l'arrière de l'arracheuse. Cette méthode est pratique seulement dans les sols meubles et exempts de mauvaises herbes; autrement, on s'expose à recouvrir de terre les tubercules.

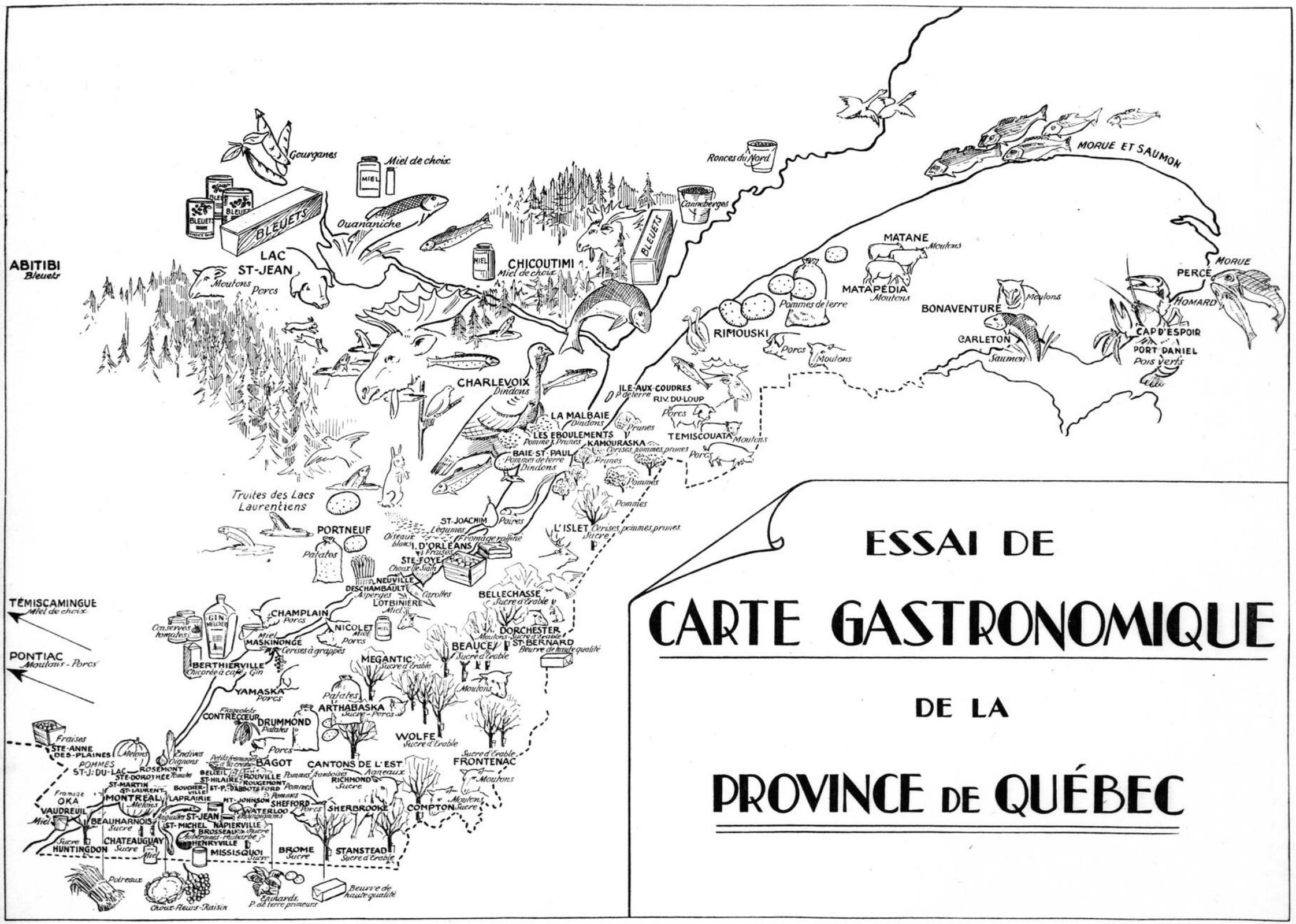
4° Servez-vous de l'arracheuse munie d'un tablier continu, c'est-à-dire d'un seul morceau, ou encore enveloppez les tiges transversales du tablier avec du caoutchouc, de la poche, etc. Il est préférable de faire enduire d'une mince couche de caoutchouc les tiges transversales du tablier. Consultez votre agent ou une compagnie de machines agricoles à ce sujet.

5° Evitez de laisser tomber les pommes de terre de trop haut dans les récipients, ou soit encore de leur imprimer des chocs trop violents au cours des chargements et déchargements.

6° Ne marchez pas sur le tas de pommes de terre sans les protéger au moyen d'un madrier ou d'une planche.

7° Pour ce qui concerne les dommages faits aux pommes de terre par les insectes, la gelée, les engrais chimiques, les maladies, etc., et les moyens à prendre pour les enrayer, demandez le bulletin "La Pomme de Terre".

ESSAI DE CARTE GASTRONOMIQUE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC



Nécessité impérieuse de la classification des produits horticoles

Conversation avec M. J.-H. LAVOIE, chef du Service provincial de l'Horticulture.

Nous. — Vous arrivez de voyage?

M. Lavoie. — Oui, je viens d'assister à l'assemblée annuelle de la Société Coopérative des Jardiniers-Maraîchers de la Province de Québec.

Question. — Que s'y est-il passé d'important?

Réponse. — Les membres présents appuyèrent unanimement une résolution demandant au gouvernement provincial de faire en sorte que la législation fédérale, concernant le commerce international et interprovincial des fruits et des légumes, puisse être appliquée sans délai et avoir force de loi dans les limites de notre province.

Q. — Le gouvernement provincial n'avait-il pas déjà reçu semblable résolution de la part d'autres sociétés?

R. — Oui, de toutes les sociétés coopératives de producteurs de pommes de terre, de même que de la Société de Pomologie et de Culture Fruitière.

Q. — Dois-je comprendre que l'application de la loi fédérale rendrait obligatoire, chez nous, la classification des produits?

R. — Obligatoire pour toutes les espèces mentionnées dans la Loi des Fruits, de même que dans la Loi des Plantes-Racines Potagères.

Q. — Croyez-vous que la classification obligatoire reçoive l'assentiment général des producteurs par le temps qui court?

R. — Elle est demandée avec instance par les meilleurs producteurs de cette province, comme en témoignent les nombreuses requêtes que nous avons reçues à cet effet. Aussi, sommes-nous justifiables d'attacher beaucoup d'importance aux sollicitations pressantes qui nous viennent de producteurs avancés, résolument décidés à faire tout en leur pouvoir pour répondre aux exigences de la demande et vaincre la concurrence extérieure sur nos marchés. Ces résolutions sont plus importantes que les vaines protestations qui pourraient nous venir de producteurs arriérés, dont l'infériorité des produits et les pratiques commerciales déloyales sont grandement responsables de l'encombrement actuel des marchés, de l'affaissement des prix et de l'augmentation de la concurrence étrangère... D'ailleurs, ce n'est pas lorsque les produits sont rares et chers, mais bien surtout lorsqu'ils sont abondants et bon marché, que leur classement s'impose.

Q. — Quel est présentement le % de vos diverses catégories de producteurs qui font le triage et le classement des produits destinés au commerce?

R. — Pas plus de 10%, des jardiniers-maraîchers; 2% des producteurs de pommes de terre; 5% des producteurs de petits fruits; 15% des planteurs de tabac; 25% des pomiculteurs.

Q. — Prétendez-vous que la classification obligatoire aurait pour effet de remédier à la mévente, de raffermir les prix et d'éliminer la concurrence?

R. — Je soutiens que le manque de triage, de classification et d'emballage, dans la majeure partie de nos productions, est le plus grand des maux dont souffre actuellement l'horticulture québecoise, parce qu'il réunit toutes les conditions les plus opposées à la réalisation de bénéfices, encourage des rivaux redoutables à multiplier leurs efforts pour détourner les commerçants et les consommateurs d'acheter nos produits, aboutit à l'envahissement progressif des marchés par les concurrents voisins.

Gracieusement prêtée par les Chemins de Fer Nationaux.

D'une part, en effet, le triage qui a pour but d'éliminer des produits destinés à la vente, tout exemplaire rendu défectueux, soit par des meurtrissures, des difformités, des traces d'insectes ou de maladies, etc., amène forcément les producteurs:

1° — à conformer strictement leurs expéditions aux goûts et exigences des commerçants et des consommateurs, et, partant, à choisir plus judicieusement leurs variétés;

2° — à se rendre personnellement compte des pertes très lourdes subies annuellement par les attaques des maladies et des insectes, de même que par les trop nombreuses meurtrissures résultant de chocs, frottement ou pression imprimées aux produits, et, par conséquent, à apporter plus de délicatesse dans la manipulation et plus de soin dans la culture;

3° — à constater que le degré de maturité des produits influe considérablement sur leur conservation, et qu'à moins d'avoir été cueillis à point et en temps propice, (c'est-à-dire avant qu'ils ne soient trop mûrs et jamais par un temps trop chaud, ou lorsqu'ils sont mouillés) ils ne sauraient parvenir en bon état aux consommateurs;

4° — à abaisser le coût de production par l'élévation des rendements et du % des produits de choix résultant de soins culturaux plus attentifs; par la diminution des frais de transport qu'entraîne l'élimination des rebuts.

D'autre part, il est universellement admis que la classification, qui a pour but de faire des lots différents, de façon que les produits de chaque lot aient une qualité, une grosseur et une coloration aussi uniformes que possible, lorsqu'elle est appropriée aux goûts et aux ressources de la clientèle, a toujours pour effet:

1° — de diminuer le coût de vente, parce qu'étant standardisée elle permet aux acheteurs ou aux courtiers de contracter d'avance l'achat des récoltes, de faire venir les produits de très loin, sur cotations, et de les commercer ainsi à beaucoup moins de frais;

2° — de réduire au minimum les pertes pouvant résulter des causes de contestation, de variations de prix, de dommages subis au cours des transports;

3° — de créer la bonne renommée des produits par l'excellence de leur qualité et de leur uniformité;

4° — d'améliorer les conditions en prévenant l'encombrement des marchés par la mauvaise production; en permettant aux campagnes d'annonce de produire leur maximum d'efficacité; en assurant la régularité de la fourniture; en gagnant la confiance du commerce qui est le meilleur stimulant des ventes;

5° — d'abaisser considérablement le prix de revient en permettant aux producteurs de vendre avantageusement sans avoir à se déplacer.

Après ce bref exposé des avantages qui résultent du triage et de la classification des produits, ne croyez-vous pas que j'aie raison de soutenir que la généralité de nos producteurs vendent dans les conditions les plus opposées à la réalisation de bénéfices et les plus favorables à l'envahissement de nos marchés par la production extérieure?

Q. — Quoi d'étonnant que l'on gémisse sur l'encombrement des marchés et l'affaissement des prix lorsqu'ils regorgent de produits disparates qui, loin d'offrir une garantie de qualité, sont souvent fardés pour mieux tromper l'acheteur!

R. — Pour toutes ces raisons et pour beaucoup d'autres non moins importantes que l'espace ne nous permet pas d'énumérer ici, nous sommes convaincus que la classification obligatoire s'impose à titre de remède souverain pour remédier à la situation ruineuse et intenable dans laquelle se trouvent présentement la plupart de nos producteurs: aux grands maux les grands remèdes.

Q. — Vient-il sur nos marchés beaucoup de produits similaires aux nôtres de pays ou de provinces où la classification est obligatoire?

R. — Le marché de Montréal en absorbe annuellement des quantités considérables. Du moment que des productions viennent de l'extérieur de la province, elles tombent sous le coup des prescriptions fédérales, concernant la qualité, la classification, l'emballage et le poids des unités offertes sur le marché, de sorte que tous ces produits doivent être forcément classifiés pour pénétrer chez nous.

Il est évident que si nous étions exportateurs, à l'instar de nos concurrents, nos producteurs auraient, eux aussi, à se soumettre à ces prescriptions et acquerraient ainsi l'habitude de trier et de classifier. Par malheur, ayant créé à leur production une très mauvaise réputation sur notre marché local, ils ne peuvent que difficilement trouver preneur pour elle, à l'extérieur.

Q. — N'objecte-t-on pas que la classification augmente le prix de revient?

R. — Oui, mais la dépense est de beaucoup inférieure aux bénéfices, sans compter qu'elle permet également aux producteurs

(Suite à la page 150)

Rapports condensés de Messieurs les agronomes Brunel, Granger Descostes et Lemire

Cinq cultivateurs nous disent leur opinion

Même en temps dur, ils estiment qu'il y a encore profit d'appliquer un peu d'engrais chimiques sur leurs pâturages

NOM: Joseph Breton. Adresse: Ste-Hénédine (Dorchester). Etendue fertilisée: 3 arpents. Engrais utilisé (formule): 4-8-10. Quantité à l'arpent: 600 livres. Coût total: $26.64; coût à l'arpent: $8.88; date d'application: 25 avril.

M. Joseph Breton

Nature du terrain: graveleux; état de fertilité: pauvre; égouttement: bon; pâturage en rotation.

2 ans en prairie.

2ème année en pâturage.

Ce pâturage a-t-il déjà reçu des engrais chimiques? Oui, 200 livres de nitrophospha sur 1 arpent ¾ en 1930.

Nombre de vaches: 9 et 6 bêtes de 2 ans pendant 30 jours sur la parcelle fertilisée seulement.

	a) parcelle fertilisée	b) parcelle non fertilisée
Nombre de jours de pâturage	584	186
Livres totales de lait produites	7877	3261
Moyenne quotidienne	175	163

Prix de vente du lait: $1.00.

Préférence très marquée montrée par le bétail pour pâturage fertilisé; économie de fourrages secs: 900 livres, $2.25; économie de moulées: 64 livres, $0.64.

Opinion du cultivateur: Très satisfait du résultat obtenu. Se propose de continuer la fertilisation de ses pâturages cette année.

(Signé) P.-A. BRUNEL, *agronome.*

NOM: Cajétan Proulx. Adresse: South Durham (Drummond). Etendue fertilisée: 11 arpents. Engrais utilisé (formule): 3-10-10. Quantité à l'arpent: 500 livres. Coût total: $98.92; coût à l'arpent; $8.99; date d'application: 1er mai. Nature du terrain: sablonneux et terre noire; état de fertilité: moyen; égouttement: moyen. Pâturage permanent ou en rotation? En rotation. Combien d'années en pâturage? 2 ans. Ce pâturage a-t-il reçu des engrais chimiques? Non. Ce pâturage a-t-il reçu du fumier? Non. Nombre de vaches: 39.

M. Cajétan Proulx

	a) parcelle fertilisée	b) parcelle non fertilisée
Nombre de jours de pâturage	32	28
Livres totales de lait produites	18120	15460
Moyenne quotidienne	567	552

Prix de vente du lait: en nature $1.50 à $1.80

Préférence notoire montrée par le bétail pour pâturage fertilisé.

Opinion du cultivateur: Très satisfait. Si le nombre de jours de pâturage dans le champ fertilisé ne dépasse pas beaucoup le nombre de jours dans le champ non fertilisé, cela est dû au fait que les vaches avaient accès à un pâturage commun quand elles étaient sur le champ non fertilisé et où elles n'allaient pas quand elles étaient sur le champ fertilisé.

(Signé) P. GRANGER, *agronome.*

NOM: Louis-Joseph Gagnon. Adresse: Stukely Nord (Shefford). Etendue fertilisée: 8 arpents. Engrais utilisé (formule): 2.5-10-12.5. Quantité à l'arpent: 600 livres. Coût total: $64.65; coût à l'arpent: $8.08; date d'application: 4 mai.

M. Louis-Joseph Gagnon

Nature du terrain: terre noire; état de fertilité: pauvre; égouttement: mauvais. Pâturage permanent ou en rotation? Permanent.

Combien d'années en prairie? 3 ans. En pâturage? 20 ans. Ce pâturage a-t-il déjà reçu des engrais chimiques? Non. Ce pâturage a-t-il déjà reçu du fumier? Oui, en 1908, 12 tonnes à l'arpent

Nombre de vaches: 12

	a) parcelle fertilisée	b) parcelle non fertilisée
Nombre de jours de pâturage	56	14
Livres totales de lait produites	13285	3371

Prix de vente du lait: $0.75.

Quantité de lait écrémé: 9,000 livres. Valeur: $0.20.

Fourrages verts employés: Aucun.

Quantité et valeur des moulées employées pendant la saison de pâturage: 2 livres par vache et par jour; $19.00 la tonne.

Préférence montrée par le bétail pour pâturage fertilisé ou non fertilisé? Pour pâturage fertilisé.

Opinion du cultivateur: Ce cultivateur a vendu sa crème à Montréal. Il évalue son lait au prix de 75 cents les 100 livres et son lait écrémé à 20 cents les 100 livres, ce qui fait 95 cents. 9,914 livres de lait de surplus à 95 cents ont donné un revenu de $94.18. Contrairement à son habitude, il n'a pas donné à ses animaux d'aliments verts, l'été dernier. Il croit donc avoir économisé 5 tonnes de Millet Japonais qu'il évalue à $4.00 la tonne, soit donc $20.00. $94.18 plus $20.00 = $114.18. Il est très enthousiaste et convaincu de la valeur économique de la fertilisation. Il désire fertiliser 10 autres arpents de son pâturage cette année.

(Signé) OSCAR DESCOSTES, *agronome.*

NOM: Louis-N. Fréchette. Adresse: St-Eugène-de-Grantham (Drummond). Etendue fertilisée: 8 arpents. Engrais utilisé (formule): 2-12-6 plus 100 livres de nitrate de soude à l'arpent.

M. L.-N. Fréchette

Quantité à l'arpent: 500 livres. Coût total: $61.40; coût à l'arpent: $7.68; dates d'application: 24 mai et 1er juin; nitrate de soude: 20 juin.

Nature du terrain: sablonneux; état de fertilité: très pauvre; égouttement: moyen. Pâturage permanent ou en rotation? En rotation. 2 ans en prairie et 1 an en pâturage. Ce pâturage a-t-il déjà reçu des engrais chimiques et du fumier? Non.

Fauchage: 4 arpents fertilisés le 25 juin. Rendement: 2 tonnes. Valeur du foin récolté sur la parcelle fertilisée: $16.00.

Nombre de vaches: 4

Préférence montrée par le bétail pour pâturage fertilisé.

Opinion du cultivateur: Très satisfait. 16 arpents, c'est ce que M. Fréchette a coutume de prendre pour pacager 6 à 7 animaux. L'an dernier, 8 arpents fertilisés lui ont donné assez d'herbe jusqu'à septembre et 2 tonnes de foin en plus.

(Signé) P. GRANGER, *agronome.*

NOM: Arthur Beaudoin. Adresse: St-Julien (Wolfe). Etendue fertilisée: 4 arpents. Engrais utilisé (formule): 4-8-10. Quantité à l'arpent: 450 livres. Coût total: $27.75; coût à l'arpent: $6.93; date d'application: 20 avril.

Semis: Quantité à l'arpent: 1 livre ½ de trèfle blanc. Nature du terrain: terre franche; égouttement: bon. Pâturage permanent ou en rotation? Permanent. En pâturage depuis plus de 8 ans.

Nombre de vaches: 7

M. Arthur Beaudoin

	a) parcelle fertilisée	b) parcelle non fertilisée
Nombre de jours de pâturage	57	32
Livres totales de lait produites	6331	3380
Moyenne quotidienne	111	105.6

Prix de vente du lait: $0.65. Quantité de lait écrémé: 2,361 livres. Valeur: $0.15.

Préférence montrée par le bétail pour pâturage fertilisé.

Opinion du cultivateur: Considère que l'application des engrais chimiques sur les vieux pâturages est très avantageuse. Cela permet d'agrandir la surface en culture et de garder plus d'animaux.

(Signé) J.-E. LEMIRE, *agronome.*

Conclusions du rapport Bond sur la vente du lait dans les villes

(Texte littéral de la première édition)

Organisation plus efficace des producteurs.

Le nombre des acheteurs de lait est très petit comparativement au nombre des producteurs. Des milliers de producteurs disséminés à travers la campagne ne peuvent avoir individuellement assez d'influence pour pouvoir discuter le prix de leurs ventes avec quelque chance de succès. Si les producteurs désirent faire entendre leur voix dans les délibérations qui tendront à l'adoption des systèmes d'achat et à l'établissement des prix, il faut absolument qu'ils songent à s'organiser dans chacun des districts qui alimentent les différentes villes de la province. Une organisation de ce genre aiderait à réduire le surplus de lait qui est expédié sur les marchés et régulariserait l'approvisionnement des villes en tout temps de l'année.

Etablissement d'un contrôle plus sévère des acheteurs et des vendeurs.

Une autre méthode de réduire la concurrence destructive qui peut être employée vis-à-vis l'organisation des producteurs et vis-à-vis les distributeurs de lait, par les autorités municipales et par le ministère de l'Agriculture, consiste en la création d'une Commission Provinciale du Lait que verrait à assurer le développement normal de l'industrie laitière, tout en faisant respecter les droits de tous les intéressés.

Raisons pour lesquelles les cultivateurs ne s'organisent pas.

1. — Différences entre les prix. — Beaucoup de producteurs qui vendent aux laiteries payant le plus ne voient pas l'avantage qu'il y a pour eux de s'unir avec des producteurs qui vendent aux laiteries achetant à un prix plus bas.

2. — Opposition des distributeurs. — Un certain nombre de distributeurs de lait favoriseraient l'organisation des producteurs. Ils se rendent compte que ce serait là un moyen de stabiliser les prix, de réduire la quantité de lait de surplus et d'appliquer un programme qui viserait à l'adoption de méthodes propres à assurer un approvisionnement de lait de toute première qualité. Cependant, d'autres distributeurs s'opposent à un mouvement de ce genre, se rendant compte qu'ils perdront leur influence vis-à-vis des individus avec lesquels ils traitent actuellement.

3. — Absence d'une élite. — On trouve rarement des hommes qui possèdent les connaissances et l'entraînement nécessaires pour mettre ces organisations sur pied et pourvoir à leur fonctionnement. Cela prend habituellement quelque temps avant que la masse des producteurs voient surgir les chefs dont ils ont besoin.

4. — Nécessité d'argent. — Le fonctionnement d'une organisation de producteurs laitiers nécessite l'établissement d'un budget capable de couvrir les dépenses. Dans des temps comme ceux que nous traversons, plusieurs producteurs hésitent à donner une fraction du prix de vente de leur produit pour le maintien et le fonctionnement de leur association.

5. — Absence de foi en la coopération. — Un certain nombre de producteurs doutent de l'efficacité d'une organisation du genre de celle dont nous parlons, parce que quelques organisations coopératives ont failli à leurs engagements. L'attention immédiate des producteurs et des distributeurs se dirige vers la réduction des quantités de lait que reçoit le marché et qui sont au delà de ses capacités d'absorption et vers la stabilisation des prix. Le consommateur lui-même n'est pas indifférent à l'amélioration des conditions présentes.

Une organisation de cultivateurs ne peut faire autre chose que de s'attaquer au contrôle des quantités de lait en surplus, à la stabilisation des prix, à l'élaboration de système d'achat qui permettrait à la production de s'ajuster aux exigences du marché, à l'amélioration graduelle de la qualité du lait et à une meilleure compréhension des problèmes auxquels elle a à faire face. Cela devrait suffire pour montrer qu'une association de producteurs serait avantageuse aux intérêts des vendeurs, des acheteurs et des consommateurs.

Encourageons les nôtres!

L'achat des grains et des graines de semence de chez nous se recommande d'une manière plus grande encore que par le passé. Rien ne doit être négligé pour assurer à nos fermes des récoltes de plus en plus abondantes et de meilleure qualité.

N'oublions pas que les semences produites dans notre province sont meilleures et plus rustiques que les semences étrangères; elles ont aussi un plus grand pouvoir germinatif et sont tout à fait adaptées à nos conditions climatériques.

Par l'achat de semence de chez nous, non seulement nous nous protégeons nous-mêmes, mais encore nous aidons de la manière la plus pratique possible les producteurs de chez nous.

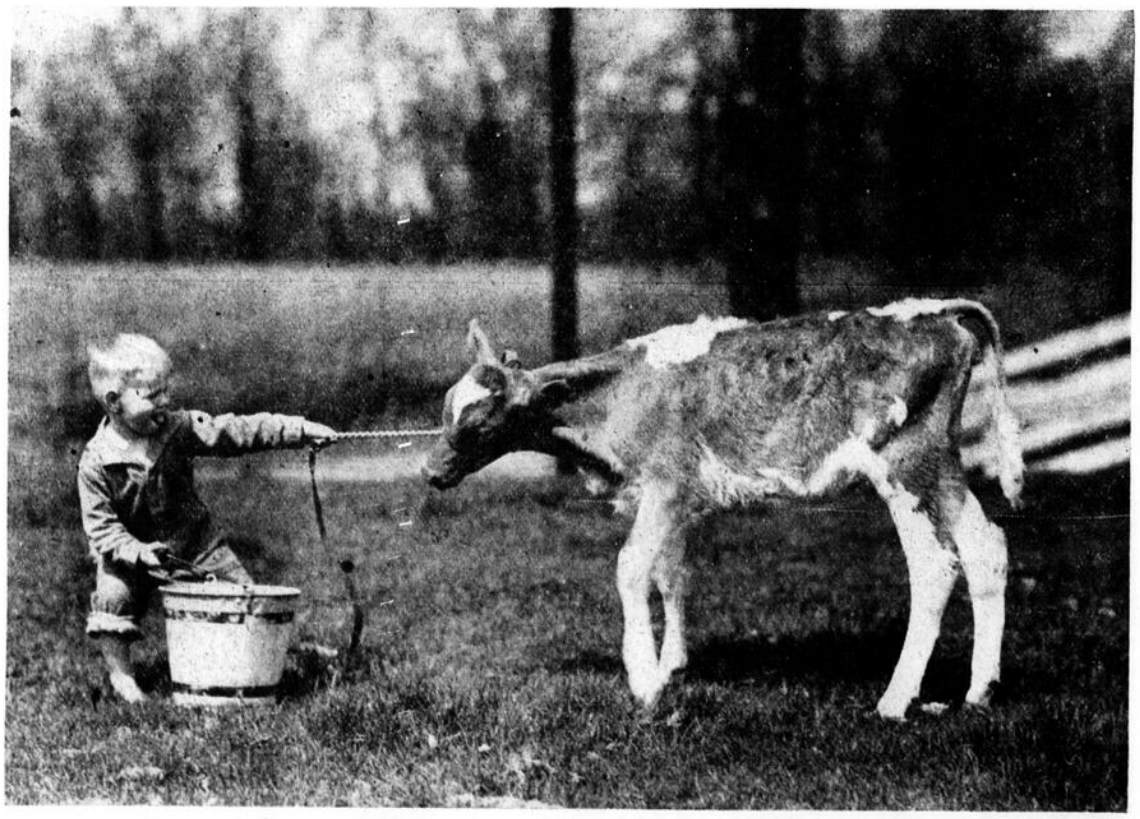
Ceux-ci sont d'ailleurs organisés en centres de production spécialisée et en coopératives affiliées à la Fédérée. Ils sont donc en mesure de fournir à chacun des semences de toute première qualité et à des prix très raisonnables.

Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul Est —— HArbour 4111
Montréal

La raison de ces confiscations

Deux des laiteries de Québec ont confisqué une certaine quantité de lait. On a dit qu'une partie de ce lait était rejetée par le Bureau de Santé et que, dans ces cas, le lait avait été retourné aux producteurs. Toutefois, dans plusieurs cas, le lait était confisqué par le distributeur comme étant impropre à la consommation en nature, mais il était d'une assez bonne qualité pour être fabriqué en d'autres produits laitiers. Le lait ainsi confisqué au cours du mois d'août représentait 22,763 livres et 23,940 livres en septembre. Pour l'année entière, cette quantité s'est chiffrée à 140,238 livres, ce qui équivaut à environ 2% des achats totaux. Ces quantités de lait rejetées semblent être excessives. Espérons que des mesures seront prises sans délai pour porter à la connaissance des producteurs les pratiques ou les méthodes qui devraient être suivies, afin que tout le lait livré par le producteur au distributeur soit de qualité à être embouteillé.



Nécessité d'une nouvelle politique

Les cultivateurs vendent généralement la majeure partie de leurs produits aux prix de gros et achètent leurs provisions aux prix de détail. Durant les périodes d'abaissement des prix, et immédiatement après ces périodes, il y a une grande différence entre les prix auxquels les cultivateurs achètent et les prix auxquels ils vendent. Cette différence existe depuis douze ans et se continuera aussi longtemps que les prix baisseront. Lorsque le niveau général des prix deviendra stable, l'on pourra entrevoir du progrès vers l'ajustement de ces différences, mais cet ajustement requerra de nombreuses années, à moins que les prix s'élèveraient d'une façon appréciable. Ces faits indiquent la nécessité d'un plan ou d'une politique intelligente et de longue durée pour l'industrie laitière, si l'on veut assurer un approvisionnement de lait de bonne qualité produit d'une façon permanente par des cultivateurs raisonnablement rémunérés.

Cette épineuse question des cours à bestiaux

Deuxième article — Par Alfred SAVOIE, B.S.A.

Vente directe vs vente sur marchés publics
Où se trouve l'avantage du producteur? : :
Arguments pour et contre. : : : : : :

Vous conclurez de cet article...

Qu'il vaut mieux aller là où il y a le plus d'acheteurs;

Que les cours à bestiaux ont été créés pour l'avantage des producteurs;

Que la vente en coopération est incontestablement ce qu'il y a en définitive et à la longue de plus profitable.

LES cours à bestiaux de la Pointe St-Charles sont connues de tous les cultivateurs. Il est donc inutile de les décrire longuement.

Elles sont réputées les mieux aménagées au Canada et nous en trouvons peu, dans les autres parties du monde, qui leur soient supérieures. Elles peuvent héberger 25,000 têtes à la fois, soit 4,500 bêtes à cornes, 12,000 veaux et moutons, 8,500 porcs.

C'est dans ces cours que s'effectue la vente d'une très forte proportion d'animaux vivants propres à l'alimentation de l'Est du Canada. On pourra se faire une idée de l'ampleur des transactions commerciales quand on saura que la ville de Montréal à elle seule consomme au delà de 500,000 livres de viandes de toutes sortes en une journée. Ce chiffre s'augmente des quantités que la ville fournit aux centres environnants, ainsi qu'aux Provinces Maritimes qui, par son entremise, doivent importer de fortes quantités d'animaux vivants et de viandes.

C'est donc dans les cours de la Pointe St-Charles que s'enregistre le jeu de l'offre et de la demande pour les animaux vivants. C'est là que se fixent les prix, et c'est en bonne partie sur les exigences de ce marché que les producteurs doivent se baser pour établir quelles spécialités ils doivent encourager plutôt que telle ou telle autre.

Le marché de Montréal, depuis déjà plusieurs années, et bien qu'il soit moins considérable que certains autres du Canada au d'une très forte proportion d'animaux vivants, offre toujours une fraction de sou plus élevé que les autres. Cet avantage provient du fait qu'un certain nombre de bouchers achètent directement dans les cours à bestiaux au lieu de passer par les abattoirs et les maisons de salaison. Ils activent ainsi la concurrence et contribuent souvent à rendre difficiles les baisses que certains intérêts pourraient imposer. Cette concurrence ne serait pas possible sans les cours à bestiaux, et Montréal est le seul centre important au Canada qui jouisse de cette situation à laquelle nous attribuons les prix généralement plus élevés obtenus.

Votre intérêt bien compris est de préférer la vente sur les marchés publics

Mais on n'estime pas toujours à leur juste valeur les services que rendent ces cours. Aussi rencontre-t-on assez souvent des gens qui prétendent qu'il est préférable de ne pas passer par les cours à bestiaux, et qu'il vaut beaucoup mieux vendre directement aux maisons de salaison et aux abattoirs. Economisons, disent-ils, les frais de cours qui sont élevés. Cependant, ils négligent d'envisager le côté le plus important du problème: le maintien de la concurrence entre acheteurs. L'expédition directe fait disparaître complètement la concurrence, quoi qu'en disent ceux qui prêchent en sa faveur.

Dans notre province même, on compte un nombre assez considérable de personnes qui se laissent prendre aux arguments des tenants de cette méthode de vente.

Si réellement la vente directe est si profitable au producteur, pourquoi les acheteurs sont-ils toujours si anxieux de recourir de plus en plus à cette méthode?

Les acheteurs, lorsqu'il s'agit d'animaux vivants, ne sont pas des philanthropes, bien qu'ils aiment souvent à poser comme tels. Ils ne payent que tout juste ce que la concurrence les force à payer, jamais plus et souvent moins, grâce au manque de connaissances d'un trop grand nombre de nos producteurs.

Si notre expérience dans la vente et l'achat des animaux vivants nous a appris quelque chose, c'est bien que plus il y a d'acheteurs, plus nous avons de chances d'obtenir de meilleurs prix. Tout système qui aurait comme résultat de diminuer le nombre des acheteurs ou de réduire la concurrence entre eux doit, de toute nécessité, être considéré comme préjudiciable aux intérêts des producteurs.

Nous savons fort bien que les tenants du système de la vente directe, maisons de salaison, abattoirs et commerçants, diront:

— Mais le prix que nous vous offrons pour les animaux achetés directement est toujours basé sur les cours des marchés publics; or, les prix sont ici établis par le jeu de l'offre et de la demande, ainsi que par la concurrence que se font les acheteurs.

Cela est vrai, mais si les ventes directes tendent à diminuer les besoins des acheteurs ne diminuent-elles pas aussi, dans la même mesure, la concurrence que sont susceptibles de se faire les acheteurs entre eux, et, comme conséquence, les prix sur les marchés publics en seront affectés.

A force d'encourager l'expédition directe, on en viendra à faire disparaître complètement les marchés publics, et alors sur quoi se basera-t-on pour établir les prix?

On dit encore:

—Oui, mais la vente directe éloigne de nos marchés des quantités considérables de produits, diminue le volume disponible, permettant ainsi aux vendeurs d'exiger plus cher, ce qui augmente les prix payés dans les ventes directes puisque le prix payé pour ces dernières est basé sur le prix établi sur le marché public. En outre, on économise les déboursés de commission et de frais de cour.

Argument fallacieux puisqu'il insinue en somme que plus on diminue le volume des ventes sur les marchés publics, plus on leur donne d'influence. Ce n'est pas en diminuant les expéditions sur les marchés publics qu'on arrivera à améliorer les services qu'ils sont susceptibles de rendre.

Si ces différents allégués sont exacts, pourquoi les acheteurs sont-ils si désireux de rendre aux producteurs le service de leur imposer un système par lequel ils seraient plus favorisés qu'eux-mêmes?

Pouvons-nous croire que si les acheteurs pensaient que la vente compétitive était réellement la plus économique pour eux, ils s'imposeraient les frais et les risques que représente l'achat direct?

C'est donc qu'ils y voient un profit, un avantage pour eux et non pas pour le producteur.

Se fait-on une idée de ce qui attend le producteur s'il persiste à favoriser cette tendance à vendre directement?

Ne viendra-t-il pas un temps où il n'y aura plus qu'à accepter le prix qui sera fixé par les acheteurs et où le jeu de l'offre et de la demande, l'influence de la concurrence entre acheteurs, seront réduits à rien ou à peu près?

Nos marchés publics sont les seuls endroits où peut s'exercer librement la concurrence: tous les acheteurs l'admettent; les producteurs ne doivent pas l'oublier, et il est important qu'ils recourent aux moyens propres à maintenir et augmenter l'influence de ces marchés. Pour cela, il faut chercher autant

(Suite à la page 150)

Nouveau bulletin distribué gratuitement par le ***Ministère de l'Agriculture de Québec.***

Notes marginales par Armand LETOURNEAU

● **Tout un village, toute une ville réside en quelques personnes qui pensent avec plus de force et de justesse que d'autres. Le reste ne compte pas. Ce qu'on appelle l'âme dirigeante, le** génie d'une race, ne parvient à sa conscience que dans d'imperceptibles **minorités. En d'autres termes, les minorités mènent le monde. Etes-vous dans votre paroisse, dans votre village, un de ceux qui peuvent donner l'impulsion, l'orientation à quelque chose de grand et de fructueux pour la collectivité?**

Etes-vous digne, êtes-vous capable de faire germer dans les esprits autour de vous une féconde idée de coopération et d'harmonie?

✦ ✦ ✦

● **Vous avez entre les mains force, puissance et autorité. Il ne vous manque qu'une chose: la discipline, c'est-à-dire l'esprit d'organisation.**

✦ ✦ ✦

● **Ce n'est pas le commerce qui combat la coopération agricole. Chose étrange, funeste et même fatale, ce sont les producteurs agricoles qui se chamaillent entre eux.**

Bureau de direction de la Coopérative Fédérée: MM. J.-N. Bérard, St-Nazaire d'Acton, président; Damase Lafortune, L'Assomption, vice-président; Mertume Messier, Bromptonville; Léon Beaudry, Neuville, comté de Portneuf; Philadelphe Ferland, Normandin; Jérémie Gagnon, Laprairie; J.-Têtu Bertrand, Ile Verte; Omer Milot, Yamachiche; Emile Phénix, St-Sébastien. M. J.-F. Desmarais est le gérant général de la Coopérative Fédérée et M. L.-P. Deslongchamps en est le propagandiste.

● **Les choses iront invinciblement mieux quand vous saurez que vos dix voisins de gauche, comme vos dix voisins de droite, ont les mêmes intérêts que vous, et qu'une chaîne est forte et "résistable" en autant que ses mailles sont solides et bien trempées.**

✦ ✦ ✦

● **Jusqu'ici on a habitué les cultivateurs à se faire dire des compliments. Quand ils seront mûrs pour entendre et profiter d'une vérité, même amère et dure, ils seront sur le chemin d'un grand succès.**

✦ ✦ ✦

● **Dans tout groupement coopératif, ce ne sont pas tant les lois qui les régissent qui comptent, c'est plutôt l'esprit qui l'anime, la pensée obscure et secrète qui préside à ses manifestations.**

✦ ✦ ✦

● **Les changements de régime ne changent guère la condition des personnes. Nous ne dépendons pas des constitutions et des chartes, mais des instincts et des moeurs.**

Bilan de la Coopérative Fédérée

Soumis à la dernière assemblée annuelle

ACTIF

ACTIF COURANT:—			
En caisse		$ 6,284.14	
Comptes et billets recevables, réserve déduite		519,312.14	
Inventaires:—			
Marchandises	$460,142.77		
Fournitures	5,817.03	$465,959.80	$ 990,556.08
Hypothèques recevables			65,900.00
Placements et dépôts			2,316.00
ACTIF CAPITAL:—			
Immeubles—terrains	$ 86,806.75		
bâtisses	319,730.06		
	$406,536.81		
Moins réserve dépréciation	49,461.30	$357,075.51	
Equipement, machinerie et outillage	$191,909.64		
Moins réserve dépréciation	23,650.32	$168,259.32	525,334.83
Achalandage			$1,584,106.91
Dépenses différées: assurances, taxes, etc.			36,624.57
Frais émission obligation—amortissables			8,800.62
			28,285.14
TOTAL DE L'ACTIF			$1,657,817.24

PASSIF

Comptes payables			$ 53,892.13
Emprunts.			
Banque Canadienne Nationale		$961,476.91	
Divers		32,050.00	993,528.91
Intérêts accrus			3,178.33
Hypothèques sur immeubles			13,000.00
OBLIGATIONS			
Emises		$350,000.00	
Moins échues	$ 7,000.00		
rachetées	16,900.00	23,900.00	326,100.00
			$1,389,699.37
Capital-actions			
Privilégié	$10.00	$198,980.00	
Ordinaire	10.00	46,413.65	
Ordinaire	25.00	16,497.45	261,891.10
TOTAL DU PASSIF			1,651,590.47
SURPLUS			6,226.77
			$1,657,817.24

ETAT DES OPERATIONS

COMPTE MARCHANDISES			
Ventes C. F.		$3,560,841.14	
Ventes Coop. Can. du Bétail		1,296,615.30	$4,857,456.44
Coût: Inventaire 31 déc. 1931 et achats de 1932		$3,776,903.50	
Moins Inventaire 1932		460,142.77	
		3,316,760.73	
Coop. Can. du Bétail		$1,293,539.29	4,610,300.02
PROFIT BRUT			$ 247,156.42
FRAIS DIRECTS			
Assurances		$ 6,538.82	
Charroyage		18,995.67	
Emballage		6,076.15	
Entreposage		19,516.17	
Force motrice et divers		12,731.13	
Gages		62,798.47	
Matériel de fabrication		3,717.22	$ 130,373.63
			116,782.79
1% sur ventes			48,574.56
PROFIT COMMERCIAL			$ 165,357.35
FRAIS INDIRECTS			
Immeubles:			
Assurances	$ 2,766.23		
Entretien	2,818.21		
Chauffage, eau, éclairage	5,924.77		
Taxes	3,922.87		
	15,432.08		
Moins revenu loyers	2,774.68	$12,657.40	
Machinerie, outillage			
Entretien		1,965.93	
Divers			
Dépenses non classifiées	$ 3,720.46		
Pertes sur comptes	10,208.35		
Publicité	1,098.82		
		15,027.63	
		$29,650.96	
FRAIS D'ADMINISTRATION			
Dépenses voyages	$ 3,276.65		
Papeterie et fournit. et sal. préposé	5,452.33		
Frais légaux	469.04		
Salaires	55,964.95		
Téléph. télégr.	4,278.71		
Timbres-poste et accise	5,279.79		
		$74,721.47	
INTERET ET ESCOMPTES			
Sur obligations	$17,774.39		
Sur emprunts	39,435.05		
Frais obligations	1,771.00		
		$58,980.44	
			$ 163,352.87
PROFIT NET			$ 2,004.48

ETAT DU COMPTE DE SURPLUS

Solde au 31 décembre 1931		$ 16,089.48
Moins dividendes		11,981.40
		4,108.08
Plus ajustement divers	$ 114.21	
Profits de l'année	2,004.48	2,118.69
Solde au 31 décembre 1932		$ 6,226.77

● **Pierre Benoit, récemment élu à l'Académie Française, parle dans l'un de ses livres du "sombre esprit de chicane" qui anime les paysans d'une région du sud de la France. Leurs yeux brillent d'un feu taciturne, écrit-il... Les dents serrees ne laissent passer que des paroles amères... etc.**

Tout cela, c'est de la littérature, diront des gens qui se croient forts.

Oui, mais quelle vérité! Et ce "sombre esprit de chicane", quelle juste image! Est-elle rien qu'applicable au sud de la France?

✦ ✦ ✦

● **L'Ile du Prince Edouard est — façon de parler — grande comme un mouchoir de poche. Mais on y trouve une coopérative de producteurs de pommes de terre qui n'a pas chômé l'an dernier, si l'on en juge par son chiffre d'affaires: $2,096,978.15. C'est une somme qui indique que ces producteurs chantent joliment la même chanson.**

✦ ✦ ✦

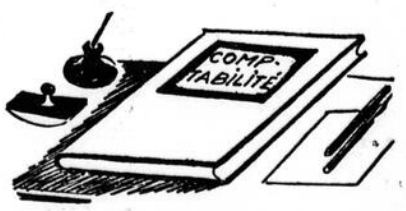
● **L'habitude de se tourner vers les chefs pour les rendre responsables de vos échecs est stérile et inopérante. Vous avez les chefs que vous méritez. Ne les critiquez qu'après un examen sévère de vous-meme.**

Si ça continue, la coopération ne sera pas nécessaire rien qu'à la classe agricole, mais à la société tout entière. La coopération est la seule chose que l'on puisse opposer, avec chance de succès, contre l'esprit révolutionnaire qui se manifeste partout. Il faut franchement reconnaître qu'il n'est plus possible à aucune classe de sauver le monde avec ses seules forces. La coopération s'impose.

● **La "United Farmers' Cooperative Company" de l'Ontario accuse, elle aussi, un chiffre de ventes en coopération qui est loin de faire pitié: en chiffres ronds, $20,000,000 l'an dernier. D'après l'Annuaire du ministère fédéral du travail, c'est le chiffre de ventes le plus élevé des sociétés de vente en gros et au détail.**

✦ ✦ ✦

● **On entend quelquefois dire de telle institution coopérative qu'elle n'est pas parfaite. Mais vous-même qui critiquez, êtes-vous parfait?**



Nous connaissons plusieurs moyens de conduire une société coopérative à un fiasco rapide et certain. Il y en a de grands, il y en a de petits. Un des plus sûrs, c'est de tenir les livres d'une façon incomplète et négligée. Une mauvaise comptabilité, c'est l'échec assuré.

Le réveil de l'élevage du cheval dans notre province

Quelques preuves apportées par J. GAUTREAU, B.S.A.

ONT connu le succès, les bons éleveurs qui ne sont pas trop isolés. La valeur des centres d'élevage est par conséquent établie. Dans le Québec, de tels centres étaient plutôt rares.

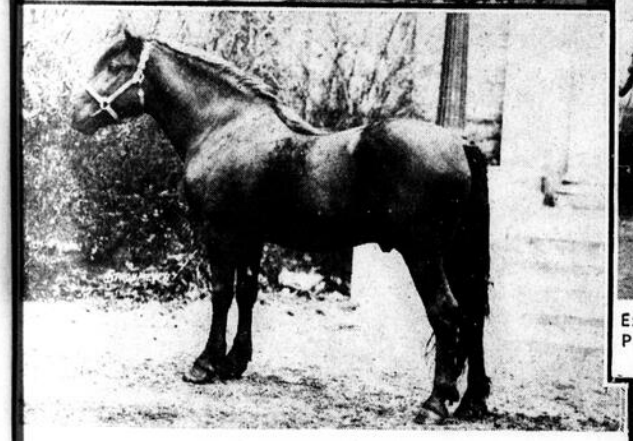
Pour encourager davantage chez nous l'élevage et créer l'émulation nécessaire au succès d'une telle exploitation, la section de

(Suite à la page 151)

PRESTON ADVANCER, étalon Clydesdale, grand champion réservé à l'Exposition d'Ormstown 1932

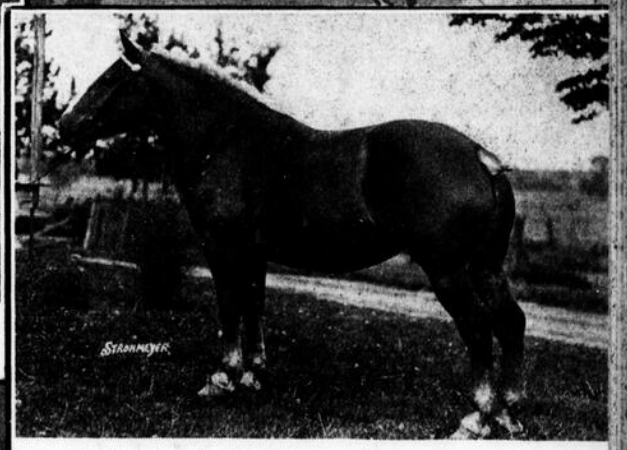
BARONNE 2ème, jument Canadienne, championne à l'Exposition Royale de Toronto 1932. Propriété de M. Arsène Denis, de St-Norbert.

SIR MASTERPIECE, étalon Belge, grand champion aux Expositions de Sherbrooke et de Québec 1932. Au service du Syndicat d'Eleveurs de Pike River. Propriété de M. A. Lafrance, de Pike River.



NARCISSE DE CAP-ROUGE, étalon Canadien, champion à l'Exposition Royale de Toronto 1932. Propriété de M. Arsène Denis, de St-Norbert.

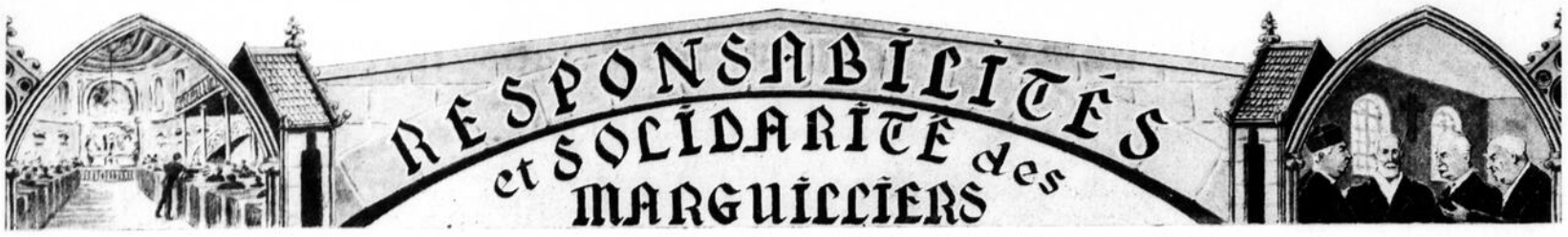
Exposition du Syndicat d'Eleveurs de Chevaux Belges, de Pike River, tenue à Pike River le 23 septembre 1932.



JUMENT BELGE. Premier prix et championne au Expositions de Sherbrooke et de Québec 1932. Propriété de M Henri Dupuis, de Pike River.

PRESTON JERVEL, jument Clydesdale, championne à l'Exposition d'Ormstown 1932. Premier prix à l'Exposition Royale de Toronto 1932. Propriété de M. W. J. Roy, d'Ormstown.

HARPON, étalon Percheron, champion à l'Exposition de Québec 1932. Premier prix à l'Exposition Royale de Toronto 1932. Propriété de la Ferme Expérimentale fédérale de Ste-Anne de la Pocatière.



M. Jean-François Pouliot, avocat et député du comté de Témiscouata aux Communes, auteur de compilations légales très estimées, prépare un volume sur le Droit Paroissial. Rempli d'une foule de renseignements les plus curieux comme les plus utiles, ce volume est appelé à rendre de grands services à ceux qui s'occupent du progrès moral et matériel de leur paroisse. Nous le signalerons quand il paraîtra. En attendant, nous reproduisons à la suite du "Devoir", de Montréal, les passages qui suivent relatifs aux responsabilités des marguilliers.

I. — Le marguillier en charge est responsable de tous les deniers de la fabrique et il en a la garde exclusive.

Les statuts du premier Synode tenu à Québec le 9 novembre 1690 définissent ainsi les rapports qui doivent exister entre le curé et les marguilliers:

XVIII. Ce sera aux marguilliers à se faire payer des droits et à en fournir la part aux curés.

XXI. Pour entretenir l'union qui doit être entre les curés et les marguilliers, il a été ordonné que les curés feront part aux marguilliers des choses qu'ils souhaiteront faire dans leurs églises et que les marguilliers, de leur côté, auront soin de ne faire aucun achat considérable sans avoir consulté leur curé et sans avoir pris ses avis. (Mandements des Evêques de Québec, I, 272-273).

Dans le Recueil de notes diverses publié en 1830 par M. l'abbé Th. Maguire, grand-vicaire, et reproduit en 1859 comme appendice du Recueil d'ordonnances synodales et épiscopales du diocèse de Québec, nous lisons ce qui suit:

L'usage veut que le premier marguillier de l'oeuvre gère seul les affaires courantes de la fabrique. Dans la maladie, ou lorsque la multiplicité des affaires le requiert, il doit être aidé ou remplacé par les deux autres marguilliers de l'oeuvre.

Le choix du marguillier nouveau doit tomber sur un homme grave, de bonnes moeurs, et d'une réputation intègre; il doit être majeur et propriétaire de biens suffisants pour garantir les deniers de la fabrique qu'il aura entre les mains.

Le marguillier comptable doit faire le recouvrement de tous les biens et revenus de la fabrique, ainsi que de ceux des pauvres et des écoles de fabrique, tant pour ce qui devient échu en son année de comptabilité que ce qui est dû par ses prédécesseurs ou sur leurs années respectives de comptabilité; et il doit faire toutes les diligences nécessaires à cet effet, à peine d'en être responsable en son propre et privé nom. Il est tenu de faire toute la dépense courante de l'église et de la sacristie, comme fournir le vin, l'huile, les hosties, les cierges ou bougies, un registre pour les délibérations, (si besoin il y a), des registres pour baptêmes, mariages et sépultures, etc., et d'acquitter toutes les dettes ou autres charges de la fabrique. (Manuel des Curés par Mgr Desautels (1864), pp. 41 et 42 — Ouvrage recommandé par Mgr Bourget dans une lettre circulaire du 22 février 1864).

◆ ◆ ◆

190. Les biens de l'église sont administrés au nom de la fabrique par le marguillier en charge.

191. Le marguillier en charge est tenu de percevoir tous les revenus, droits et obligations dus à la fabrique pendant l'année de sa gestion et les arrérages restant dus sur les années précédentes.

194. Sur les deniers qu'il a entre les mains, le marguillier en charge est tenu de fournir et payer les dépenses de l'église et les frais de la sacristie, ainsi que les charges ordinaires de la fabrique. Il ne peut être fait aucunes autres dépenses sans y être autorisé par la fabrique ou la paroisse, ou le bureau, suivant le cas. (Code des Curés, par le juge Baudry (1870), pp. 224 et suivantes).

◆ ◆ ◆

En 1869, la Cour d'Appel de Montréal a jugé dans une cause de Girard vs Choquet (1 R. L., 629) que le marguillier en charge est responsable de tous les deniers de la fabrique et qu'il en a la garde exclusive. (Mignault, p. 310).

II. — Si le curé, du consentement ou à la demande du marguillier en charge, perçoit les rentes et deniers dus à la fabrique, l'administration est censée se faire pour le marguillier en charge au nom duquel le compte est rendu.

Nos cours de justice ont décidé que le marguillier en charge a seul le droit de recevoir les rentes et deniers dus à la fabrique;... rien n'empêche, néanmoins, que le curé ou desservant, du consentement ou à la demande du marguillier en charge, reçoive ces rentes ou deniers, en en rendant compte à ce marguillier en charge, de temps à autre, à des époques fixes, par exemple de mois en mois, alors que le marguillier rend aussi compte au curé ou au desservant de ce qu'il a perçu lui-même.

Règle générale, le marguillier en charge gère seul les affaires courantes de la fabrique. (Manuel des paroisses et fabriques par Langevin, 1ère édition (1863), p. 21 — Ouvrage recommandé au clergé par Mgr Baillargeon, 10 octobre 1862).

La fabrique est chargée de régir les biens et revenus de l'église de la paroisse. (Idem., p. 20).

Dans plusieurs paroisses, vu l'inexpérience ou le manque d'aptitudes spéciales du marguillier comptable, le curé se charge des détails de son administration. Nous ne saurions caractériser cet usage comme un abus, car, dans un grand nombre de cas, il s'impose par la force des choses. Mais l'administration est censée se faire pour le marguillier en charge au nom duquel le compte annuel est rendu. (Droit paroissial par le juge Mignault, p. 311 — Imprimatur de Mgr Fabre, 28 juin 1893).

Le curé en se chargeant de la tenue des comptes de la fabrique et de la perception de ses revenus se fait, pour cette besogne, le préposé du marguillier en charge, qui est la personne à qui la loi impose ce devoir, et ce qu'il fait sous ce rapport lie la fabrique et décharge les personnes qui lui comptent le montant de leurs dettes à la fabrique tout aussi effectivement que si ces comptes étaient tenus et les paiements reçus par le marguillier en charge. (C. S., 1892, Giroux vs Fabrique de Beauport, 1 C. S., 476).

Le marguillier en charge peut être poursuivi personnellement en reddition de comptes (s. 105). Comme le dit Mignault, il s'ensuit qu'il est tenu de payer le reliquat de comptes. (pp. 314 et 329).

III. — Le marguillier en charge est responsable des titres et autres papiers de la fabrique.

La première fois qu'il a été question d'un inventaire de toutes les dettes actives et passives de la fabrique, ce fut dans un règlement de Mgr de Laval, en date du 9 août 1670, concernant les registres des fabriques. (Mandements des Evêques de Québec, I, 78-79).

Le 20 septembre 1694, Mgr de St-Valier renouvela cette ordonnance et l'appliqua "en tous ses points en toute l'étendue de notre diocèse comme très utile et avantageuse au bien desdites paroisses." (Mandements des Evêques de Québec, I, 343).

ARCHIVES. — Les titres et autres papiers appartenant à la fabrique et à la cure doivent être déposés dans un coffre fermant à deux serrures, dont le curé garde une clef et le marguillier en charge l'autre. Suivant le Rituel de Québec, pp. 629 et 630, le curé désigne le lieu dans l'église, ou dans la sacristie, où ce coffre doit être placé.

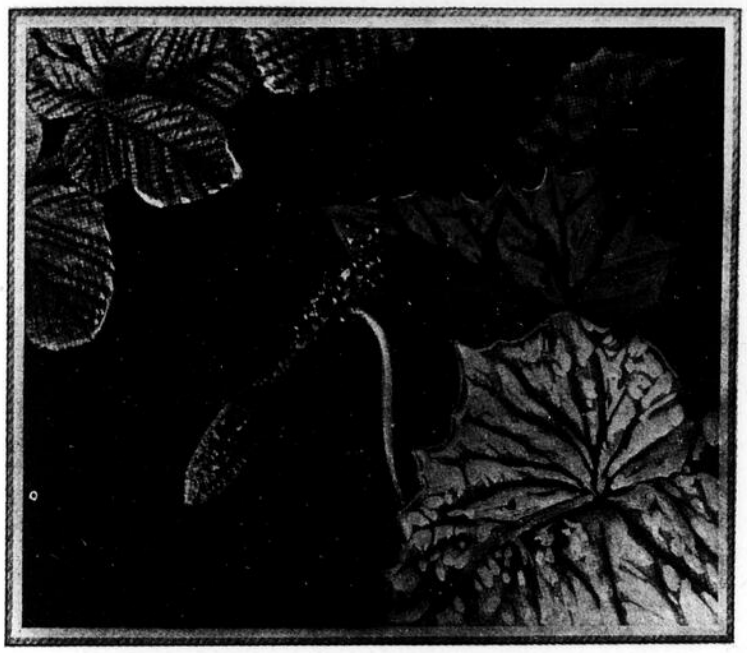
(Suite à la page 152)

ENCOURAGEZ D'ABORD LES INDUSTRIES DE CHEZ NOUS

La page des petits enfants intelligents

(Défendue aux grandes personnes) Présentée par l'artiste du "Journal d'Agriculture" (1)

UNE PLANTE QUI LANCE UN PROJECTILE



Rien n'est plus merveilleux que les moyens à l'aide desquels les plantes ont recours pour disséminer leurs semences. Presque chacune d'elles a son secret, son mystère. Le mécanisme le plus étrange est quelquefois déclenché pour assurer la perpétuation de l'espèce. Regardez bien ce plant de concombre sauvage qu'un appareil cinématographique a photographié juste au moment où il projette ses graines. Parvenu à maturité, le fruit de ce concombre s'ouvre et lance ses graines au loin, parfois à quelques verges de distance, comme un canon lance son projectile. En botanique, beaucoup d'espèces ne se reproduisent que grâce à la diffusion des graines. Celle-ci se fait tantôt par les insectes, abeilles, bourdons, phalènes, etc., qui transportent la matière fécondante d'une fleur à l'autre, tantôt par le vent qui, comme un semeur, laisse tomber sa pluie féconde de graines. C'est une des mille curiosités de l'histoire naturelle que vous étudierez quand vous serez plus grands, et si, par chance, vous aviez le bonheur de faire un cours d'études agricoles...

Problème No 1

J'achète une ferme de $3,600,-00, ce qui représente 25% au-dessous de sa valeur. Quelle est sa valeur?

SOLUTION. — La somme $3,-600.00 représente les 75% ou 75/100 de la valeur de la ferme.

La ferme vaut donc:

$3,600.00 x 100 =

75

Réponse...

✦ ✦

Problème No 2

Le forgeron me charge $16.75 pour renouveler les essieux de ma voiture. Je lui donne d'abord $12.25 et je lui paye la balance avec des patates 75¢ la poche. Combien de poches dois-je lui donner?

SOLUTION. — Montant à fournir en patates:

$16.75 — $12.25 = $4.50

Nombres de sacs: $4.50 ÷ .75 =

Réponse...

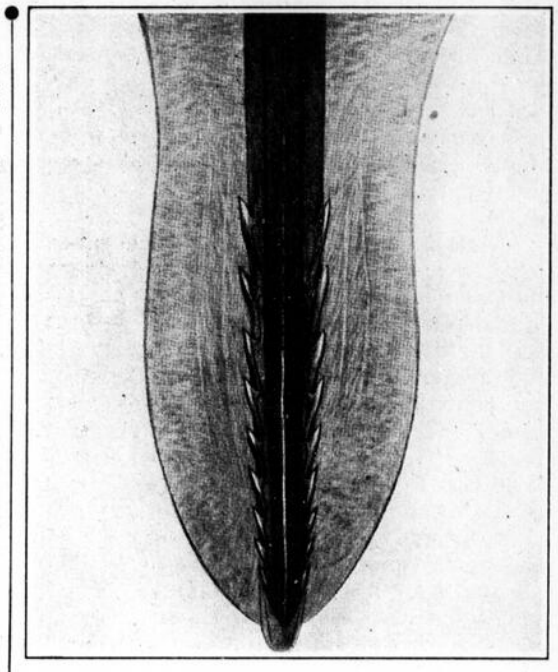
✦ ✦

Problème No 3

Un rucher comprenant 95 ruches a produit en moyenne 54 livres de miel. Quelle en est la valeur à 9¢ la livre?

SOLUTION. — Ce rucher vaut .09 x 54 x 95 = Réponse...

✦ ✦



A première vue, vous allez penser que ce dessin représente le bout d'une feuille de plante rare. Puis vous vous demanderez si ce n'est pas le bout d'une lance ou d'une épée en usage chez les sauvages. Vous approchez un peu de la vérité puisqu'il s'agit ici de la représentation exacte de ce qu'est la pointe extrême du dard d'une abeille, le tout grossi bien des fois. L'aiguillon comprend deux stylets séparés par une rainure très fine par où s'écoule le venin. En retirant son dard, c'est-à-dire après avoir piqué, l'abeille éprouve de grandes difficultés à l'en sortir de la plaie; son aiguillon se trouve ainsi arraché du corps de l'insecte, entraînant parfois les intestins et cause ainsi la mort plus ou moins rapide de l'abeille...

"Quand on examine au microscope, dit Paley, le tranchant d'un rasoir, il paraît aussi épais que le dos d'un couteau: grossier, inégal, plein de dents et de rainures, à tel point qu'il semble impossible qu'on puisse s'en servir même pour fendre du bois. Une aiguille très fine ressemble à une barre de fer sortie de la forge d'un maréchal, tandis que l'aiguillon d'une abeille, vu à travers le même instrument, montre partout un poli d'une beauté merveilleuse, sans le moindre défaut, la moindre fente, la plus petite inégalité, et se termine par une pointe trop fine qu'on puisse en voir le bout."

Jeunes lecteurs, que la crainte des piqûres ne vous éloigne pas de cet art merveilleux qu'est l'apiculture. Avec de la douceur et un enfumoir, vous ne serez jamais piqués.

DIX ANS

J'ai dix ans aujourd'hui. Dommage !
Ça va devenir sérieux.
Un seul chiffre disait mon âge,
A présent, il en faudra deux.

Deux chiffres ! La même frontière
Que les gens les plus importants,
Deux chiffres pour la vie entière...
— A moins d'aller jusqu'à cent ans !

Problème No 4

Quelle somme recevra un cultivateur qui ensemence 12 acres de maïs si une acre donne 76 minots valant 85¢ l'un?

SOLUTION.—

Le cultivateur recevra

.85 x 76 x 12 =

Réponse...

(Voir les réponses à la fin du journal).

Photographie plusieurs fois agrandie d'une tête d'araignée. Cette répugnante "bibite" n'est pas tant nocive par elle-même que par les fils qu'elle tisse et qui emprisonnent la vermine, accumulent les saletés et les convertissent en foyer de pestilence. Une toile d'araignée, c'est un réceptacle à germes de maladie. Prenez un vieux balai, faites le tour des bâtiments de votre papa et saccagez ces nids à malpropreté que sont les toiles d'araignée.

LAQUELLE S'EGARERA?

Supposons que vous abandonniez une vache et une jument loin de la ferme, dans un bois ou un clos qu'elles ne connaissent pas. Après qu'elles auront pâturé à leur guise, laquelle des deux bêtes, jument ou vache, s'orientera le mieux et retrouvera le chemin de la ferme?

Un écrivain français, qui a longuement observé ce qu'il appelle nos bêtes amicales, prétend que l'une d'elles ramènera l'autre à la ferme. L'une d'elles aurait un sens de l'orientation, ou, si vous aimez mieux, une certaine mémoire des lieux.

A votre avis, est-ce la jument? Est-ce la vache?

Il y en a une qui, sous ce rapport, est plus fine que l'autre. Devinez qui c'est.

Nous vous répondrons dans la page illustrée pour les enfants du prochain numéro.

(1) Comme nous l'annonçions, la direction de cette page sera prochainement confiée à M. J.-C. Magnan.

Elevez de beaux petits gars et de belles petites filles

De sains et bons enfants, voilà la vraie richesse de la ferme.

QU'EST-CE qui peut assurer le meilleur résultat aux soins que l'on donne à un enfant malade?

C'est d'abord le caractère de la mère, son exactitude, son calme, sa maîtrise d'elle-même, son obéissance au médecin et quelque chose de plus profond encore: sa confiance en un Etre qui est au-dessus du médecin et qui peut aussi bien amener la délivrance que nous aider à accepter et à transformer la douleur.

Mais ce sont aussi certaines choses qui tiennent à l'enfant lui-même: calme, docilité, confiance. Il est trop tard, le jour où l'enfant est malade, pour commencer sa propre éducation et celle de l'enfant, et c'est alors que se démontre toute la valeur de la discipline et des habitudes antérieures.

La discipline, c'est l'habitude d'obéir à ce qui est au-dessus de nous: croyances, devoirs, Patrie. Cette discipline qui rend certains individus et certains peuples si forts, il faut l'apprendre tout petit.

Ne vous laissez pas dire qu'elle empêche la volonté de se développer! Sans doute, il ne faut pas donner des ordres aux enfants à tort et à travers, détruire leur initiative en leur organisant tout, même leurs jeux. Sans doute, il ne faut pas être sévère un jour et indulgent le lendemain. Mais, croyez-le bien, pour former une volonté et un caractère, il faut apprendre au bébé déjà cette première "gymnastique" de la volonté: l'obéissance qui demande l'effort, la domination de soi-même. Les enfants qui ont toujours fait tout ce qu'ils ont voulu n'arrivent qu'à l'incohérence, au désarroi, à la faiblesse. Et pour en revenir à notre bébé malade, quelle différence entre lui et un autre, lorsque vous pourrez obtenir de lui, sans lutte inutile, sans scènes qui le mettent en danger, tout ce qui est prescrit par le médecin ou la nécessité.

Mais n'oubliez pas que, pour cela, il faut qu'il ait une confiance inébranlable en votre fermeté, votre bon sens et votre justice, votre affection clairvoyante; il faut que vous lui ayez donné l'exemple en vous soumettant aveuglément vous-même à des lois morales, à votre devoir.

Il faut aussi — est-ce nécessaire de l'ajouter — que vous ne lui ayez jamais menti. Que pourriez-vous obtenir d'un enfant à qui vous promettez des choses pour le faire taire, que vous menacez du gendarme ou du loup, et qui vous entend journellement, sous prétexte d'utilité ou de politesse, dire de flagrants mensonges dont il s'étonne, ou qu'il imite parfois, quitte à se faire reprendre sévèrement.

Sachez d'abord que...

De toutes les branches de la médecine, celle qui donne le plus de tracas au médecin, c'est certainement la médecine des enfants.

Le petit enfant est un être à part. Ce qu'on apprend en soignant des adultes ne nous enseigne pas toujours ce qu'il faut faire pour lui. Il réagit d'une façon spéciale. En outre, il ne sait pas dire de quoi il souffre: il faut tout deviner.

Ensuite, représentez-vous bien que la partie la plus délicate de la tâche d'un médecin, celle qui demande le plus de science et d'expérience, c'est celle qui consiste à juger, à reconnaître les premiers symptômes (ce qui veut dire les premiers signes) de la maladie.

Nombre de maladies, du reste les unes insignifiantes, les autres plus ou moins graves, présentent au début les mêmes phénomènes (fièvre, convulsions, vomissements, diarrhée, etc.) Toute la difficulté, pour le médecin, consiste à savoir s'il se trouve en face d'une indisposition passagère ou si c'est le commencement d'une affection plus grave. Chez l'enfant surtout, la fièvre, les malaises nerveux ou digestifs peuvent être très intenses dans une indisposition légère, et très modérés au contraire dans un cas plus sérieux.

Vous le voyez donc maintenant: "les premiers soins", c'est ce qu'on peut le moins enseigner à des mamans, à des "laïques" de la médecine; c'est au contraire la partie la plus difficile de la tâche du médecin.

Aussi, je vais essayer plutôt de vous faire comprendre la chose à un autre point de vue.

Ne croyez pas que, faute de secours médical, faute de remèdes et de traitement, un malade soit fatalement abandonné à son mal.

Le plus grand des médecins, c'est la nature.

Dans notre organisme, il se livre toujours une lutte formidable contre l'accident qui nous arrive, contre l'infection qui nous envahit. Cette lutte met en oeuvre d'admirables moyens de défense, toujours prêts à combattre; ils ont toujours chance d'arriver à leurs fins, à moins que la maladie ne soit d'une violence inusitée ou que le "terrain" (le malade) ne soit mal préparé et affaibli.

Mais, pour que la nature triomphe du mal, il faut l'aider; il faut surtout ne pas la contrecarrer.

Il y a donc une compréhension de la maladie qui sera à la fois très juste et très tranquillisante pour l'ignorant: "en attendant le secours médical, ou s'il vient à manquer, je mets mon malade dans les meilleures conditions possibles pour que la nature puisse faire son oeuvre."

Pour un bébé, (comme pour un adulte) ces conditions les meilleures sont en somme: la chaleur, la tranquillité, le repos de tous les organes et surtout le repos des organes digestifs, c'est-à-dire la diète.

Voici donc la première règle que nous pouvons donner à nos mamans:

Quand votre enfant souffre, tenez-le au chaud, au lit, très tranquille, et mettez-le à la diète.

Cette diète ne doit pourtant pas comporter la privation de liquide, car le corps humain perd de l'eau constamment par les urines, par la sueur, par les matières intestinales, et a toujours besoin de la remplacer.

En outre, dans les fièvres, dans les infections, les microbes qui ont envahi le corps produisent des poisons qui circulent dans le sang et doivent être éliminés (expulsés). Donnez donc à boire abondamment pour que le liquide fasse pour ainsi dire un "lavage du sang" et entraîne ces poisons par l'urine et par la transpiration.

Votre diète consistera donc à donner un liquide qui ne demande aucun travail à la digestion: de l'eau, des tisanes, légèrement sucrées, pour que l'enfant les accepte.

N'ayez pas peur d'affamer et d'affaiblir votre bébé. Au commencement d'une maladie, il ne profite pas de la nourriture qu'il prend: elle le fatigue et l'encombre sans le fortifier. De tout petits bébés restent bien 24 heures ou même 48 heures sans prendre autre chose que de l'eau, à moins qu'ils n'aient été déjà affamés auparavant.

Ensuite, dites-vous qu'il existe quelques moyens si simples et si efficaces qu'ils ont survécu à toutes les modes et qu'ils sont encore recommandés par les médecins:

Laver l'estomac et l'intestin, en faisant boire un liquide très digestible lorsqu'ils sont encombrés de substances qui fermentent.

Dégager le poumon et les bronches par une friction, un cataplasme, un bain chaud, qui décongestionnent les organes profonds en congestionnant la peau.

Calmer la fièvre, l'agitation nerveuse, par un bain tiède.

D'autre part, vous pouvez consulter vos propres souvenirs et en tirer des conclusions utiles:

Quand vous souffrez de la gorge, vous sentez bien que cela vous soulagerait d'avoir quelque chose de chaud autour du cou, de respirer de la vapeur chaude.

Quand vous avez mal au ventre, un cataplasme vous calme presque instantanément.

Vous le voyez: La chaleur, c'est le remède souverain, surtout la chaleur humide. Elle procure une détente, un soulagement

(Suite à la page 144)

Comment moderniser votre vieux métier

Par O.-A. BERIAU, directeur de l'Ecole Provinciale des Arts Domestiques, Québec.

Fermière, ma soeur, les rudes travaux n'ont pas été créés pour toi. Tu te borneras à soigner l'intérieur de la ferme, la basse-cour et le potager; ton domaine est là, non ailleurs, à moins, cependant, qu'il ne faille, coûte que coûte, râteler aux prés et javeler aux champs. Quand le navire menace de sombrer, tout le monde court à la manoeuvre, équipage et passagers; quand la récolte est en danger, il faut que tout le monde de la ferme soit debout.

Il y a de la besogne au logis, et autour de ce logis tout un petit monde à gouverner. De l'aube à la nuit, fille des champs, tes heures sont prises; monte ton horloge; aie l'oeil ouvert; règle bien tes occupations et exécute chaque chose en temps et lieu. — Joigneaux (Conseils à la fermière).

A DIFFERENTES reprises, nous avons préconisé certaines transformations dans le métier à tisser de nos ancêtres.

Quoique ce vieux métier soit un objet lourd et encombrant, il ne s'agit en aucune façon de le mettre au rancart et d'engager nos fermières dans des dépenses par l'achat d'un nouveau modèle. Certaines personnes craignent aussi qu'en modernisant le vieux métier, nous lui enlevions les caractéristiques qui font son charme. Que l'on se rassure, il s'agit tout simplement de le rendre plus facile à manoeuvrer et surtout plus conforme au travail qu'il doit produire.

Les seules choses nécessaires pour le moderniser sont l'addition de quatre baguettes de bois appelées contremarches et de trois rouleaux placés au-dessus des lames. Ces modifications permettront d'exécuter toutes les combinaisons possibles sur métier à quatre lames.

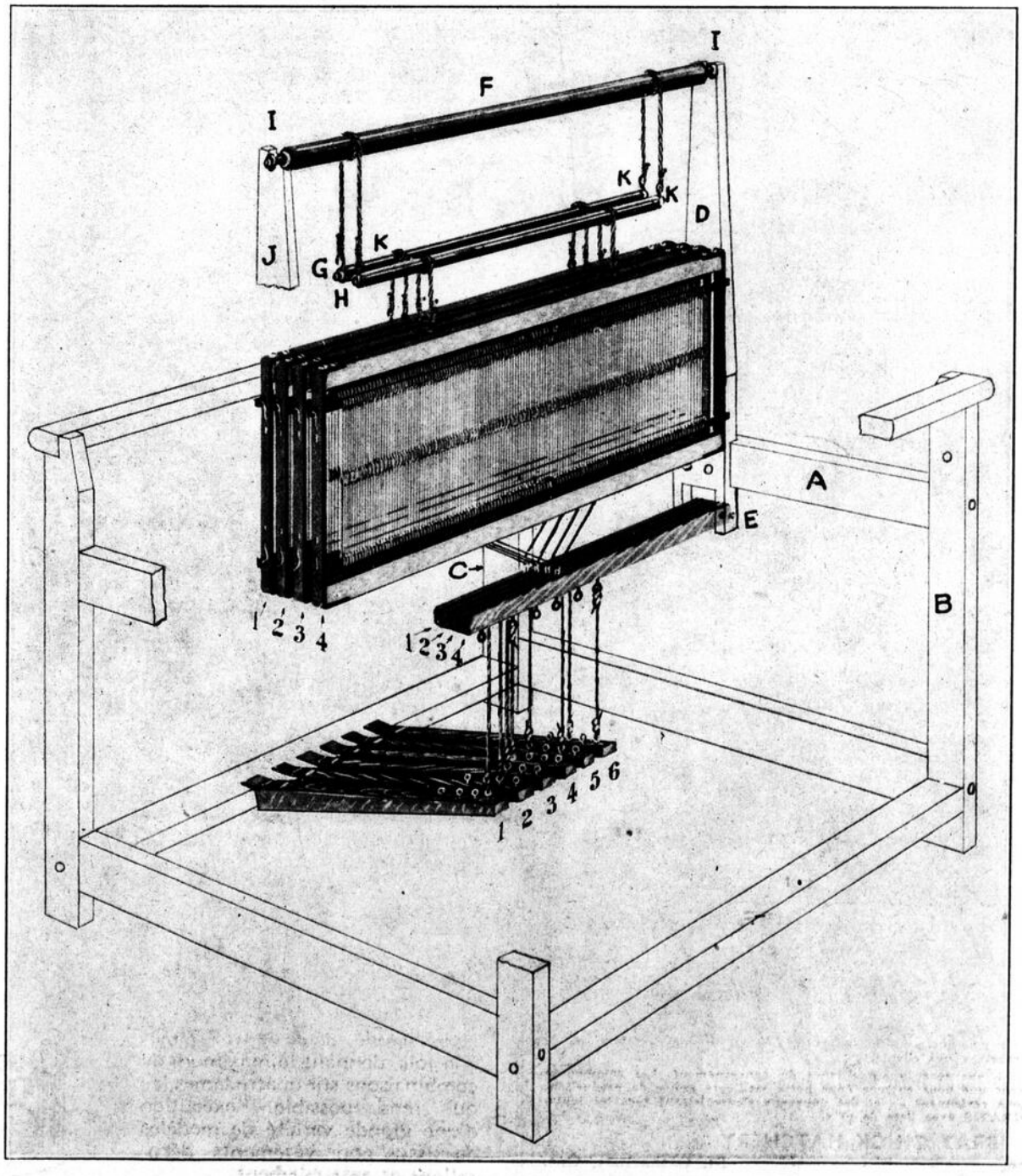
Nos institutrices, au cours de leurs démonstrations dans les campagnes, demandent d'apporter dans la salle paroissiale un vieux métier qu'elles font transformer par un ouvrier local afin de démontrer avec quelle facilité cette métamorphose peut être opérée. A la suite des cours, nous recevons un grand nombre de demandes sur les détails de ces changements. C'est pourquoi nous croyons intéresser nos lectrices en publiant aujourd'hui un modèle ainsi modifié et en donnant les instructions nécessaires pour effectuer les changements.

Contremarches

Comme on le voit par le cliché ci-contre, nous avons placé à la droite du métier, sur l'entretoise A reliant le montant B d'avant au montant C d'arrière, une planche découpée comme indiquée en D. Cette planche est traversée à sa base par une tige en fer E, et chacune des contremarches 1-2-3 et 4 est percée à l'extrémité droite d'un trou par lequel passe une tige E de façon à ce que les contremarches 1-2-3 et 4 puissent se mouvoir librement.

L'espace de l'entaille à la base de la planche D doit être assez grand pour donner du jeu entre les quatre contremarches 1-2-3 et 4. Les contremarches sont reliées par le haut avec le dessous des lames 1-2-3 et 4 au moyen de fortes cordes ou de fils de fer, comme le montre le cliché.

En dessous de chaque contremarche, nous plaçons six oeillets, et vous remarquerez qu'il y a six marches sur le métier.



Transformation du vieux métier selon les instructions recommandées dans le présent article.

Sur chacune des marches, nous plaçons quatre oeillets. Il y aura donc en tout vingt-quatre oeillets en dessous des quatre contremarches, comme il y aura un total de vingt-quatre oeillets en dessus des six marches.

Prenons maintenant la première contremarche.

Nous plaçons un oeillet vis à vis chacune des marches; l'espace des oeillets en dessous des contremarches sera donc réglé par la distance qui sépare chacune des marches ou pédales.

La première rangée des oeillets sur les marches ou pédales sera placée vis à vis des oeillets ainsi posés sous la première contremarche. Nous procèderons de même pour la deuxième contremarche qui devra s'accorder avec la deuxième rangée d'oeillets sur les marches ou pédales, et ainsi de suite jusqu'à la quatrième contremarche.

Chaque contremarche possède ainsi six oeillets placés juste en ligne avec une rangée correspondante d'oeillets placés sur les marches ou pédales.

Cet arrangement permet d'attacher à n'importe quelle des marches une ou plusieurs contremarches, et nous pouvons organiser ainsi des combinaisons de marchures permettant d'exécuter une grande variété de modèles.

Nous ferons remarquer que la liaison — ou l'attache — entre les contremarches et les lames est faite une fois pour toutes et ne varie pas.

Les combinaisons d'attache se font au moyen d'oeillets et de cordes entre les marches et contremarches, Prenons, par exemple, l'attache d'un modèle connu, comme celui du nid d'abeille, dont la marchure est de: 1-2 et 3
1-2 et 4
1-3
2
1

La première marchure exige l'abaissement des lames 1-2 et 3; la deuxième marchure, l'abaissement des lames 1-2 et 4; la troisième marchure, l'abaissement des lames 1 et 3; la quatrième marchure, l'abaissement de la lame 2; la cinquième marchure, l'abaissement de la lame 1.

Comment procédons-nous?

C'est bien simple.

Nous attachons, sur la pédale No 1, trois cordes à trois des quatre oeillets de la pédale; la première corde sera reliée à la contremarche No 1; la deuxième corde à la contremarche No 2; la troisième corde à la contremarche No 3.

De cette façon, en fonçant la marche No 1, nous abaissons trois contremarches entraînant avec elles trois lames qui sont les lames Nos 1-2 et 3.

Pour la deuxième marchure, nous utilisons la deuxième marche et nous y attachons les contremarches Nos 1-2 et 4, et en fonçant cette dernière pédale nous abaissons les contremarches Nos 1-2 et 4, entraînant avec elles les lames Nos 1-2 et 4.

Pour la troisième marchure, nous utilisons la troisième marche et nous y attachons les contremarches Nos 1 et 3, et en fonçant cette troisième marche nous abaissons les contremarches Nos 1 et 3, entraînant avec elles les lames Nos 1 et 3.

Pour la quatrième marchure, nous attachons la quatrième marche à la contremarche No 2, et en fonçant cette quatrième marche, nous abaissons la contremarche No 2, entraînant avec elle la lame No 2.

Pour la cinquième marchure, nous attachons à la cinquième marche la contremarche No 1, et en fonçant cette cinquième marche, nous abaissons la contremarche No 1, entraînant avec elle la lame No 1.

Nous utilisons donc cinq pédales pour ce modèle, mais nous ne fonçons qu'une seule pédale à la fois, ce qui est bien moins fatigant et permet une grande économie de temps, surtout quand il s'agit d'abaisser trois lames à la fois, alors qu'il faudrait foncer trois marches, ce qui est assez compliqué avec deux pieds.

Rouleaux

Mais, pour obtenir ces combinaisons, l'addition des contremarches n'est pas suffisante; il faut aussi ajouter des rouleaux ou des poulies au-dessus des lames, sans quoi, il serait impossible d'abaisser les lames autrement que par paires.

Nous recommandons tout particulièrement le système à rouleaux tel qu'illustré dans le présent article. Ce système comporte trois rouleaux dont un F a deux pouces de diamètre et est le rouleau supérieur; les deux autres, les rouleaux inférieurs G et H, ont un pouce et demi de diamètre. Le rouleau F doit traverser le métier dans toute sa largeur et se mouvoir sur des tenons placés dans des encochures I, faites au sommet des planches D et J.

Les rouleaux inférieurs G et H ont huit ou dix pouces de moins en longueur et sont placés au centre de la largeur du métier. A chaque bout des trois rouleaux, il y a une vis à tête ronde, mais que nous ne vissons pas jusqu'au fond, ayant soin de laisser un espace suffisant entre la tête de la vis et le bout du rouleau pour y passer un crochet de broche K, auquel nous attachons une corde; cette corde faisant une fois et demie le tour du rouleau supérieur F pour venir prendre le crochet de l'autre rouleau.

Nous relions les lames deux à deux à chacun des rouleaux inférieurs G et H en faisant faire à la corde une fois et demie le tour du rouleau inférieur.

De cette façon, en fonçant une seule marche, nous pouvons abaisser une, deux et trois lames à la fois, donnant le maximum de combinaisons sur quatre lames, ce qui rend possible l'exécution d'une grande variété de modèles de tissus pour vêtements, décorations et ameublement.

ELEVEZ de BEAUX PETITS GARS ET DE BELLES PETITES FILLES

(Fin)

immédiat. Il n'y a sans doute pas un seul cas où elle ferait du mal à votre enfant, où elle ne lui ferait pas du bien.

Mais encore faut-il savoir s'en servir: un cataplasme qui ne brûle pas la peau, qui ne soit ni liquide ni trop compact; un bain après lequel on ne risque pas de prendre froid, ce ne sont pas des choses faciles à faire. Tout doit être appris et fait soigneusement, exactement, en se rendant compte pourquoi il faut procéder de telle ou telle façon.

Avant tout, retenez bien ceci:

En l'absence du médecin, ne donnez aucun remède à votre enfant, ne laissez pas vos voisins vous en conseiller, n'en demandez pas au pharmacien.

LA BELLE AVENTURE DE JAMES L. KRAFT, MARCHAND DE FROMAGES

Pendant des centaines d'années, peut-être des milliers, on a fait du fromage. Mais personne n'a jamais su comment il fallait le vendre jusqu'au jour où James L. Kraft a résolu le problème.

Kraft est Canadien. En 1907, il conçut sa grande idée. Il traça son but. Il se rendit à Chicago, décidé à amener le public à acheter plus de fromage.

Quel fut le résultat?

En 1931, il a vendu pour près d'un milliard de dollars de fromage. Il a créé la plus grosse affaire de fromage au monde.

Il y a dix ans, on vendait en Amérique 3 livres de fromage par personne et par an. L'année dernière, on en a vendu 5 livres par personne. Cet accroissement est dû à Kraft.

Qu'a-t-il?

Il a pasteurisé le fromage. Il l'a emballé dans du papier d'étain. Il l'a présenté en petits morceaux triangulaires. Il l'a mis dans de jolies boîtes. Il a éliminé la croûte dure. Il a rendu le fromage attrayant et l'a présenté de façon telle qu'il se vend tout seul.

Il a aussi fait de la publicité. Il a forcé le public à remarquer le fromage et à le désirer.

En 1916, il a emballé son fromage dans des boîtes en fer blanc de façon à ce qu'il puisse être expédié dans toutes les parties du monde. Pendant la guerre, il en a vendu des millions de livres aux armées alliées en Europe et ailleurs.

Puis, il a commencé à racheter d'autres sociétés et a mis d'autres produits sur le marché. Aujourd'hui, il contrôle 200 articles.

Son organisation américaine possède à elle seule 3,000 camions frigorifiques, tous occupés à la livraison de ses marchandises.

DONNEZ-LEUR PLUS de SEL

Les animaux de la ferme en ont besoin.

Le sel aiguise l'appétit et donne un meilleur goût à nombre de rations. Il stimule aussi les glandes digestives et prévient la mauvaise digestion. Il tient vos bestiaux en bonne santé—vous donne de meilleurs profits en viande et en lait. Donnez-leur le meilleur.

338

PURITY SALT BLOCKS

PLAIN OR IODIZED

A VENDRE

SCIE A BOIS DE CORDE

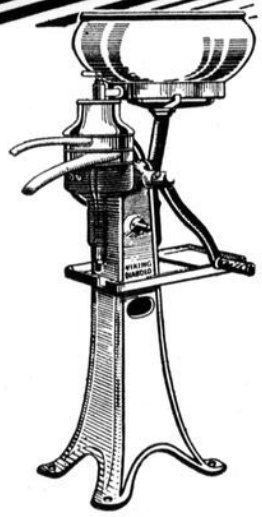
Scie à bois de corde portative, bâti et roues d'acier, scie de travers de 32", commandée par moteur Diesel. Cet attirail est neuf et en parfait état.

MILLER BROS & SONS LIMITED

45, rue des Seigneurs

Fltzroy 5268 Montréal

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 A 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.

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.

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

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.....

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

Le printemps est la saison des poussins

Avez-vous commandé les vôtres?

Février est le mois pour acheter ce dont vous avez besoin.

Quant au nombre de vos poussins, c'est votre affaire — tout comme c'est la nôtre de fournir les meilleurs sujets à nos clients.

7 ans d'essai du sang, 5 ans sous la surveillance du gouvernement. Les commandes reçues à date démontrent que nous entrons dans notre meilleure année de production. Les anciens clients nous reviennent — et des nouveaux s'enregistrent tous les jours. Brochurette envoyée GRATIS avec liste de prix.

BRAY CHICK HATCHERY

44, Ave Clayburn, - - - St. Catharines, Ont.

Il a ses propres laboratoires scientifiques qui produisent de nouveaux aliments. Il a également une cuisine de régime où il fait faire l'essai de ses produits.

Il a maintenant des usines en Amérique, en Angleterre, au Canada, en Australie, à Cuba, en Espagne et en Hollande. Il écoule ses produits dans le monde entier.

Lorsqu'il a débuté, il y a vingt-cinq ans, il n'avait que $500. de capital, une charrette, un cheval et une grande idée.

En 1900, il avait un capital de $250,000. Aujourd'hui, il est milliardaire et les banques ne demandent pas mieux que de lui prêter tout ce dont il a besoin.

Il est arrivé à cette réussite surprenante en recherchant les moyens de vendre. Il est un des maîtres, peu nombreux encore, de l'art de vendre.

Il a gagné des millions et en a fait gagner aux fermiers. Il a donné au monde un aliment plus propre et plus appétissant.

Il a pris une industrie qui se mourait et y a mis de la vie. James L. Kraft est l'un des hommes les plus "efficients" du monde, comme on dit aux Etats-Unis.

Il y a pour vous, lecteurs du "Journal d'Agriculture", une leçon indirecte à tirer de tout cela. Le fromage Kraft est loin d'être aussi succulent et aussi nourrissant que notre fromage québeçois dit Cheddar, mais il a une qualité qui lui ouvre toutes les portes, nous allions dire toutes les bouches: il est d'une uniformité absolue. En d'autres termes, il a toujours le même goût. Le client est toujours sûr de retrouver ce qu'on appelle là-bas la même "flavor", la même saveur. C'est exactement ce qui manque à notre fromage. Son manque d'uniformité éloigne la clientèle qui achète à la petite quantité. On n'est pas sûr de retrouver la même saveur, le même arome. Tant qu'on n'aura pas corrigé cette importante lacune, le Kraft nous fera, dans les villes, une dangereuse concurrence. Visons donc à l'uniformité et encourageons toutes les mesures qui tendent à ce but.

LE THÉ "SALADA"

256-T

MÉLANGE ORANGE PEKOE

'Tout frais des plantations'

LES anciens figuraient la chicane sous les traits d'une tête de femme surmontée de serpents. La chicane, c'est le venin qui empoisonne la vie, paralyse les meilleures initiatives. La chicane, voilà la raison pour laquelle tant de sociétés coopératives sont dans le marasme.

Coleman

LAMPE DE LECTURE "LE SOLEIL DE LA NUIT"

Un luxe dont aucun foyer ne peut se passer!

Quelque humble qu'il soit, chaque foyer peut jouir d'une BONNE LUMIERE. Pour moins de 2¢ par nuit, la lampe Coleman vous donne une lumière abondante, pure et blanche...d'une clarté douce, véritable protection pour la vue.

La Coleman est une lampe de sûreté... elle ne peut renverser, même tournée sens dessus dessous. Elle éclaire sans scintillement même placée dans un courant d'air. D'une force de 300 bougies, elle éclaire les coins les plus reculés...tout comme le feraient 9 ou 10 ampoules électriques ordinaires. Elle fait et brûle son propre gaz de la gazoline ordinaire.

Voyez votre vendeur...faites-vous montrer cette lampe recommandable, à bas prix. Ou faites venir la réclame descriptive.

The COLEMAN LAMP & STOVE Co., Ltd.
Dépt. JA 120, Toronto, 8, Ontario (3120-C)

UNE FARINE PURE ET SAINE

FAIT UN PAIN PLUS BLANC ET PLUS LEGER

Vous ne feriez pas cuire des légumes sans tout d'abord les avoir lavés. Pourquoi emploieriez-vous de la farine faite de blé non lavé? Dans les moulins modernes de Robin Hood, le meilleur blé du monde est lavé dans d'immenses cylindres qui utilisent plus de 100,000 gallons d'eau par jour.

C'est une autre raison pour laquelle la Farine Robin Hood fait du pain léger et appétissant, des pâtisseries et des gâteaux d'une texture soyeuse et d'un goût exquis.

Dites à votre marchand qu'il vous faut

LA FARINE
Robin Hood

Une Garantie de "Remboursement Plus 10%" Vous Assure Entière Satisfaction.

Recueillez ce secret de beauté pour avoir de

jolies dents!

VOUS serez émerveillée de la beauté nouvelle et éclatante de vos dents quand vous les aurez brossées quelquefois au Soda à Pâte "Cow Brand". C'est un dentifrice des plus efficaces, produisant une agréable réaction alcaline, tout juste suffisante pour enlever les taches et les décolorations sans endommager l'émail des dents.

Servez-vous du "Cow Brand" comme vous le feriez de n'importe quelle poudre à dents. Versez-vous-en un peu dans la main et cueillez-le avec la brosse à dents humectée. C'est, de plus, un dentifrice très économique, puisque le Soda à Pâte "Cow Brand" ne coûte que quelques cents le paquet. Gardez-en toujours sous la main.

*

Le "COW BRAND" a sa place dans toute pharmacie

Il extirpe la fièvre des brûlures et des échaudures, procure un prompt soulagement contre l'indigestion, les brûlements et l'acidité d'estomac. Faites venir la brochure offerte gratuitement ci-dessous et qui décrit plusieurs des utilisations d'urgence du Soda à Pâte "Cow Brand".

Le Soda à Pâte "Cow Brand" est du Bicarbonate de Soude pur, et il est également bon pour fins médicinales et culinaires.

Faites venir ces brochurettes gratuites.

CHURCH & DWIGHT Limited
2715, rue Reading, Montréal, P. Q.

Veuillez m'envoyer les brochurettes gratuites décrivant les utilisations du Soda à Pâte "Cow Brand" pour fins médicinales et culinaires.

Nom.....

Adresse.....

Mettez vos noms et adresse en imprimé
XF-1 **30F**

En hiver, soignez vos plantes d'appartement

IL paraîtrait superflu de démontrer le rôle que remplit la plante dans nos habitations. Aux fenêtres, sur les balcons, dans les salons et les magasins, aux devantures des restaurants, elle est un ornement des plus appréciés, car elle nous rappelle, même au cours de la saison des frimas, le charme des plus belles productions de la nature. Cependant, l'utilité de la plante ne se borne pas à ces considérations esthétiques; elle joue encore un rôle important sur la santé de l'homme, d'abord par la décomposition de l'acide carbonique et le dégagement d'oxygène qui, à la lumière, se produisent dans ses tissus; puis par l'évaporation du feuillage, qui vient corriger l'aridité atmosphérique déterminée en hiver par les appareils de chauffage, en été par l'action desséchante des rayons solaires.

"La plante de la fenêtre," a écrit Ch. Ponce, "c'est une amie qu'on soigne, qu'on entoure de prévenance, qu'on rentre au moindre froid, qu'on expose avec empressement au plus petit rayon de soleil et que l'on fait souvent périr par excès de précautions."

Les installations actuelles de nos appartements, l'éclairage électrique, le chauffage à la vapeur, les tentures plus restreintes, sont moins défavorables à la conservation des plantes que les aménagements de jadis. Pour les maintenir le plus longtemps possible sous leur lustre normal, il nous faut leur prodiguer les éléments indispensables à leur existence, c'est-à-dire: la lumière, la chaleur, l'air, l'eau et les matières alimentaires.

Lumière. — Le défaut de lumière est une des principales causes du dépérissement des plantes; on les tiendra donc le plus près possible des fenêtres et non dans les encoignures sombres, à moins que ce ne soit provisoirement. Qu'elles soient plutôt isolées que trop serrées! Environ chaque semaine, elles seront retournées, afin d'éviter l'attraction de la lumière sur un même côté et, par conséquent, la déformation.

Chaleur. — La chaleur est indispensable à l'accroissement des végétaux exotiques, mais souvent, trop sèche dans les appartements, elle est une cause de leur décrépitude. Pour atténuer cet effet désastreux, laver fréquemment les feuilles sur chaque face avec de l'eau à la température de la pièce. Il est des espèces à limbe très découpé et délicat (fougères) ou aciculaire (araucaria), qui ne peuvent être aisément lavées; dans ce cas, on les plonge à plusieurs reprises dans l'eau d'un récipient assez grand et on les secoue ensuite légèrement. L'activité végétative s'atténuant pendant la nuit, il n'y a aucun inconvénient à ce que la température nocturne soit de quelques degrés plus basse que celle du jour.

Eau. — L'eau étant le véhicule qui dissout et charrie les principes alimentaires que puisent les racines, il faut veiller à ce que la terre soit toujours humide depuis le haut jusqu'au fond des pots, mais sans jamais former de boue. Arroser convenablement une plante est chose facile pour un jardinier expérimenté; pour l'amateur, c'est un apprentissage qui fait souvent de nombreux dommages. Il faut se garder de donner chaque jour une petite ration d'eau qui, ne mouillant que la surface de la terre, se trouve rapidement évaporée par la chaleur ambiante et n'arrive jamais au fond du pot, où sont généralement les racines. De là, desséchement de ces organes, dépérissement et mort de la plante. Il est préférable d'arroser copieusement et moins souvent que de donner un peu d'eau chaque jour.

Comment discerner si une plante a besoin d'être arrosée?

Le jardinier vous dira: arrosez dès que la terre devient friable, qu'elle commence à se dessécher. Voici un procédé pratique; à l'aide d'un bâtonnet, tapotez sur le pot; si celui-ci rend un son clair, c'est que la motte est sèche, il faut arroser; si le son est sourd, la motte est humide, s'abstenir de mouiller. On peut encore, de temps en temps, dépoter les sujets pour se rendre compte de l'état de la terre.

Air. — Comme les animaux, les plantes respirent; il faut donc renouveler l'air du milieu où elles vivent en ouvrant les portes ou les fenêtres quand la température le permet, c'est-à-dire lorsqu'il ne gèle pas. Eviter les courants d'air froid, qui leur seraient aussi funestes qu'à nous-mêmes. Le lavage des plantes permettra d'enlever la poussière qui apporterait obstacle aux fonctions de la feuille.

Terre. — Engrais. — Enfin, il faut songer, au moins une fois par an, à pourvoir aux besoins de l'alimentation, soit en donnant un rempotage en vase de plus grandes dimensions, soit en enlevant la terre usée et en la remplaçant par de la nouvelle. Les pots ordinaires en terre poreuse seront préférés aux vases élégants, vernissés, en faïence ou en métal, qui ne doivent servir que comme cache-pots.

Les engrais minéraux, dissous dans l'eau d'arrosage de temps en temps, permettent de maintenir les plantes dans des pots de petites dimensions. Ces engrais sont vendus dans le commerce.

* * *

LES CHARMES DU JARDIN

Le jardin est un indice de raffinement de civilisation. Les légendaires jardins des Hespérides, les somptueux jardins suspendus de Babylone, cette septième merveille du monde, les jardins en terrasse de l'Orient, les jardins de l'Alcazar, les jardins de Lenôtre, dont les impérissables traces classiques ont fixé une époque, les ingénieuses décorations multicolores de notre temps, attestent que, sous des formes diverses, tout en se renouvelant, la civilisation continue.

Le jardin a toujours été le lieu de divertissement de l'enfance, le refuge divin du rêve pour l'adolescent, l'asile du recueillement et de la méditation pour l'âge mûr, le havre de repos et de retraite pour la vieillesse. Le jardin est à la fois l'inspirateur et le consolateur. Il imprègne tous nos sens de ses effluves impalpables et, par là, il suscite en nous les émotions les plus insoupçonnées et agit sur les ressorts les plus secrets du coeur et de l'âme.

Dans notre société tourmentée, le jardin doit devenir notre objectif. Il assure, d'une certaine manière, la stabilité de la famille, en un mot, il est une hygiène physique et une hygiène morale.

Horticulteurs, mes amis, vous le voyez, votre rôle est immense; vous êtes des générateurs de sagesse et de joie: cultivons donc tous notre jardin.

Dr OLIVIER,
maire de Blois, France.

Pourquoi pas une fête annuelle des arbres et des oiseaux dans les écoles?

Pourquoi n'emprunterions-nous pas à nos voisins américains l'institution nationale de la Fête des arbres, célébrée chaque année dans toutes les écoles par les enfants, qui s'en vont en procession, sous la conduite de leurs maîtres, planter un arbre en forêt ou en pleine campagne?

La petite fête est toujours accompagnée d'une conférence instructive et intéressante sur la beauté et la fécondité des arbres à fruits, sur les soins à donner aux vergers et sur l'action bienfaisante de la forêt pour la régularisation de la température et celle du régime des eaux, en même temps que sur l'augmentation de richesse dont le bois est la source.

Il est encore une autre cérémonie plus touchante célébrée aux Etats-Unis en grande pompe, c'est la Fête des oiseaux. Ce n'est pas une simple distraction; c'est à la fois une leçon de poésie et de haute science agricole. Elle consiste dans une promenade aussi agréable que possible, mais surtout dans une série de conférences roulant toutes sur le même sujet: le rôle des oiseaux, parure de la nature et surtout collaborateurs les plus actifs, les plus utiles de l'agriculteur. Car c'est pour lui qu'ils travaillent jour et nuit, livrant bataille aux millions d'ennemis invisibles, insectes ou parasites, qui détruisent ou dévorent tout ce qu'il sème et tout ce qui pousse.

C'est ainsi qu'on fait entrer dans la tête des enfants que l'oiseau est un être sacré qu'il faut protéger à tout prix, et il ne viendra rarement à la pensée d'un jeune Américain de détruire des nids ou de dénicher des petits oiseaux.

Sun Life Assurance Company of Canada

CONSTITUÉE EN 1865 — SIÈGE SOCIAL - MONTRÉAL

L'ASSURANCE-VIE se tire avec honneur de l'épreuve à laquelle elle a été soumise depuis trois ans, par suite du ralentissement des affaires. Le public apprécie plus que jamais les services qu'elle lui rend pendant les périodes difficiles.

LA Sun Life of Canada a, au cours des trois dernières années—la période la plus critique, dit-on, que le monde ait jamais connue—poursuivi sa marche ascendante. Elle s'est rendue éminemment utile à ses nombreux assurés du monde entier.

DEPUIS 1929, le montant de ses assurances en vigueur a augmenté de 465 millions de dollars; celui de son actif, de 43 millions de dollars. La Sun Life compte maintenant près d'un million d'assurés.

RAPPORT *de* 1932

MONTANT D'ASSURANCE EN VIGUEUR au 31 décembre 1932 — Ce montant considérable, qui représente la fortune, en train de se constituer, de près d'un million d'assurés de la Sun Life, sera versé à ces assurés ou à leurs héritiers avant la fin du vingtième siècle. On ne saurait surestimer cet élément de stabilité économique et sociale.	$2,928,952,000
NOUVELLES ASSURANCES ÉMISES (première prime versée)	284,098,000
RECETTES DE L'EXERCICE	161,407,000
DÉBOURSÉS DE L'EXERCICE	148,026,000
EXCÉDENT DES RECETTES SUR LES DÉBOURSÉS	13,381,000
VERSEMENTS AUX ASSURÉS ET AUX BÉNÉFICIAIRES:	
En 1932	108,527,000
Depuis la fondation	702,712,000
ACTIF — Obligations—d'États, de municipalités, de compagnies de service public, etc.; actions privilégiées et actions ordinaires; prêts hypothécaires; immeubles; prêts sur polices de la Compagnie; espèces en banque, etc.	611,436,000
PASSIF — Près des neuf dixièmes de cette somme constituent le fonds de réserve des polices—le montant mis de côté pour garantir que tous les payements relatifs aux polices seront effectués à leur échéance.	597,241,000
CAPITAL VERSÉ ($2,000,000) et solde créditeur du compte des actionnaires	$3,416,000
RÉSERVE pour dépréciation des immeubles et des prêts hypothécaires	4,781,000
SURPLUS	5,998,000
	$14,195,000

L'actif a été évalué d'après les données fournies à toutes les compagnies par le Département fédéral des Assurances du Canada.

La méthode des primes uniformes nettes a servi de base au calcul des réserves des polices. Les réserves ainsi établies sont plus élevées que celles qu'exige la Loi fédérale des Assurances du Canada.

En 1932, la Compagnie a reçu des propositions d'assurance pour une somme moyenne de plus d'un million de dollars par jour ouvrable.

Elle a, pendant cette année, versé à ses assurés et aux bénéficiaires de ses polices plus de 360,000 dollars par jour ouvrable.

Le volume des encaissements de primes de renouvellement dépasse pour l'année tous les records antérieurs.

Le total des sommes versées par les assurés pour rembourser, totalement ou en partie, leurs emprunts sur polices, est plus considérable que celui d'aucune année précédente.

Pour la remise en vigueur de polices annulées, l'année 1932 n'est dépassée que par une seule année dans toute l'histoire de la Compagnie.

Pendant le dernier exercice, le montant net des capitaux, provenant des polices, laissés à la Compagnie pour porter intérêt a marqué une très forte augmentation.

Sun Life Assurance Company of Canada

IL suffit de couper en bandes de vieux bas ou de vieux vêtements, ou d'effiler des chandails, des chaussettes ou des mitaines usagés. Avec le matériel ainsi obtenu, vous pouvez maintenant faire des carpettes des sacs, des coussins, des garnitures de robes . . . tous de bel aspect et à longs poils. Fabriquez toutes sortes de jolis articles avec votre propre machine à coudre—sans dépenser un sou!

Cette nouvelle méthode de couture artistique s'appelle Singercraft. Vous n'avez besoin que d'un seul accessoire, le Guide Singercraft. Sur ce "guide," vous enroulez des bandes de chiffons, du fil ou de la laine en écheveau, puis vous piquez le tout, en rangées, sur un tissu servant de fond. Ça n'est pas plus compliqué que cela! Ni métiers, ni formes, ni ennuyeux travail au crochet. Vous pouvez apprendre en 10 minutes, et devenir experte en une demi-heure. C'est aussi simple et facile que le piquage ordinaire.

Comment Commencer—Rendez-vous à n'importe quel Magasin Singer. La personne préposée aux instructions vous montrera des exemples intéressants, tout faits, du Singercraft et, à titre gracieux, vous indiquera comment, et avec quelle facilité, vous pouvez les réaliser. Puis, procurez vous les Accessoires Complets du Singercraft, et vous serez prête à fabriquer, chez vous, tous ces articles si utiles et si jolis.

Envoyez 50c Seulement Pour Tous les Accessoires Necessaires

Ou, envoyez le coupon ci-dessous avec 50c seulement (timbres ou mandat-poste) pour recevoir, par la poste, tous les accessoires nécessaires. Ils comprennent le Guide Singercraft, des décalques au fer chaud destinés aux commençantes, des instructions très détaillées, et plusieurs gravures, en couleurs, représentant les articles à confectionner. N'attendez pas à demain pour envoyer votre remise à l'addresse la plus proche indiquée sur le coupon.

SINGER SEWING MACHINE CO., Inc.
Dept. B-75
700 St. Catherine St. W., Montreal, Que.

SINGERCRAFT
A NEW, SIMPLE AND PRACTICAL SEWING ART

Envoyez-moi tous les accessoires nécessaires au Singercraft. Ci-joint 50 cents (timbres ou mandat-poste).

Nom .....

Rue et No.....

Ville ou Cité.....Province de.....

SINGERCRAFT

Nouvelles sur l'utilité de la machine à coudre

Voir des choses réellement attrayantes, entièrement faites à la machine, en peu de temps et à un coût minime, c'est une expérience agréable et fascinante à tenter. Fascinante, parce que vous êtes de suite anxieuse de les confectionner vous-même pour votre intérieur, vos enfants, et comme cadeaux à vos amies. Vous pouvez copier des dessins superbes pour carpettes, même des pièces antiques.

Des carpettes crochetées, qui ont pris des semaines de travail, peuvent être imitées en dix fois moins de temps et avec beaucoup moins de matériel. Des garnitures de robe, des bonnets, des manteaux, des robes de bébé, des coussins, des couvertures pour tabourets, des couvre-lits, des rideaux, même des abat-jour de lampe, peuvent être faits ou embellis avec si peu de travail et tant de facilité que, une fois une chose terminée, vous avez hâte d'en confectionner d'autres, également jolies et toujours fort appréciées.

Tout cela s'accomplit au moyen d'un guide élancé en acier, avec ouverture au centre. Vous enroulez la laine ou les chiffons autour de ce guide, vous les piquez à la machine et, immédiatement, vous avez un rang de décoration. En ajoutant un rang à un autre, vous faites une carpette, une couverture de tabouret ou un coussin. Tondez le tissu et vous aurez une carpette crochetée. Si vous employez de vieux bas et sous-vêtements sur la bobine, ne coupez pas les mailles, et vous obtiendrez alors une carpette crochetée, comme au bon vieux temps ou ayant l'apparence d'une natte. Employez la laine "angora" à rangs serrés et vous obtiendrez une jolie garniture pour bonnet de bébé, gilet, écharpe de soirée, etc. Employez plusieurs brins de laine "saxony", vous aurez alors une couverture de tabouret moelleuse, de luxe, ou un joli coussin de sofa. Employez de la laine bouclée, et vous obtiendrez une garniture imitation fourrure pour robe ou manteau.

QUE FAIRE ALORS? D'abord prenez un morceau de tissu quelconque comme fondation. Si vous faites une bande, employez un morceau de mousseline ou de linon. Si vous confectionnez une garniture de chambre de bain, faites votre fondation sur deux coins d'un vieux drap. Cousez-les ensemble pour en avoir deux épaisseurs, et tournez les coutures à l'intérieur; ensuite prenez la laine ou les chiffons que vous aviez préparés et enroulez-les sur le guide aussi solidement que possible. Espacez les rangs en cousant selon l'épaisseur du morceau que vous désirez et la consistance de la carpette elle-même. Exemple: pour une natte de chambre de bain, distancez les rangs afin que le lavage en soit facilité.

Votre modèle. Pour rebords, manchettes et collets, vous n'avez pas besoin de modèle en travaillant avec le "Singercraft", opérant simplement sur une fondation de la grandeur désirée. Quant aux autres choses, vous pouvez faire vos modèles vous-même; vous dessinez au crayon, sur votre morceau de fondation, des carrés ou des dessins modernes, ou vous employez un patron ordinaire à estamper. Nous avons vu quelques carpettes des plus belles faites à main levée. Nous avons aussi vu de très jolis coussins confectionnés avec des carrés de soie de différentes couleurs. Des retailles, c'est tout ce qu'il faut pour ces coussins. Des modèles de couvre-pieds peuvent être employés tout aussi bien pour coussins ou carpettes, et être fort jolis. Tout cela peut être fait avec la machine "Singercraft".

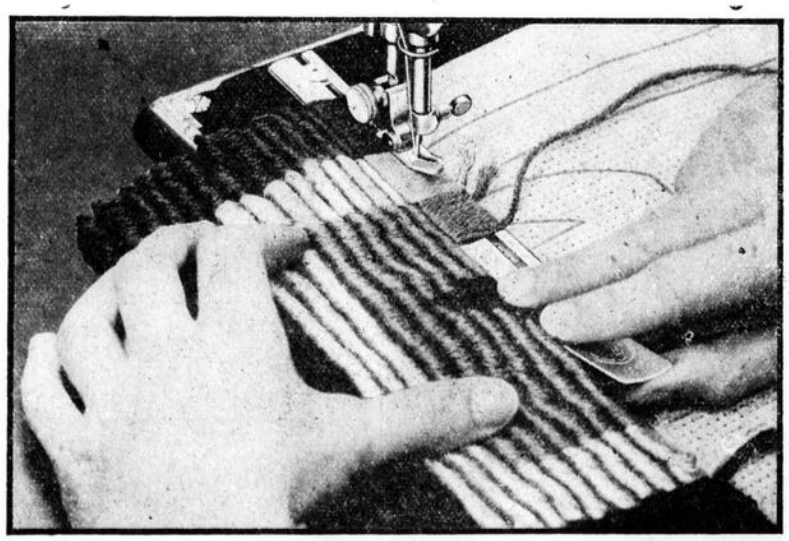
Votre machine et du fil. Servez-vous de votre propre machine et des restes de fil. Employez du fil à six brins pour la fabrication de carpettes qu'il faudra, évidemment, laver souvent.

USAGE DU GUIDE CRAFT. La partie large du guide est toujours à votre gauche, lorsque vous cousez—la partie étroite est à votre droite. De sorte que très peu de laine se prend dans la couture, laissant cependant l'illusion d'une surface très épaisse.

Vous faites une double ligne de points sur les petites mailles ou sur la première ligne, dans chaque rang, lorsque tout est fini. Cette couture rendra plus résistable le morceau, une fois terminé. Cousez les rangs aussi uniformément que possible et à égale distance.

Une feuille d'instructions plus détaillées accompagne chaque guide. Demandez-la et lisez-la attentivement.

Ensuite, écrivez-nous pour nous en causer. Cet accessoire est si nouveau et si mobile que nous sommes anxieux de vous voir contribuer à nous aider à lui découvrir de nouveaux usages.



Comment se servir du guide "Singercraft". Voyez comme c'est simple.

"Avoir vient par Savoir"

Lectures conseillées à ceux qui lisent l'anglais

BROCHURES GRATUITES

LA VENTILATION DE LA GRANGE LAITIERE, par le professeur L.-G. Heimpel, chef du Département de Génie rural au Collège Macdonald.

Ce bulletin préconise l'usage d'un nouveau système de ventilation appelé "Système King à une seule cheminée d'appel", parce qu'il n'a besoin que d'une seule cheminée d'appel, même dans les plus grandes étables. Il assure une ventilation beaucoup plus efficace et coûte la moitié moins cher que les vieux systèmes King et Rutherford à plusieurs cheminées d'appel.

Ce bulletin est basé sur les découvertes faites à la suite d'un grand nombre d'expériences. Quinze granges laitières furent soumises à ces expériences dans le district laitier qui approvisionne la ville de Montréal.

Il démontre que, si essentielle que soit la ventilation pour assurer la salubrité d'une étable, il ne faut pas la considérer comme un remède unique pour faire disparaître partout l'humidité des murs et des plafonds. Dans bien des cas, il faut avoir recours à l'insulation aussi bien qu'à la ventilation. On trouve dans ce bulletin des détails sur la manière de faire le plan de ce système, de le construire et de le maintenir en opération. (Distribué gratuitement par le Collège Macdonald).

Deux brochures publiées par l'American Cyanamid Company, 535 Fifth Ave, New-York, l'une intitulée:

THE CYANAMID PLAN OF FERTILIZING FRUIT

et l'autre:

GRASSLAND FERTILIZATION AND MANAGEMENT.

Toutes deux illustrées et bien faites—sont d'une lecture instructive. On y rapporte le résultat de curieuses expériences. Même si vous n'avez pas d'argent pour acheter des engrais chimiques cette année, vous avez tout de même intérêt à vous instruire. Ces brochures sont envoyées gratuitement.

Trop de petites fabriques

(Fin)

aux grosses fabriques. Dans celles qui produisaient 500,000 livres par année, le coût de fabrication tomba de 4.37 sous à 2.18 (2 sous 18/100), soit une réduction de la moitié.

Nous publions en page 130 un petit tableau qui donne une idée saisissante de la diminution des déboursés proportionnellement à l'importance de la fabrique. Arrêtez-vous-y longuement.

Ces chiffres sont antérieurs à la crise et n'en ont que plus de valeur... Cette crise nous apprend durement, hélas! qu'il faut partout réduire le coût de production.

Plus le volume est considérable, plus les frais d'opération diminuent par livre de produit fabriqué.

Les petites fabriques ont des frais moindres quant au total, mais plus élevés quant à la proportion.

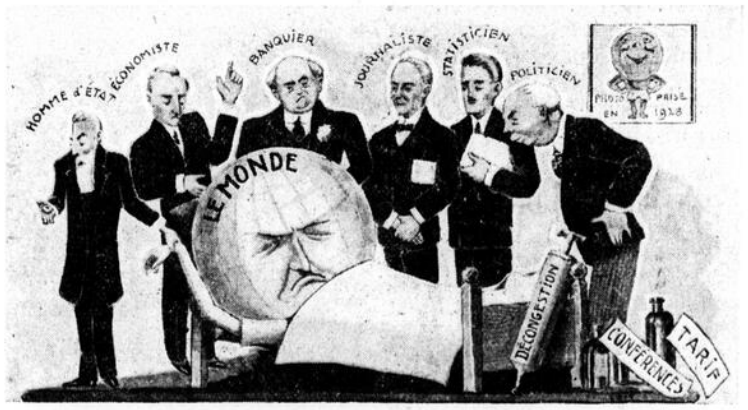
Nous ne prétendons pas que toutes ont perdu de l'argent dans le passé, mais il est fort à craindre qu'elles en perdront beaucoup dans l'avenir.

Il y a telle paroisse de la région du Lac St-Jean où l'on en compte jusqu'à **sept** dans un rayon de quelques milles! N'est-il pas permis de croire qu'au moins la moitié d'entre elles accrochent péniblement les deux bouts, pour ne pas dire plus? Parlons net: ne sont-elles pas fatalement amenées à se faire la petite guerre? (On est **canayen** ou on ne l'est pas!)

D'ailleurs, comment faire régner l'harmonie avec des énergies ainsi divisées?

Les petites fabriques ont nécessairement plus de difficultés à s'assurer les services d'experts de première classe. Cela encore s'explique; partout la question de volume intervient.

Il y a aussi le grave préjudice porté à la qualité des produits. On comprend que cette dissémination des efforts nuise à l'uniformité,



Bien des docteurs sont penchés sur ce malade. Il y a un remède auquel peu semblent penser: c'est aider le pauvre agriculteur. Plus ce dernier sera dans le marasme, plus nous nous enfoncerons dans la crise. Il n'y aura de relèvement que quand l'agriculture redeviendra prospère.—Adaptation d'un dessin du "MacLean's Magazine".

Faites disparaître ce

MAL DE GORGE!

La moindre irritation de la gorge peut devenir très grave, si vous la négligez. Broyez quelques pastilles d'Aspirine dans de l'eau et gargarisez-vous. Le soulagement est instantané et le danger d'infection écarté. Un seul gargarisme vous rassure. Si la douleur n'est pas disparue, recommencez. L'irritation de la gorge accompagne d'habitude un rhume, prenez donc deux tablettes pour guérir la névralgie et les autres symtômes accompagnant ordinairement le rhume. L'Aspirine soulage la névralgie et la névrose. Employez-la souvent; elle n'affecte pas le coeur.

ASPIRIN

Marque de commerce enregistrée au Canada.

BAYER

Tabacs et accessoires de fumeurs.

NOUS ENVOYONS PARTOUT des échantillons de tabac. 10 lbs. de bon tabac en feuilles, doux ou fort avec pipe de véritable bruyère gratuite, $2.00; 20 lbs. pour $3.50; 50 lbs. $7.00; 100 lbs. $13.00. Quesnel pur, 3 lbs. pour $2.50. Agents demandés. G. DUBOIS, 18, Ave. Henderson, Ottawa, Ontario.

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.

Ne manquez pas de demander nos bas prix des poussins provenant de sujets qui ont subi l'épreuve du sang. Troupeau choisi avec soin par les inspecteurs du gouvernement. Seulement de gros oeufs mis aux incubateurs. Demandez tous les renseignements désirés.

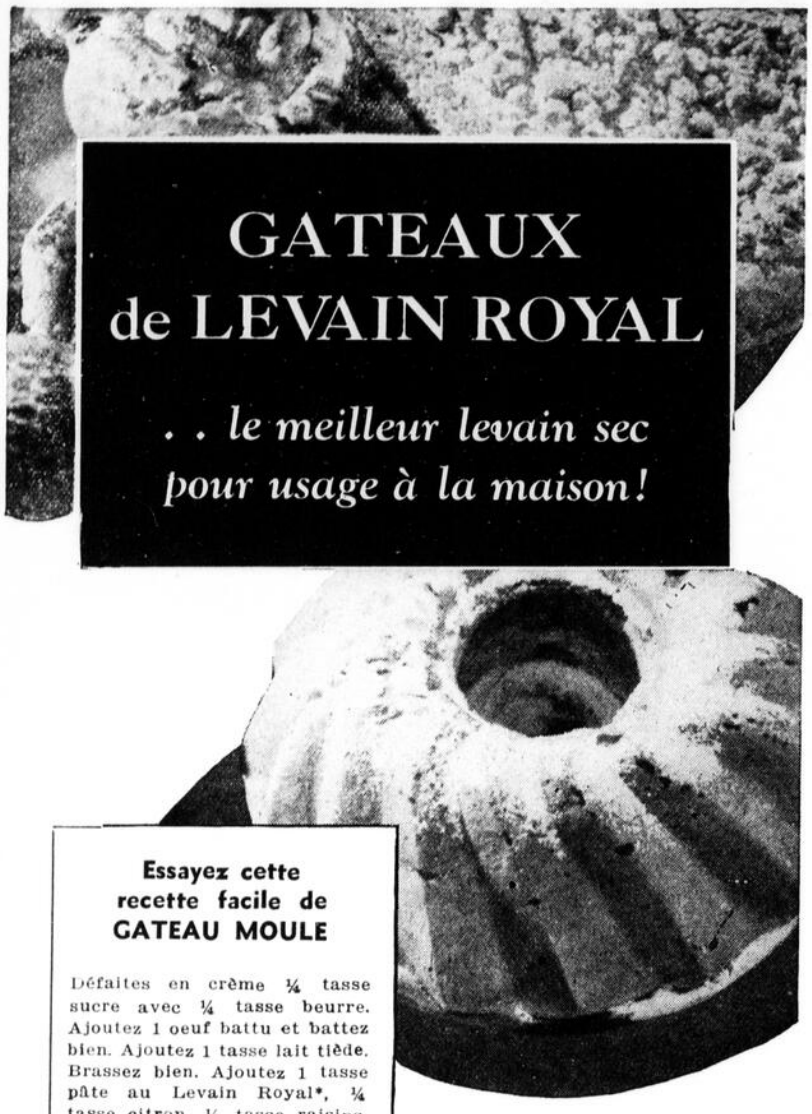
EDWARDS BROS.

WATFORD, ONTARIO.

"Jeanne n'a jamais eu de plus chic manteau"

"Je suis veuve, écrit une dame de Québec, et ne pouvais voir jour, l'automne dernier, à donner un manteau neuf à ma fille de 16 ans. Jeanne en avait le coeur gros. Toutes les autres jeunes filles de son âge en avaient des neufs et je ne pouvais difficilement la désappointer. J'avais un manteau de printemps, gris pâle, trop petit pour moi. Je le refis en un nouveau modèle, en y ajoutant une entredoublure chaude. La première des choses, je le teignis de la nuance rouge qu'elle désirait. Mon pharmacien me recommanda les Teintures Diamond parce qu'elles contiennent une plus forte quantité de matière colorante, de la plus belle qualité. Il avait l'apparence d'un manteau neuf, d un beau rouge riche, uniforme et brillant. Pas de taches, pas de stries ou d'endroits plus pâles. Jeanne était contente et heureuse et toutes ses compagnes de classe lui disaient que c'était le plus chic manteau qu'elle n'avait jamais eu. Les femmes qui possèdent les plus belles robes et les décorations les plus chics chez elles, avec le moins de dépense possible, se servent des Teintures Diamond. Pour obtenir des couleurs foncées permanentes, les faire *bouillir;* pour légères teintes nuancées se servir des "Tints" Diamond sans les faire *bouillir*. Les deux donnent des résultats supérieurs parce qu'elles contiennent plus de teinture alinine de la meilleure qualité. Les Teintures et "Tints" Diamond en vente dans toutes les pharmacies.

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



GATEAUX
de LEVAIN ROYAL

. . le meilleur levain sec pour usage à la maison!

Essayez cette recette facile de GATEAU MOULE

Défaites en crème ¼ tasse sucre avec ¼ tasse beurre. Ajoutez 1 oeuf battu et battez bien. Ajoutez 1 tasse lait tiède. Brassez bien. Ajoutez 1 tasse pâte au Levain Royal*, ¼ tasse citron, ¼ tasse raisins, ¼ tasse amandes hachées, ¼ c. à thé sel et assez de farine pour faire une pâte molle (environ 4 tasses). Pétrissez bien. Couvrez et laissez reposer au chaud, à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce que le volume ait doublé (environ 1½ heure). Abaissez en pétrissant et mettez dans un moule tubulaire. Badigeonnez le dessus avec un oeuf et cuisez à four modéré durant 45 minutes.

***PATE AU LEVAIN ROYAL**

Faites tremper 1 Gâteau de Levain Royal dans ½ chopine d'eau tiède pendant 15 minutes. Dissolvez 1 c. à soupe de sucre dans ½ chopine de lait. Ajoutez au gâteau de levain dissous. Ajoutez 1 pinte de farine à pain. Battez bien. Couvrez et laissez lever au double du volume durant la nuit, dans un endroit chaud, sans courant d'air. Cela donne 5 à 6 tasses de pâte.

Variez vos menus avec d'appétissants pains nouveaux

IL est si facile de faire de délicieux pains nouveaux en utilisant les Gâteaux de Levain Royal et la pâte au Levain Royal*.

Depuis plus de 50 ans, ce fameux levain sec est reconnu comme prototype de qualité. Enveloppé hermétiquement de papier ciré, il se garde frais pendant des mois. Ayez-en toujours sous la main, à la maison.

Et n'oubliez pas d'écrire pour obtenir le **Livre de Cuisine du Levain Royal** contenant 23 recettes éprouvées de pains et gâteaux appétissants. Copie gratuite envoyée contre coupon ci-dessous.

Achetez des produits fabriqués au Canada

Notre brochurette gratuite, "LE CHEMIN ROYAL VERS LA SANTE" vous explique comment les Gâteaux de Levain Royal peuvent améliorer votre santé, et vous suggère diverses façons agréables de les prendre.

STANDARD BRANDS LIMITED
Fraser Avenue & Liberty Street JA-2
Toronto, Ontario.

Veuillez m'envoyer—GRATIS—le Livre de Cuisine du Levain Royal, ainsi que la brochurette "Le Chemin Royal vers la santé.

Nom.....

Adresse.....

Ville.....Prov.....

à la valeur de la marchandise. C'est la réputation des produits de notre province qui en souffre. Autre aspect qui a sa grande importance.

En tel endroit que nous pourrions nommer, une grosse crèmerie coopérative prospérait il y a quelques années et suffisait largement aux besoins locaux. Quand survint la crise — car, dans ce sens, il y eut crise aussi—de spéculation et de dépense qui déferla même sur la campagne, une petite fabrique, puis une autre petite fabrique s'installèrent près de la grosse. Résultat: les trois végètent péniblement.

Le soleil luit pour tout le monde, dira-t-on. Oui, mais il faut s'arranger pour que ses rayons parviennent jusqu'à nous; il faut prendre les moyens de ne pas croupir à l'ombre.

Que les petites fabriques, écrit un confrère, veuillent avoir une place au soleil, ce n'est que légitime, en somme, mais comme elle leur revient cher, cette place!

Que les intéressés discutent donc froidement cette question entre eux. Il ne s'agit pas de disparitions radicales, de torts à causer ou de griefs à soulever. Ceux qui ont déjà des capitaux investis dans des entreprises plus ou moins florissantes ont le droit de s'inquiéter, et l'intervention des techniciens agricoles ne vise nullement à les déposséder. Il s'agit ici d'une question d'intérêt public. Apportons-y de l'esprit tout court, puis de l'esprit public.

Nécessité impérieuse de la classification des produits horticoles

(Fin)

qu'elle permet également aux producteurs d'éprouver graduellement l'efficacité des méthodes culturales employées, et de les modifier, s'il y a lieu. Par elle, ils savent également quel % de produits de diverses qualités ils retirent de leurs récoltes, et sont, par conséquent, en mesure de constater, pour les prévenir au besoin, quelles furent les causes qui ont pu augmenter par trop le % de produits de qualité inférieure.

Q. — Chose certaine, c'est que le cultivateur qui croit s'épargner du temps et de l'argent, en vendant des produits non classifiés, se méprend étrangement sur les habitudes du commerce, s'il croit que celui-ci lui paye proportionnellement plus cher pour un produit non classifié que pour un produit classifié.

R. — En effet, de la somme qu'il recevra pour sa marchandise aura été déduit un montant beaucoup plus élevé que cela ne lui aurait coûté pour la classifier. Somme toute, c'est lui qui est perdant.

Q. — Ne trouvez-vous pas que la loi fédérale contient beaucoup trop d'appellations pour déterminer les diverses qualités de produits alimentaires vendus à l'état nature ou à l'état manufacturé?

R. — Je suis pleinement d'accord avec vous, de même qu'avec M. Grenier, sous-ministre provincial de l'Agriculture, pour admettre que tout le monde, y compris ceux qui sont chargés de l'application de la loi, semblent être perdus dans ce fouillis de dénominations aussi bizarres que compliquées.

Cependant, tout en admettant qu'il y aurait possibilité d'uniformiser considérablement ces dénominations, je ne suis pas du tout d'avis qu'on doive laisser entendre au consommateur qu'il n'est rien de mieux sur le marché que la première qualité.

Les dénominations "Extra Belles" (Fancy) ou "Belles" (Choix) devraient continuer d'y être admises et reconnues comme étant de qualité supérieure à la première qualité, parce qu'il s'agit, en l'occurrence, de produits sortant de l'ordinaire, par leur grosseur, leur apparence, etc., et qui, du fait qu'ils ont été sélectionnés et qu'ils ont reçu des soins particuliers de classification et d'emballage, commandent des prix beaucoup plus élevés que ce qu'on est convenu d'appeler "Qualité no 1". Vouloir remplacer la **qualité de luxe ou de choix** par les dénominations **première et deuxième qualité** ne rendrait pas justice au producteur moyen qui a déjà peine à trouver 25 à 30% de produits **no 1** dans sa production, et ne rendrait pas non plus justice au consommateur qui croirait payer bien trop cher pour du **no 2.**

Je reste d'avis que les meilleures dénominations à employer sont encore les suivantes, par ordre d'importance, à savoir: (a) "Produits de luxe" ou "Sélectionnés"; (b) "Produits sur choix"; (c) "Produits de choix" ou de "Première qualité"; (d) "Produits de deuxième qualité"; (e) "Produits de troisième qualité".

Il est à remarquer que ces appellations ne pourraient pas convenir à tous les produits, et en particulier à ceux qui ne se prêtent pas à plus de deux classifications.

Q. — Je ne partage pas entièrement votre avis. Voilà encore bien des dénominations. A la prochaine causerie, il faut que vous me prouviez l'impossibilité d'être plus clair. Producteurs et consommateurs se perdent dans la terminologie actuelle. Plus de simplicité, moins de confusion: voilà ce dont on a besoin.

R. — A la "revoyure", donc!

Cette épineuse question des cours à bestiaux

(Fin)

que possible à vendre ses animaux vivants par l'entremise de nos cours à bestiaux.

Nous sommes convaincus que la vente dans les cours de la Pointe St-Charles sert infiniment mieux les intérêts des cultivateurs que ne peut le faire n'importe quel système de vente directe, soit par l'intermédiaire des com-

merçants de campagne, soit encore par la vente directe. Toutefois, il y a différentes manières de vendre, notamment le système coopératif dont nous parlerons prochainement, et qui, bien qu'il ne soit pas encore très ancien, a rendu de précieux services. Ne le confondons pas avec le système de vente à commission; il en diffère notablement.

La vente dans les cours donne au producteur tout le profit qui peut résulter de la concurrence entre acheteurs, mais à la condition que cette vente soit faite sur une base de commission. Elle donne au producteur le maximum de protection et lui assure les services de personnes expérimentées ayant intérêt à lui faire obtenir les plus hauts prix possibles.

Tout cultivateur qui veut étudier cette question de la vente directe sous toutes ses faces ne peut que se convaincre qu'elle est faite pour servir les intérêts des acheteurs plus que les siens propres.

Le réveil de l'élevage du cheval dans notre province

(Fin)

l'élevage des chevaux du ministère provincial inaugurait en 1931 la politique dite des Syndicats d'Eleveurs de Chevaux. Moyennant certains avantages offerte, il s'agissait de grouper dix cultivateurs se portant acquéreurs chacun d'une jument d'une même race pure destinée à l'élevage.

A Ste-Anne de la Pocatière, s'est donc formé un premier syndicat pour lequel dix juments Percheronnes furent importées de France. Un autre syndicat fut également formé à Pike River, et dix juments Belges furent importées de Belgique. Le mouvement était donc lancé, et, durant le même automne, s'organissaient des syndicats dans les comtés d'Huntingdon, de Châteauguay et d'Argenteuil pour lesquels furent importées, au printemps 1932, des juments Clydesdale. Vers le même temps, un autre syndicat s'est formé au Lac St-Jean avec des juments de la localité. L'automne dernier, s'organisait dans le comté d'Argenteuil un groupement analogue d'éleveurs de chevaux Percherons. Les membres se procurèrent des juments de l'Ouest Canadien et Américain. Au mois d'octobre 1932, dix-huit cultivateurs de la région de Montmagny entraient dans le mouvement et se procuraient dix-huit juments Canadiennes. Huit juments Belges importées viennent d'être distribuées dans le comté des Deux-Montagnes afin de compléter l'organisation d'un syndicat récemment fondé. Un nombre assez considérable d'éleveurs de chevaux Canadiens à Bécancour se sont également groupés en syndicat.

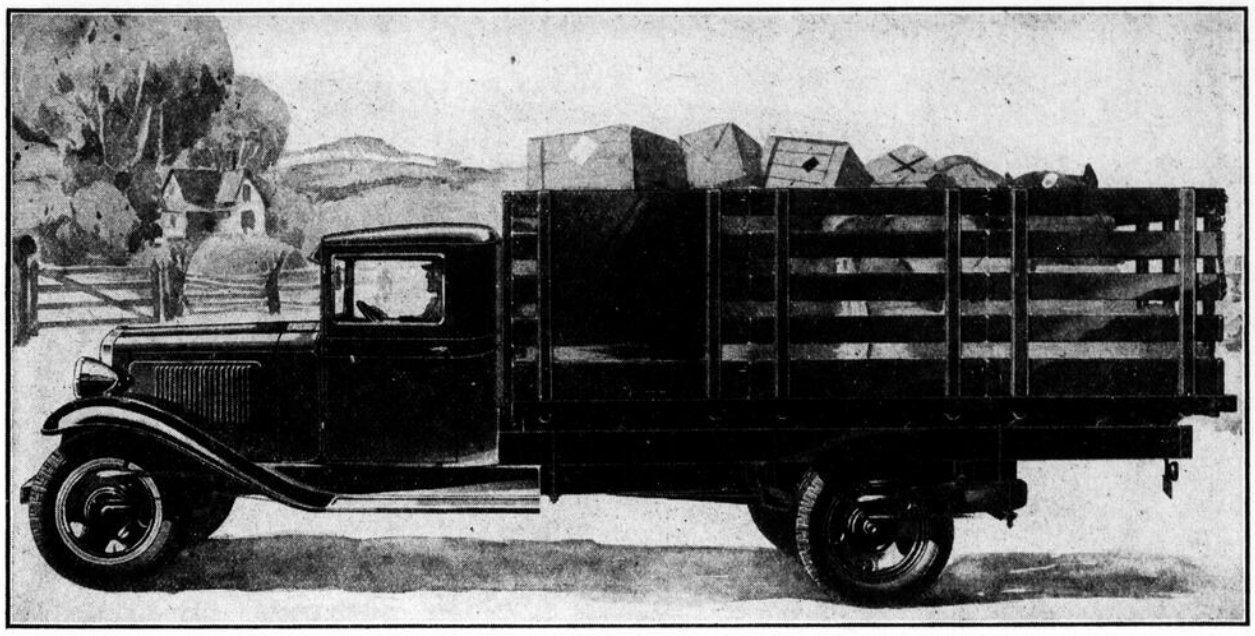
Nous avons donc dix syndicats, avec dix membres ou plus, possédant chacun une jument de race pure.

On peut être sûr qu'un certain nombre de sujets dignes de se perpétuer surgiront de ces exploitations.

LE LEADER ETABLIT DE NOUVEAUX RECORDS

D'ECONOMIE . .

DE PUISSANCE . . D'ENDURANCE



NOUVEAUX CAMIONS

CHEVROLET SIX CYLINDRES

avec une ligne complète de Carrosseries construites par Chevrolet

CETTE année, la Valeur compte—et c'est la valeur qui fait du camion Chevrolet le leader du Canada* dans les ventes! Les nouveaux Camions Chevrolet de 1933 sont des camions éprouvés—avec de nouvelles caractéristiques, de nouvelles carrosseries construites par Chevrolet, d'une plus longue durée—sans compter une économie d'opération que des milliers de Canadiens ont vérifiée dans un usage qui représente des millions de milles de conduite. Votre dépositaire Chevrolet a des renseignements complets sur ces nouveaux camions. Si vous voulez épargner de l'argent sur le camionnage de la ferme, voyez-le maintenant—avant d'appliquer un dollar sur n'importe quel camion. Voici juste quelques "raisons de ce faire." Chevrolet vous donne . . . un coût d'opération et d'entretien plus bas que celui de tout camion que vous puissiez acheter . . . la durabilité qui résulte d'un moteur six cylindres souple et d'un cadre fort sur toute la longueur . . . de nouvelles carrosseries construites par Chevrolet, spécialement dessinées pour utiliser chaque once de charge payante de la fameuse capacité du Chevrolet . . . des essieux, un embrayage et une boîte de vitesses du type à camion . . . et des cabs confortables, solidement construits et à l'épreuve des intempéries. Il n'est donc pas étonnant de voir que les cultivateurs canadiens achètent plus de Chevrolet Six que de tout autre camion!

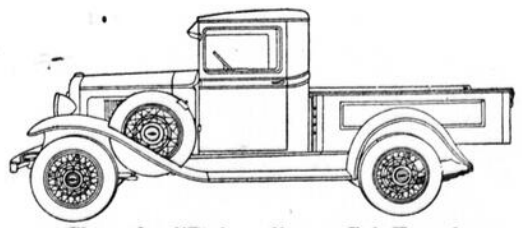
Une ligne complète, capacités de ½ à 5 tonnes . . . bas prix livrés et termes G M A C faciles

*SUPREMATIE CHEVROLET

Extrait des statistiques officielles d'inscription au 31 décembre, 1932

CHEVROLET	34.61%
CAMION "A"	29.33%
CAMION "B"	9.33%
CAMION "C"	6.53%

. . . Dans une année où les VALEURS étaient de prime importance CHEVROLET s'arrogea une SUPREMATIE REMARQUABLE dans toute l'INDUSTRIE des CAMIONS.

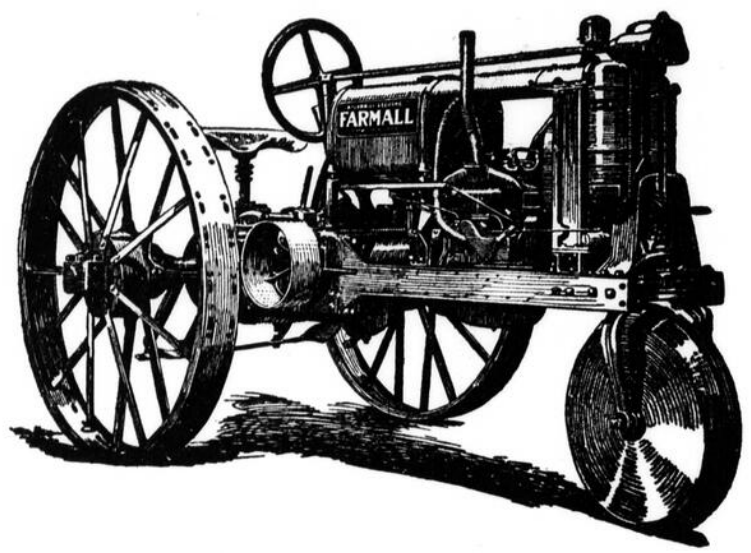


Chevrolet "Pick-up" avec Cab Fermé

CF-2TF

LA GRANDE VALEUR CANADIENNE DE CAMIONS

VOICI *un* NOUVEAU *et plus* PETIT "FARMALL"



à un prix ETONNAMMENT BAS

LE succès surprenant des tracteurs Farmall McCormick-Deering a naturellement créé la demande d'un Farmall de même force, mais plus petit. Les ingénieurs de *l'International Harvester* ont produit un tel tracteur après plusieurs mois d'expériences, d'essais et de perfectionnements. Ils ont apporté toute leur expertise et leur enthousiasme à la fabrication d'un tracteur qui fera bénéficier de la culture au Farmall tous les cultivateurs propriétaires d'exploitations limitées.

Le nouveau FARMALL 12 est le résultat de leurs recherches. Dans le tracteur d'usage général, dans les récoltes en sillons, la compagnie et les marchands McCormick-Deering vous offrent toutes les caractéristiques exclusives brevetées et autres avantages, la souplesse flexible et l'utilité générale qui ont rendu célèbre le Farmall, *concentrés toutefois en grandeur, en poids, en force et en prix.*

Le nouveau FARMALL 12 possède une force étonnante pour sa grandeur. Pesant à peu près un peu plus qu'une tonne, il fait le travail de quatre chevaux ou plus. Ajouté à votre propre outillage et aux machines spéciales Farmall, il fait tous les travaux de semence et de récolte de la ferme, Il trace deux sillons de 10 pouces. C'est un tracteur idéal pour semer et cultiver le blé-d'Inde, les fèves, les patates, etc., d'une capacité de 25 à 33 acres par jour. Les roues s'ajustent à des distances variables de culture en sillons. Le "FARMALL" 12 fait les travaux de labour, de hersage, de rechaussage, de fenaison, traîne la lieuse et la ramasseuse de blé-d'Inde, coupe l'ensilage, moud les grains etc. Tout comme les autres Farmall, le *FARMALL 12 est un véritable tracteur à tout faire.*

Vous savez quels seront vos travaux, le printemps prochain. Le nouveau FARMALL 12 éliminera toutes vos dépenses d'énergie. Etudiez ce "FARMALL" à tous les points de vue, comparez son utilité générale à la force animale ou à toute autre. Vous trouverez la véritable révélation d'efficacité, tout à fait propre à améliorer vos travaux et à réduire le coût. Ecrivez pour faire venir le catalogue descriptif du FARMALL 12 et demandez au vendeur de vous en donner une démonstration à la première occasion.

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY
HAMILTON of Canada, *Ltd.* CANADA

FARMALL 12
McCORMICK-DEERING

Quelques succès en 1932

Pour mesurer leur valeur relative, un certain nombre de sujets furent exposés en 1932 aux expositions de Sherbrooke, de Québec et Royale de Toronto. Les succès remportés sont très encourageants.

Les six sujets Belges du Syndicat de Pike River se sont classés comme suit aux expositions de Sherbrooke et de Québec.

JUMENT	PROPRIETAIRE	PRIX GAGNES SHERBROOKE		QUEBEC
Flora de Leffinghe	Rémi Rhéaume, Clarenceville.	2	—	3
Bertha d'Olsene	Henri Dupuis, Stanbridge.	1	—	1
Rosa 2ème de Watervliet	Jos. Granger, N.-D. de Stanbridge.	4	—	2
Duchesse de Volkeghem	René Dagesse, Pike River.	1	—	1
Léa de Segelsem	Arthur Lafrance, Pike River.	3	—	4
Sir Masterpiece (étalon)	Arthur Lafrance, Pike River.	1	—	1

Les quelques juments Percheronnes qui ont participé aux expositions furent classées comme suit:

JUMENT	PROPRIETAIRE	Ste-Anne	Québec Prov.	Québec Rég.	Toronto
Hyperbole	Louis Courcy, St-Onésime.	5	3	4	
Hernanie	Elisée S. Pelletier, Ste-Anne.	1	1	3	
Hernande	L.-J. Bois, St-Jean Port Joli.	2	2	1	5
Galswinthe	L.-J. Bois, St-Jean Port Joli.	4	2	4	7
Grandiose	J.-B. Michaud, Ste-Anne.	2	1	2	4
Fourragère	Wilfrid Caron, L'Islet.	4	1	1	4
Alda	Wilfrid Caron, L'Islet.	1			2
Ela	Ecole d'Agriculture Ste-Anne	2			6
Harpon (étalon)	Ferme Expérimentale Ste-Anne.	1	1	1	1

Grâce au bon esprit des membres de ces syndicats, l'exposition provinciale de Québec pouvait se vanter d'avoir le plus bel exhibit de chevaux, peut-être jamais encore vu à Québec, et les autorités ont été fières de les faire défiler en parade devant les Hon. MM. Weir et Godbout.

Au printemps 1932, une pouliche Clydesdale, propriété du syndicat de Châteauguay, remportait le championnat de l'exposition d'Ormstown. Les chevaux Clydesdale des syndicats de Châteauguay et d'Huntingdon remportèrent un succès remarquable.

En face de ces progrès aux grandes expositions, nous osons espérer que, dans quelques années, nous produirons les chevaux d'élevage dont nous avons besoin, et je ne crois pas qu'il soit puéril de penser qu'ils seront d'aussi bonne qualité que ceux importés de l'Ouest Canadien et Américain.

Actuellement, nous avons une centaine de bonnes juments qui, accouplées à de bons étalons, ne devraient pas manquer de nous faire atteindre le but poursuivi. Le soin qu'apporteront les membres de nos syndicats au bon élevage des poulains nous est assuré et de plus justes succès ne sauraient nous échapper.

Responsabilités et solidarité des marguilliers

(Fin)

Cependant, il convient, et la prudence l'exige, qu'il s'entende sur cela avec le marguillier en charge, qui est seul responsable de ces papiers. L'usage presque général des campagnes est de garder les archives dans les presbytères. On ne doit rien tirer de ce coffre sans y laisser un récépissé. (Ordonnances synodales, p. 299) — Langevin, 1ère éd. pp. 32-33 — Baudry, (pp. 90 et 229) cite un arrêt du 23 juillet 1676, Jousse, pp. 176, 177 et 180 et le Rituel de 1700, p. 624, et ajoute:

Telle était la règle sous l'ancienne législation française, et elle est fondée en raison. Le marguillier en charge doit avoir accès aux titres, documents et registres de la fabrique, mais le curé, de son côté, doit aussi veiller à leur conservation, et tient l'autre clef. (Baudry, p. 230).

APPENDICE AU RITUEL, 1890, p. 219: Dans toutes les paroisses, il doit y avoir un coffre solide fermé par deux serrures différentes pour y déposer l'argent et les titres de la fabrique. L'une de ces clés reste entre les mains du curé, l'autre dans celles du marguillier en charge. Il ne doit être tiré du coffre aucun argent, ou aucun papier, sans qu'il y soit laissé un récépissé en bonne forme.

Puisqu'il y a deux serrures différentes au coffre, il est évident qu'il faut, pour ouvrir ce coffre, le concours des deux dépositaires des clés: le curé et le marguillier en charge. Il va sans dire que tous les deux doivent y avoir libre accès. (Mignault, p. 277).

IV. — Tous les marguilliers sont conjointement et solidairement responsables de l'administration de la fabrique.

Le marguillier comptable doit rendre ses comptes... et les autres marguilliers, surtout ceux de l'oeuvre, doivent veiller à ce qu'il n'emploie pas les deniers de la fabrique dans le commerce et les affaires. (Ordonnances synodales, p. 317).

✦ ✦ ✦

Dans la seconde édition (1878) du Manuel des paroisses et fabriques par sir Hector Langevin (p. 35), nous lisons ce qui suit: "Les marguilliers sont solidaires et répondent toujours solidairement l'un pour l'autre de leur gestion et "y a plusieurs mandataires établis "ensemble pour la même affaire, "ils sont responsables solidaire-"ment des actes d'administration "les uns des autres, à moins d'une "stipulation contraire." La même

règle existe pour les fiduciaires. (981, C. C.)

administration." Cet ouvrage est précédé d'une lettre approbative de Mgr E.-A. Taschereau, en date du 6 décembre 1877.

✦ ✦ ✦

Ils (les marguilliers) sont tenus solidairement pour leur administration et reliquats de compte. (Jousse, p. 147). — "Les mar-"guilliers sont solidaires. L'an-"cienne jurisprudence de Breta-"gne a changé, et on juge au Par-"lement de Rennes comme à "Paris, à Toulouse et ailleurs, que "les marguilliers répondent tou-"jours solidairement l'un pour "l'autre de leur gestion et admi-"nistration." (Boyer, I, 388) Mgr Desautels, p. 36.

✦ ✦ ✦

Les marguilliers ne sont pas les mandataires des paroissiens, mais ils sont les mandataires de la paroisse. L'article 1712 du Code civil se lit comme suit: "Lorsqu'il

En droit commun, un mandant (un marguillier) est responsable envers les tiers (la fabrique) des actes faits par son mandataire (le marguillier en charge) en exécution de son mandat, même lorsqu'ils en dépassent les véritables limites, si apparemment ils y sont conformes. Le mandat d'emprunter ne fait pas d'exception. (Notes du juge Martineau dans la cause de Dame P. Décarie vs la Fabrique de Saint-Etienne, Montréal, 11 février 1932. — Les mots entre parenthèses sont de nous).

V. — La fabrique peut nommer un teneur de livres.

Il (le marguillier comptable) doit tenir ou faire tenir les comptes de son année de comptabilité à ses frais et dépens, à moins que la fabrique n'ait un teneur de livres et que le marguillier comptable s'en serve pour ses propres comptes. Dans ce dernier cas, c'est la fabrique qui le nomme, le paye et le destitue, quand et comme elle le trouve bon. (Mgr Desautels, p. 43).

* * *

Il est inutile de répéter que cette fonction (de marguillier en charge) en est une de charité et de zèle. Il serait inconvenant d'en exiger un salaire, et cela s'applique aussi bien au curé qui supplée à l'incapacité du marguillier qu'au marguillier lui-même. Cependant, rien n'empêche que dans les paroisses où les recettes sont considérables, il ne soit nommé, par la fabrique, un agent ou commis pour aider le marguillier en charge, et que le salaire de ce commis ne soit payé à même les deniers de la fabrique. (Baudry, p. 233).

La fabrique peut adjoindre au marguillier en charge un commis salarié et le payer à même ses fonds. (Mignault, p. 312).

La comptabilité d'une fabrique n'exige pas seulement que les entrées, les calculs et les totaux soient exacts, mais il faut aussi comparer les entrées avec les pièces justificatives et constater si elles sont conformes aux décrets, ordonnances ou mandements de l'évêque et aux résolutions adoptées par la fabrique ou la paroisse, selon le cas.

Il est aussi bien important pour la fabrique d'établir la moyenne annuelle de ses revenus ordinaires afin de ne pas excéder les limites de ses attributions dans l'administration des biens qui lui sont confiés.

C'est pourquoi il est tout naturel que des auteurs aussi accrédités que Mgr Desautels et les juges Baudry et Mignault expriment l'opinion que le marguillier en charge peut être assisté dans sa tâche par le teneur de livres de la fabrique ou par un agent ou commis salarié, ce qui, de fait, revient au même.

Conclusions

Le marguillier en charge est responsable des deniers de la fabrique, même quand ils sont perçus par le curé. Il est également responsable des titres et autres papiers de la fabrique dont il a la garde.

Pour sa sécurité personnelle, il peut en tout temps faire vérifier ces livres à l'endroit où ils sont déposés, et cela à ses propres frais, à moins que la fabrique n'en décide autrement.

Peut-il transporter les livres de la fabrique à sa résidence ou les remettre à un comptable pour en faire faire la vérification au bureau de ce dernier?

Il faut en premier lieu établir une distinction entre le registre des délibérations et les livres de recette et de dépense.

Baudry (p. 85) réfère à l'article 1207 C. C. et ajoute:

"Comme c'est au curé à certi-"fier les extraits et copies du re-"gistre, il s'ensuit qu'il en est le "gardien et que ces registres doi-"vent demeurer en sa possession "et non en celle des marguilliers "ni du marguillier en charge."

Il en est tout autrement des livres de recette et de dépense:

"Il (le marguillier en charge) "n'a droit d'avoir en mains que "les livres de recette et de dépen-"se ou autres nécessaires à l'ac-"complissement de sa charge. "Bover (I, 115) dit: "Les livres "courants de recette et de dépen-"se doivent seuls rester entre les "mains des marguilliers." (Mgr Desautels, p. 43).

Comme le paragraphe de l'Appendice au Rituel de 1890 (p. 219) concernant le dépôt de l'argent et des titres dans le coffre de la fabrique n'a pas été reproduit dans l'édition de 1919, à moins qu'il n'existe une ordonnance épiscopale ou une résolution de fabrique à l'effet que les titres et les livres de la fabrique doivent demeurer déposés en un lieu déterminé, le marguillier en charge pourrait transporter les livres de recette et de dépense de la fabrique "ou autres nécessaires à l'accomplissement de sa charge" (Mgr Desautels) à sa résidence ou les remettre à un comptable pour en faire faire la vérification au bureau de ce dernier. Dans ce cas, il serait tenu de laisser un reçu en bonne forme, tant pour ces livres que pour les pièces justificatives dont la loi lui confie la garde et dont il ne cesse d'être responsable envers la fabrique.

UN NOUVEAU GATEAU MYSTERE

un autre $1000.00

Premier prix, $250 *Second prix, $100*

Troisième prix, $50 *60 prix de $10 chacun*

MISS ETHEL CHAPMAN, autorité reconnue en art culinaire, attachée au "Ontario Farmer", dit: "Je ne puis que conseiller à toutes les ménagères, expérimentées ou non, de toujours employer la Poudre à Pâte "Magic". De cette façon, les résultats ne sont jamais douteux".

Voici la recette de Miss Chapman. Donnez-lui un nom!

¼ tasse beurre
1 tasse sucre granulé fin
¼ tasse eau bouillante
2 carrés chocolat non sucré
Jaunes de 2 oeufs—blanc de 1 oeuf
½ tasse lait
1⅛ tasse farine à pâtisserie ou 1 tasse farine à pain
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
½ c. à thé sel
¼ c. à thé vanille

Tamisez 3 fois ensemble farine, Poudre à Pâte "Magic" et sel. Battez les jaunes d'oeufs et 1 blanc (gardant 1 blanc pour le glaçage). Mettez le beurre dans un bol à mélanger, ajoutez le sucre. Versez l'eau bouillante sur le chocolat tranché mince, brassez vivement et, lorsque fondu, ajoutez au mélange de beurre. Ajoutez les oeufs battus, puis les ingrédients secs, alternant avec le lait; ajoutez la vanille et battez tout ensemble. Versez dans un moule à gâteau graissé et cuisez à four modéré.

GLACE

1 tasse sucre
⅓ tasse eau bouillante
Blanc de 1 oeuf
1 c. à thé vanille ou ½ c. à soupe jus de citron
Au choix: ½ tasse amandes ou 3 guimauves

Faites bouillir sucre et eau ensemble sans brasser, jusqu'à ce que le sirop fasse des fils au bout de la cuiller. Battez le blanc d'oeuf ferme. Versez le sirop graduellement sur l'oeuf battu, battant constamment jusqu'à consistance assez épaisse pour garnir le gâteau. Ajoutez l'essence et étendez sur le gâteau. On peut parsemer le dessus d'amandes blanchies ou d'amandes de noix de Grenoble brisées. Si des guimauves sont utilisées, incorporez-les au sirop chaud avant de le verser sur l'oeuf battu. Lorsque le mélange a été battu au point d'être léger et mousseux, laissez-le reposer durant quelques minutes avant d'en garnir le gâteau. On n'emploie pas d'amandes avec le glaçage aux guimauves.

Trouvez un nom pour le

GATEAU MYSTERE "MAGIC"

de Miss Ethel Chapman

"QU'Y a-t-il dans un nom?" comme dit le vieux dicton anglais. Il peut y avoir de $10 à $250 pour vous, si vous parvenez à trouver un nom approprié pour ce Gâteau Mystère "Magic". C'est maintenant à vous d'essayer de les gagner.

Miss Ethel Chapman a créé le Gâteau Mystère "Magic" ce mois-ci. C'est un gâteau délicieux, facile à faire et très peu coûteux.

Sûrement, vous devriez pouvoir lui trouver un nom qui lui convient. Lisez d'abord la recette puis, si vous le voulez, faites le gâteau. Mais alors, ne manquez pas de vous servir de Poudre à Pâte "Magic", tel que le recommande Miss Chapman.

Toujours uniforme, la "Magic" donne invariablement des résultats satisfaisants. Il n'est pas étonnant qu'elle soit la favorite des ménagères à travers tout le Dominion, ainsi que des experts en art culinaire.

• • •

Partout, nos Canadiennes prennent plaisir à faire et à trouver des noms aux Gâteaux Mystère "Magic". Faites comme elles. Vous avez une excellente chance de gagner l'un de ces 63 prix en argent!

REGLES DU CONCOURS—*Lisez attentivement*

1 Tout ce que vous avez à faire, c'est de *donner un nom* au gâteau mystère. Seulement *un nom* de chaque personne.

2 Ecrivez en caractères détachés, *au haut de votre feuille de papier*, et à l'encre (ou au clavigraphe) les mots "Gâteau Mystère de Miss Chapman". Ecrivez lisiblement au-dessous le nom que vous suggérez pour le gâteau. Puis, dans le *coin inférieur*, écrivez clairement et distinctement votre nom et votre adresse. *Ne vous servez pas d'un crayon.*

3 N'envoyez pas le gâteau lui-même, mais seulement le nom, ainsi que vos nom et adresse. Il n'est pas même nécessaire de cuire le gâteau pour prendre part au concours.

4 Les membres de notre organisation ou leurs parents ne sont pas admis à participer à ce concours.

5 Le *Concours se terminera le 28 février 1933.* Aucune entrée portant une oblitération postale postérieure à minuit, le 28 février, ne sera prise en considération. Les entrées insuffisamment affranchies à la poste ne seront pas non plus considérées.

6 *Les juges:* Les noms gagnants seront choisis par un comité de trois juges impartiaux dont les décisions seront finales.

7 *Les gagnants* seront annoncés à tous les concurrents dans le mois qui suivra la fin du concours.

8 Dans le cas où deux personnes ou plus donneraient le même nom gagnant, le montant entier du prix sera versé à chacun des concurrents exaequo.

9 *Où envoyer les entrées:* adressez-les au Rédacteur du Concours, Gillett Products, Fraser Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

NOTE: Il y aura d'autres Gâteaux Mystère "Magic". Surveillez-en les annonces dans les prochains numéros de ce magazine.

LIVRE DE CUISINE GRATIS

Demandez le Livre de Cuisine "Magic" pour lorsque vous cuisez à la maison. Contient des douzaines de recettes de mets délicieux et appétissants. Ecrivez à Gillett Products, Fraser Avenue, Toronto, 2.

"Ne contient pas d'alun". Cette déclaration sur chaque boite est votre garantie que la Poudre à Pâte "Magic" ne contient pas d'alun ni d'ingrédients nuisibles.

Fabriquée au Canada

C'EST LE FOIE QUI FAIT QUE VOUS VOUS SENTEZ SI MISÉRABLE

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

Pour que vous vous sentiez bien portant et heureux, il faut que votre foie déverse chaque jour deux livres de liquide biliaire dans vos intestins. Sans cette bile, des ennuis surviendront. Mauvaise digestion. Elimination lente. Poisons dans le corps. Délabrement général.

Comment pouvez-vous vous attendre à corriger complètement pareil état par des agents qui font simplement mouvoir les intestins: sels, huiles, eaux minérales, bonbons ou gomme à macher laxatifs ou cé édez? Ils ne stimulent pas votre foie.

Vous avez besoin des Carter's Little Liver Pills (Petites Pilules Carter pour le Foie). Purement végétales. Inoffensives. Résultats rapides et sûrs. Demandez-les par leur nom. Refusez les succédanés. 25c. chez tous les pharmaciens. 54F

Comment est organisé l'enseignement agricole au Danemark

Par Leroy POULIN

CONTINUONS d'étudier les méthodes danoises en matière d'enseignement agricole. Nous en avons vu les grandes lignes le mois dernier. Entrons maintenant dans plus de détails.

"Avec Kold, lit-on encore dans LE DANEMARK, la pensée de Grundtvig sur l'école supérieure s'adapta encore davantage au train de vie des campagnards, et elle acquit, par la personnalité profondément religieuse et chrétienne de cet homme, une orientation très marquée.

"C'était un pédagogue et un éducateur par la grâce de Dieu, presque une figure socratique dans sa simplicité. Il avait un talent rare pour faire parler les petites choses et les événements journaliers et exercer une influence ennoblissante sur ses élèves." Il disait volontiers que son école était engagée dans une lutte plus grande encore que celle de la défense des droits des paysans ou de la nation même, à savoir celle de "la vie contre la mort".

LE DANEMARK continue: "Forte fut l'influence de Kold sur la génération contemporaine et postérieure des adeptes de l'école supérieure; c'est pourquoi l'empreinte qu'il donna à son école: l'adaptation aux conditions de vie du paysan, le caractère de foyer scolaire et la direction éthique-religieuse, son insistance sur l'importance de la réalité intérieure vis-à-vis la réalité extérieure — tout cela passa aux autres écoles supérieures populaires."

Kold fonda en 1851 son école de Ryslinge en Fionie. Il débuta avec quinze élèves. En 1870, lorsqu'il mourut, le nombre d'élèves s'élevait à cent pour chaque cours.

Mais là où cet homme vit juste, ce fut en 1863, lors de la fondation de son école pour jeunes filles. On ne saurait ignorer la force irrésistible de la femme, force soit constructive, soit destructive. Les plus beaux efforts des éducateurs d'hommes restent vains si l'on oublie la femme. On peut dire d'elle ce qu'on dit du temps: le temps méprise ce qu'on fait sans lui, et la femme défait ce qu'on fait sans elle.

Dans ces écoles, on accepte la jeunesse des deux sexes de l'âge de 18 à 25 ans. Et les cours pour jeunes gens durent de novembre à mars; pour jeunes filles, de mai à juillet.

Le caractère rural de ces institutions ressort des chiffres suivants. Sur un total de 6,719 étudiants (3,229 jeunes gens et 3,490 jeunes filles) inscrits pour l'année 1925-1926, on ne relève que 7% de citadins. En 1905, ils ne représentaient que 6%.

Chose remarquable, ces écoles ne donnent pas en général un enseignement professionnel. Ainsi, durant l'hiver 1925-1926, on ne comptait dans les différents cours professionnels que 226 élèves dans la section des artisans, 208 dans la section agricole et 56 dans les cours d'économie domestique.

L'histoire est une école de vertus, a-t-on dit.

La démonstration en est faite au Danemark. Ouvrir des horizons nouveaux, développer le jugement et la raison, allumer au coeur le feu sacro-saint du patriotisme et de la légitime fierté nationale, voilà l'oeuvre de l'école supérieure populaire.

Au point de vue agricole le plus pratique, M. Madsen-Mygdal dit qu'elle a fait disparaître la défiance du paysan vis-à-vis la science et les savants, et a augmenté sa réceptivité à l'égard de la partie de leur travail qui a tant d'importance pour le développement de l'agriculture moderne; c'est grâce à elle que les résultats du travail d'hommes tels que Fjord, Segelcke et autres ont si rapidement profité aux cultivateurs, et qu'on a pu transformer l'agriculture danoise en une industrie d'amélioration des produits de la terre, telle qu'elle existe de nos jours."

Et si la coopération est si bien développée au Danemark, c'est grâce en grande partie à ces merveilleuses écoles. Le séjour des élèves dans une fraternelle intimité a fortement contribué à développer chez eux le sentiment de solidarité et de confiance mutuelle, base et faîte de l'édifice de la coopération.

"En somme, conclut LE DANEMARK, on peut dire que l'école supérieure populaire a été d'une importance décisive pour l'agriculture danoise, de concert naturellement avec d'autres circonstances... Mais l'école populaire supérieure met ses nombreux élèves en état de s'approprier les

ASSOCIÉS *depuis 115 Ans*

Le peuple canadien et la Banque de Montréal sont aujourd'hui des associés, tout comme ils l'ont été pendant 115 années et comme ils le seront dans l'avenir. Des centaines de milliers de déposants confient leur argent à la Banque pour qu'il y soit en sûreté et rapporte des intérêts. La Banque prête ces dépôts, moyennant les garanties voulues, afin d'aider les affaires saines.

Vous êtes cordialement invités à utiliser la puissance et les multiples services de banque de notre institution.

BANQUE DE MONTRÉAL

Fondée en 1817

SIÈGE SOCIAL: MONTRÉAL

L'ACTIF DÉPASSE $750,000,000

BLEUETS DE JARDIN (airelles)

Le fruit de jardin le plus utile, le meilleur et le plus populaire récolté à date.

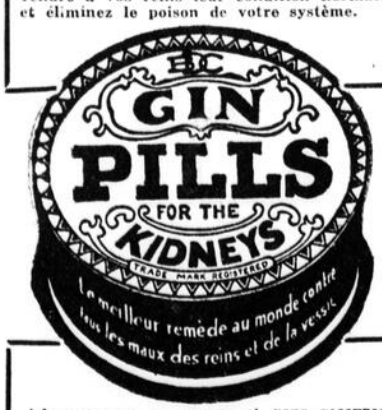
Ce nouveau beau fruit produit dès la première année de semis. Incomparable pour tartes et confitures. Abondante récolte de fruits plus gros que les airelles ou bleuets ordinaires. Cuit avec des pommes, du citron ou tout autre fruit acide, il fait une gelée idéale. S'adapte facilement à tous les sols. Cet excellent fruit vous plaira. Paquet 15¢.

SPECIAL, 10 paquets de légumes nouveaux, merveilleusement utiles, qui vous étonneront (Bleuets compris), le tout pour 65¢ franco. Placez votre commande aujourd'hui. (Manuel sur les semences et pépinières gratis.)

DOMINION SEED HOUSE
325, rue Elgin, GEORGETOWN, ONT.

LES MAUX DE REINS

accumulent les poisons dans le système et sont la cause de douleurs persistantes dans les reins, de lumbago, de rhumatisme ou de sciatique. Prenez les Gin Pills pour rendre à vos reins leur condition normale et éliminez le poison de votre système.



Adressez-nous ce coupon et vous recevrez GRATIS un échantillon de Gin Pills.

National Drug & Chemical Co. of Canada, Limited

Dépt. A, 71 Front Street, East, Toronto, Ontario

Nom.....

Rue.....

Cité.....Province.....

A VENDRE—étalon Belge classe "B" âgé de 5 ans, du nom de "PRINCE DE MEGANTIC" no 4107. Pour renseignements, s'adresser à: ROMEO CARRIER, St-Georges, Beauce.

Les Engrais Chimiques "ALBATROS"

"Ultra Superphosphate"

SULFATE D'AMMONIAQUE
MURIATE de POTASSE
SULFATE de POTASSE
NITRATE de SOUDE
SCORIES THOMAS
ENGRAIS CHIMIQUES COMPOSES
INSECTICIDES

— Venez nous voir ou écrivez-nous —

INTERNATIONAL FERTILIZERS Limited

BUREAU PRINCIPAL:

71, rue ST-PIERRE, QUEBEC

Usines: St-Jean, N. B., et Québec, P. Q.

Production annuelle: 60,000 tonnes.

connaissances nouvelles et de tirer profit des progrès techniques; de profiter de l'excellent auxiliaire qu'est le mouvement coopératif, et, par là, de surmonter les crises économiques en transformant les méthodes d'exploitation et en s'adaptant à de nouvelles possibilités et à de nouveaux marchés. Le travail stimulant de l'école supérieure populaire, son entraînement à la solidarité et à l'entente ont été féconds pour la vie économique, sociale et politique."

Ecoles d'agriculture

Nous venons d'étudier plutôt longuement l'école supérieure populaire. Pourtant, nous n'avons qu'effleuré le sujet. Si nous nous sommes complus dans ce travail, c'est qu'on ne saurait exagérer l'influence de ces écoles. D'ailleurs, il est impossible de parler d'écoles d'agriculture au Danemark sans parler des écoles supérieures populaires.

"Les écoles d'agriculture sont en effet, écrit M. Johs. Petersen-Dalum, issues des écoles supérieures populaires."

Au début, comme les écoles supérieures réunissaient presque exclusivement de jeunes paysans, on institua des cours d'agriculture. Cependant, l'expérience prouva qu'il valait mieux séparer ces deux genres d'études. De la sorte, on conserva les écoles supérieures pour "exercer une influence intellectuelle sur la jeunesse", selon le même M. Petersen-Dalum, et on créa les écoles d'agriculture pour donner la formation professionnelle. Ainsi, on comprend la parole de M. J. C. LaCour, fondateur de l'école d'agriculture de Lyngby: "L'école d'agriculture danoise est un enfant de l'école supérieure populaire."

La séparation est pourtant plus apparente que réelle. Au fond, c'est le même esprit qui règne dans les deux écoles.

Le directeur de l'Ecole de Dalum le dit lui-même:

"Les écoles d'agriculture travaillent sur la base posée par les écoles supérieures populaires. Nous aimons que nos élèves aient passé d'abord par celles-ci. Ils y apprennent à **écouter** et font de bons élèves pour les écoles d'agriculture. Plusieurs écoles d'agriculture notent dans leur programme qu'elles préfèrent que leurs élèves aient fait un stage préalable dans une école supérieure."

On peut encore se faire une idée assez juste de l'influence exercée par les écoles supérieures populaires dans le domaine de l'enseignement agricole en jetant un coup d'oeil sur l'histoire des écoles d'agriculture.

Dès 1798, le professeur Begtrup fonde un cours d'économie rurale à l'Université de Copenhague. En 1800, on tente de créer une école à Naesgaard. Le professeur Olufsen reprend, en 1807, des cours d'économie rurale à l'Université de Copenhague. Mais tous ces efforts étaient prématurés. De 1830 à 1870, on fonde un bon nombre d'écoles. Une seule a subsisté.

Sauf la seule école de Classen, les 20 écoles d'agriculture danoises d'aujourd'hui sont postérieures à 1864. C'est l'année qui marque le démembrement territorial du Danemark sous la poussée ambitieuse de Bismark en complicité avec l'Autriche. Cette année marque aussi le commencement de l'effort héroïque d'un petit peuple qui s'est placé au premier rang parmi les pays agricoles, et cela grâce à un seul et unique moyen, mais moyen universel: l'instruction.

Toutes les écoles d'agriculture danoises sont indépendantes et distinctes les unes des autres.

Un seul lien commun leur donne quelque unité, dit M. Petersen-Dalum: "parfaire l'instruction de la jeunesse appelée à travailler la terre des ancêtres."

Ces écoles sont fondées par des particuliers ou encore par des sociétés paysannes montées par actions. On voit par là jusqu'où elles peuvent être rurales. Non seulement les cultivateurs encouragent leurs écoles d'agriculture, mais encore ils en fondent. C'est que le Danois a compris que l'agriculture n'est pas une routine, mais une science, et encore une science aussi délicate que nécessaire. Et les faits aussi bien que les résultats obtenus lui donnent raison.

L'Etat accorde de petites subventions aux écoles d'agriculture et les départements offrent des bourses aux élèves pauvres, de sorte que l'instruction agricole n'est pas seulement l'affaire des fils de familles fortunées, mais l'affaire de tous, des pauvres comme des riches.

Parures de cou en renard

$7.00 Faites de vos propres peaux.

Par des artisans d'expérience et fort recommandables, parfaitement garanties par la plus ancienne et la meilleure firme du Canada. Envoyez-nous vos peaux par colis-postal enregistré. OLIVER SPANNER & CO. LTD. 24, rue Elm, Toronto

PLACEMENTS SOLIDES

★

Les obligations du Dominion, des Provinces, des villes et des principaux services publics rapportent actuellement de 5% à 7%.

Demandez nos circulaires

NESBITT, THOMSON and Company Limited

355, rue St-Jacques, Montréal

Succursales à Québec, Ottawa, Toronto, et autres villes importantes du Canada

68F

CONSTRUIRE AVEC LE BÉTON PROCURE PLUS DE TRAVAIL AUX CANADIENS

Tout ce qui entre dans les améliorations exécutées sur la ferme avec le béton est canadien. Le ciment, le sable, le gravier, les barres d'armature et le bois pour les formes sont d'origine canadienne — et leur fabrication ou manutention procurent de l'emploi et des salaires aux ouvriers canadiens. Plusieurs de ces hommes vivent dans votre voisinage et leurs familles consomment de vos produits. Assurez-leur du travail en dépensant votre argent ici au pays. Construisez votre silo, votre caveau à légumes, votre poulailler, etc., avec du béton exclusivement canadien. Expédiez le coupon ci-dessous pour obtenir la brochure gratuite, "L'Utilité du Béton pour le Cultivateur". Renferme plans et devis pour tous types de construction en béton sur la ferme.

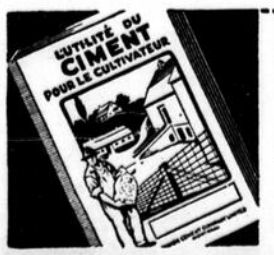
Canada Cement Company Limited

Edifice Canada Cement Company
Carré Phillips Montréal

Bureaux de ventes à Montréal — Toronto — Winnipeg — Calgary

LE BETON CANADA CIMENT EST PERMANENT

Plus de 2,000 marchands vendent le Ciment "Canada". Si vous n'en trouvez pas un dans votre voisinage, écrivez-nous.



Canada Cement Company Limited
1302 Edifice Canada Cement Company
Carré Phillips Montréal

Veuillez m'envoyer votre brochure gratuite.

Nom.....

Adresse.....

.....

Teignez vos robes
Nouvelle méthode facile
Couleurs indélébiles garanties

C'est étonnant, mais c'est vrai! Des femmes difficiles, de vos amies, même des membres de votre famille, conservent leurs vieilles robes teintes en des couleurs brillantes avec le nouveau Instant RIT. Pas d'ennui. Pas de déception. Tout se fait en quelques minutes, parce que RIT n'est pas un savon, mais un cachet de poudre qui se dissout en 40 secondes—comme un carré de sucre et donne une teinte parfaite absolument indélébile. RIT, préparation brevetée, pénètre chaque fil; ne laisse ni rayure ni tache. De plus, vous ne pouvez pas manquer votre coup. Cette teinture parfaite conserve une teinte claire. Employez le nouveau Instant RIT pour teindre vos robes, sous-vêtements, carpettes crochetées—tout ce que vous voulez avoir d'une nouvelle couleur étincelante.

1. Déposez un cachet de poudre Instant Rit dans votre eau à rincer. Se dissout entièrement en 40 secondes.

2. Non pas une teinture de surface. Rit pénètre le tissu... colorant chaque fil.

3. C'est pourquoi Instant Rit donne une couleur plus durable, plus uniforme que toute autre teinture... dure plus longtemps.

En vente partout, 15¢. Voyez la carte des couleurs RIT, 33 jolies teintes, chez votre vendeur, John A. Huston Co., Ltd., fabricants, 36 Caledonia Road, Toronto.

Cette période de dépression a été dure pour le cultivateur.

Elle lui a enseigné cependant que l'alimentation économique du bétail constituait le plus gros facteur de succès.

Un cultivateur rapporte que ses 434 bouillons Hereford de deux ans, nourris principalement de produits récoltés sur sa ferme, lui ont donné un gain d'environ 3 livres par jour. Aux fourrages grossiers il ajoutait de la MÉLASSE afin de les rendre plus succulents, plus appétissants, plus faciles à digérer et à assimiler.

Demandez à votre marchand de vous approvisionner de Mélasse "Canada West Indies"—Ecrivez pour dépliant.

CANADA WEST INDIES MOLASSES CO.
5400 Est, rue Notre-Dame - Montréal

Vous pouvez cultiver nos rustiques

ARACHIDES

Arachides Espagnoles hâtives améliorées.

Les meilleures arachides peuvent être cultivées presque partout en Canada, tout aussi bien que dans le sud, si vous plantez notre variété hâtive Espagnole améliorée. C'est la plus hâtive entre toutes et très prolifique. Les plants sont petits, mais remarquablement rustiques et très fournis de fruits de la plus belle qualité. Directions complètes sur leur plantation fournies. Paq. 10¢; chopine 40¢; pinte 65¢ franco. Donnez votre COMMANDE AUJOURD'HUI. (Manuel sur les semences et pépinière gratis).

DOMINION SEED HOUSE
325, rue Elgin, GEORGETOWN, Ont.

Toutes sont des écoles d'hiver. Les cours durent généralement de novembre à mars inclusivement. L'enseignement y est donné sous forme de conférences suivies d'interrogatoires. De fréquentes compositions tiennent les élèves en haleine. Les élèves font un usage de plus en plus grand de livres de classe. Outre l'agriculture, certaines écoles parfont l'instruction générale: langue maternelle, arithmétique, etc.

Ce sont des pensionnats, et tous, élèves, professeurs et employés, font une vie en commun. C'est là que les distinctions sociales s'effacent et que grandit en bonne et franche camaraderie l'esprit d'union, de solidarité et de confiance qui explique la coopération danoise. Les écoles d'agriculture du Danemark sont donc dites avec raison "les couches chaudes du mouvement coopératif."

Un autre caractère peu banal des écoles d'agriculture, c'est que la durée des cours n'est pas délimitée et qu'on n'y subit pas d'examen. Ce sont des cours libres.

Le but n'est pas de tout enseigner et on dit que "l'essentiel est de remonter les jeunes gens de façon à ce qu'ils ne s'arrêtent jamais."

M. Petersen-Dalum continue en disant:

"Leur but est d'éclairer et d'éveiller la jeunesse pour qu'elle aille à son travail avec plus de savoir, d'intérêt et d'amour. Nous cherchons à aiguiser et développer ses facultés de jugement dans la vie pratique pour que l'agriculteur, travaillant à son compte, puisse juger avec plus de sûreté et de clarté des réalités matérielles; nous cherchons aussi à augmenter les bénéfices économiques qu'il retire de la terre et des animaux domestiques, tout en lui donnant dans une large mesure ce qui fait la valeur de la vie au point de vue purement humain."

Une ferme est attachée à chaque école. C'est le directeur qui l'exploite. Les élèves n'y font pas de travaux pratiques, mais la ferme sert de démonstration. Les élèves doivent posséder déjà une solide formation pratique pour suivre les cours.

M. Axel Milther, agronome, a compilé des statistiques sur la fréquentation des écoles d'agriculture. Il ressort de ses recherches qu'un sur quatre jeunes agriculteurs fréquente l'école d'agriculture. Ces jeunes gens au sortir de l'école prêchent la doctrine agricole par l'exemple; c'est ainsi que les écoles d'agriculture danoises sont vraiment des écoles nationales.

L'enseignement supérieur agricole.

L'enseignement supérieur agricole est donné à l'Institut vétérinaire et agronomique. Sa fondation remonte à 1858. Pourtant, en 1773, on avait ouvert une école vétérinaire. Ensemble avec les cours d'économie rurale à l'Université de Copenhague dont il fut question plus haut, ces deux institutions préparèrent la création de l'enseignement agronomique tel qu'il existe actuellement au Danemark.

L'Institut compte 6 sections d'enseignement:

agriculture qui dure 2 ans 2/3;
médecine vétérinaire, 5 ans ½;
arpentage, 4 ans ¾;
horticulture, 2 ans ½;
sylviculture, 5 ans 2/3;
laiterie, 2 ans 2/3.

Ce rapide coup d'oeil sur l'enseignement primaire et agricole du Danemark nous montre la solidité et le sens pratique de sa structure scolaire. Il explique aussi les progrès agricoles et coopératifs qui font l'admiration du monde. Mais s'il est permis d'admirer le Danemark, il est encore plus permis de l'imiter. L'admiration, toute belle et bonne qu'elle soit, reste stérile tant qu'elle ne se meut pas en action. Mais lorsque l'admiration fait naître de vastes désirs et crée l'enthousiasme au service de l'idéal, c'est alors que les hommes font de grandes choses. Puissions-nous être rendus à ce dernier stage de l'admiration!

Note:—Dans la rédaction de cet article, nous avons puisé abondamment dans LE DANEMARK, livre publié par le Ministère des Affaires Etrangères et le Département des Statistiques du Danemark.

REPONSES DES PROBLEMES POSES A LA PAGE POUR LES ENFANTS

Problème No 1
Réponse: $4,800.00

Problème No 2
Réponse: 6 sacs.

Problème No 3
Réponse: $461.70

Problème No 4
Réponse: $775.20

LA FISHER POULTRY FARM
Célèbre cette année **son trentième anniversaire.**

L'ANNEE 1933 MARQUE:

Notre trentième année dans l'élevage pour augmenter la production des oeufs.—Notre vingtième année dans la pratique des nids à trappe et des pedigrees.—Notre quatorzième année sous la surveillance du gouvernement.—Notre quatorzième année dans les concours de ponte du gouvernement.—Notre cinquième année d'épreuve du sang de tous nos reproducteurs.—Notre seconde année de notre politique d'incubation approuvée.

Nous offrons en vente des poussins approuvés par le gouvernement, oeufs pour incubation et sujets pour reproduction.

Wyandottes blanches et Leghorns blanches

Ecrivez pour faire venir notre catalogue du trentième anniversaire. Il est gratuit.

FISHER POULTRY FARM, Casier 93, AYTON, ONTARIO
Les premiers expéditeurs de poussins du Canada.

LES POUSSINS OAK RIDGE
sont des sujets
Vigoureux—Prolifiques—Profitables
parce que la ferme Oak Ridge n'est pas
Une Ferme d'incubation comme les autres

Elle est connue depuis plusieurs années comme des meilleures et des mieux outillées, munies de nids à trappe et sous la surveillance constante du gouvernement. Tous les sujets subissent l'épreuve du sang et ont été approuvés par le gouvernement.

LEGHORNS BLANCHES 'TOM BARRON
fortes en chair et excellentes pondeuses d'hiver.

LES PLYMOUTH ROCKS RAYEES O.A.C
Pour la chair et la ponte.

Demandez notre nouveau catalogue. Nos prix sont les plus bas pour les OEUFS POUSSINS, POULETTES et COUVEUSES. Avis gratuits sur l'aviculture. Permettez-nous de vous aider à augmenter les revenus de votre poulailler.

FERME OAK RIDGE
(Enregistrée)
C. Postal 507 A. Port Credit, Ont.

DORT COMME UN ENFANT
Ne se lève plus la nuit

Les personnes atteintes de maladies de reins emploient ce remède garanti.

Des milliers de femmes et d'hommes, souffrant de maladies des reins et de la vessie, jouissent aujourd'hui du plaisir réconfortant d'un sommeil bienfaisant la nuit entière, en combattant les dérangements la nuit, l'acide urique, la nervosité, le rhumatisme, le lumbago, les brûlements, les douleurs lombaires, l'étourdissement, l'enflure des paupières, par l'usage de Cystex (prononcez Siss-tex) d'un effet prompt et sûr. Son action est si rapide qu'il pénètre dans tout le système en 15 minutes—souvent ses effets se font sentir avantageusement dans l'espace de 24 à 48 heures. Faites-en l'essai; la garantie est là. Il est supposé vous remettre sur pied à votre entière satisfaction, sinon retournez la boîte vide et votre argent vous sera remis. Cystex en vente à 75¢ seulement dans toutes les pharmacies.

POUSSINS APPROUVES — Tous les reproducteurs de nos basses-cours sont enregistrés au Livre d'Or ou approuvés par le gouvernement. Tous nos sujets ont subi l'épreuve du sang par un bactériologiste. Nos produits d'incubateur et nos basses-cours sont sous la surveillance du gouvernement fédéral. Leghorns blancs, 10¢: Rocks barrés et blancs, 12¢; Minorques blanches, 13¢; 10% avec la commande; balance sur livraison. Dépliant descriptif gratuit.

PLETSCH HATCHERY
STRATFORD, ONT. R. 5.

HEMORROIDES
sont promptement soulagées
par l'usage de
L'ONGUENT du Dr. CHASE

Terre à vendre

BELLE ferme, plane, 2 milles de la cathédrale de Chicoutimi. Granges et écuries modernes, roulant animaux. Excellentes conditions. S'adresser au Rév. EUGENE GRENON, ptre., St-Hilarion, cté Charlevoix, P. Q.

RENFREW MACHINERY accepte actuellement des contrats d'agence pour 1933. Si vous désirez une agence pour votre district, veuillez écrire à

The Renfrew Machinery Company Limited
ST-JEAN, QUE.
Manufacturiers de centrifuges, balances-camions, poêles, laveuses, incubateurs et éleveuses.

TONDEUSES (clippers) AIGUISEES: 30 sous le set. Garanti: Ajoutez pour le renvoi autant que vous avez payé pour l'expédition. R. H. JANELLE, Pierreville, co. Yamaska, P. Q.

TA-PAT-CO
REGISTERED TRADE MARK
MARQUE
Fabrication Canadienne
COUSSINS A COLLIER
Un prix minime pour prévenir les blessures et plaies d'épaules.

Petit lexique de...

(Suite de la page II)

De même, il ne faut pas croire qu'*omelette* soit le contraire de *femmelette*.

Les omelettes se font au fromage, aux fines herbes, au jambon, aux pommes de terre, aux oignons, aux champignons.

Alors que la bave, à table, n'est autorisée que chez les bébés ou les centenaires, une omelette baveuse sera toujours bien accueillie.

PALEMON. Genre de crustacés, de l'ordre des décapodes, famille des macroures, tribu des salicoques.

—De vous à moi, ce sont tout simplement les crevettes, les bonnes, familiales et traditionnelles crevettes; s'il plaît aux naturalistes d'inventer des noms sonores en leur faveur, libre à eux. Nous ne les suivrons pas dans cette voie.

PARMESAN. Fromage qui se fabrique dans la province de Parme et qui est fait avec du lait en grande partie écrémé. Il est très parfumé. Quand il est bien sec, il est très dur, et la cuisinière est obligée de faire monter un pompier avec une hache pour le casser en menus morceaux.

POMME DE TERRE. Comment les hommes ont-ils pu vivre sans elle? Comment ne s'est-il pas trouvé un poète pour célébrer ses vertus, l'austérité de sa robe, le tendre éclat de sa chair? Comment peut-on parler d'elle sans aux lèvres, et baignant les paroles de gratitu'e, le souvenir de tant et de si parfaites délices? Pomme de terre, bossue, rondouillarde, modeste, potagère, rustique...

Ressource, recours, sécurité, franchise, saveur, gaîté, variété, santé, universalité, gloire, gloire, gloire... tu es tout cela.

PETILLER. Eclater avec un petit bruit sympathique. La friture pétille, le feu pétille, le vin pétille dans les verres et fait pétiller d'esprit les convives — ceux qui en ont déjà.

PINTADE. Gallinacé vêtu d'argent et portant au front des pendeloques éclatantes comme une princesse barbare.

La pintade se mange rôtie; sa chair, bien que sombre, est d'un goût fin.

C'est le moins domestiqué des oiseaux de basse-cour. Elle court sans cesse la galipote, niche où il lui plaît. On lui pardonne quand on la dans son assiette.

PURGATIFS. Ramonage nécessaire.

Les purgatifs, rappelons-le, se divisent en *phlegmagogues, cholagogues, mélanagogues et hydragogues.*

Si, après cette énumération, vous ne vous sentez pas une pointe de coliques, c'est à désespérer de vos entrailles.

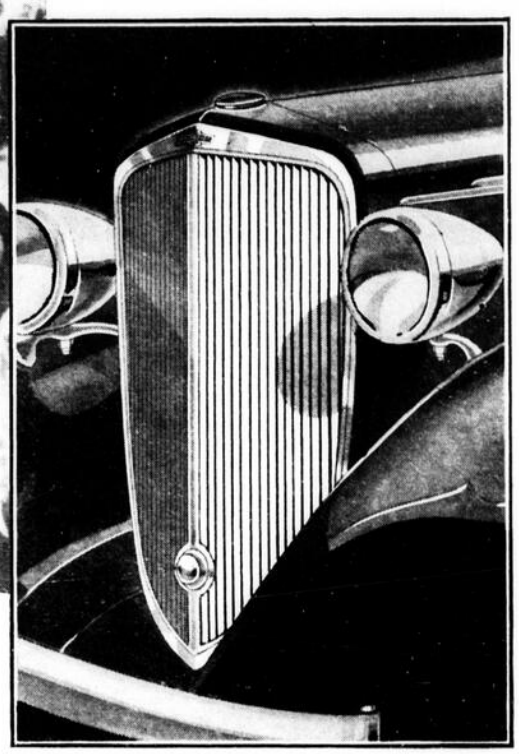
PUDDING. Gâteau national des Anglais, à base de mie de pain, de moelle de boeuf, de raisins de Corinthe et de prunes séchées, le tout arrosé d'alcool et flambé.

Les traités de résistance des matériaux mettent, pour le poids, le "pudding" tout de suite après la pierre d'émeri et avant le bois d'acajou. Le pudding de Christmas donne une fière idée de la résistance britannique.

Un Canadien moyen tient jusqu'à trois bouchées; à la quatrième, il demande grâce; on l'emporte à la cinquième.

Dessins de Lucien Boucher.

"FAIT SUR COMMANDE POUR LES CANADIENS"



LE NOUVEAU

CHEVROLET SIX

AVEC VENTILATION FISHER

SANS COURANT D'AIR

CHEVROLET — GM GENERAL MOTORS PRODUCTS

PENDANT DES MOIS, Chevrolet et la General Motors ont demandé aux propriétaires d'automobiles—"Que voulez-vous dans votre prochain auto?" Pendant des mois, nos ingénieurs ont préparé, perfectionné, éprouvé — ayant pour se guider les résultats de cette étude dans tout le Canada. Aujourd'hui, votre dépositaire vous invite à voir et à conduire le nouveau Chevrolet Six —Fait sur Commande pour les Canadiens—de style, de puissance et de prix pour être le premier choix parmi les autos à bas prix.

C'est un six qui a fait ses *preuves* et son coût d'opération est encore plus bas! C'est le plus grand des autos du domaine des bas prix. Pour votre santé et votre confort, il offre le développement le plus révolutionnaire depuis l'avènement de la carrosserie fermée: la Ventilation Fisher SANS COURANT D'AIR!

Quelles autres caractéristiques nouvelles? Chevaux-vapeur additionnels. Nouveau centre de gravité plus bas. Vitre de sûreté dans le pare-brise. Nouveau "Starterator". Freins plus gros et même plus efficaces.

C'est l'année pour acheter un auto entièrement moderne. Et le Chevrolet est l'auto qu'il faut acheter pour le confort et la commodité moderne—avec la sûreté établie d'un six cylindres—et une économie encore plus grande. Demandez à votre dépositaire de vous renseigner sur les bas prix d'aujourd'hui—et sur les termes G M A C faciles!

CE QUE 30,000 AUTOMOBILISTES NOUS ONT DIT

"Le Guide de l'Acheteur", que voici, vous raconte notre récente consultation des automobilistes canadiens et vous donne des renseignements que vous apprécierez quand vous ferez le choix de votre prochain auto. Envoyez le coupon pour un exemplaire gratuit:

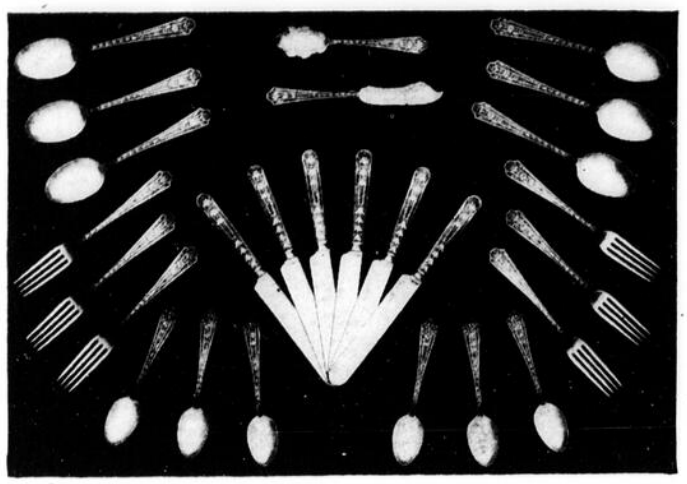
Customer Research Dept.
General Motors Products of Canada Ltd.
Oshawa, Ont.

Nom .....

Adresse .....

CF-1PF

LA GRANDE VALEUR CANADIENNE



Cadeaux, Cadeaux!

Chers amis,

Pourquoi ne seriez-vous pas l'heureux gagnant d'un de ces magnifiques cadeaux? C'est très facile... Ecrivez-nous aujourd'hui et demandez 60 paquets ou 120 paquets ou 180 paquets. Vous vendez ces graines 5 cents le paquet à vos voisins et amis et retournez l'argent. Alors nous vous envoyons votre cadeau; c'est très facile n'est-ce pas? Et vous êtes heureux d'avoir gagné en si peu de temps un joli cadeau.

Mesdames, Messieurs,

Une occasion unique pour gagner de beaux cadeaux. Demandez aujourd'hui 120 paquets de graines de jardin.

Reconnues les meilleures par leurs résultats merveilleux. Marquez la quantité désirée sur la liste ci-dessous et retournez-la immédiatement.

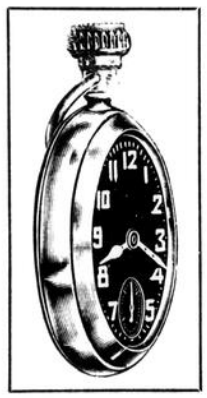
Achetez les graines "Allen Nouveautés" et vous récolterez de beaux légumes. Votre jardin sera enjolivé de belles fleurs.

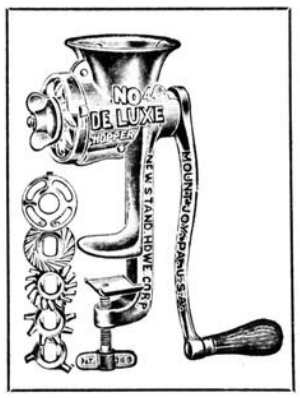
Remplissez cette liste, retournez-la immédiatement

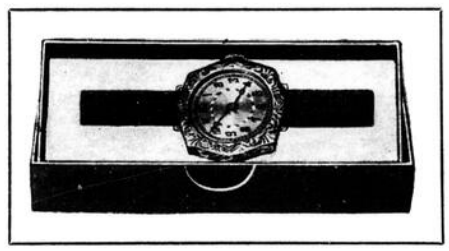
Noms de nos variétés.

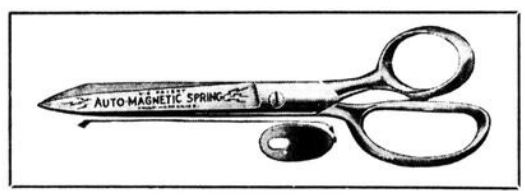
Quantite		Quantite	
.....	Betterave Détroit "rouge [foncé".	.....	Maïs "Blé-d'Inde White Cory"
.....	Betterave demi longue, [rouge sang.	.....	**Blé-d'Inde Bantam Doré.**
.....	Carotte Nantaise.	.....	Navet Blanc de Milan.
.....	Carotte Chantenay.	.....	Navet Purple Top Milan.
.....	Carotte "Coeur de Boeuf".	.....	Navet Boule d'Or.
.....	Carotte Danvers.	.....	Chou de Siam Canadian Gem.
.....	Céleri "Facile à Blanchir".	.....	Chou de Siam Elephant [Oblong.
.....	Céleri Plume Dorée.	.....	Chou de Siam American [Purple.
.....	Cerfeuil Frisé Double.	.....	Oignons Rouges Wetherfield.
.....	**Choux Bruxelles.**	.....	Oignons Jaunes de Danvers.
.....	Choux Jersey Wakefield.	.....	Oignons Blancs Hâtifs Barletta
.....	Choux Marché Copenhague.	.....	Panais "Collet Creux".
.....	Choux Flottler de Brunswick.	.....	Melon d'Eau Cole Early [Perless.
.....	Choux Danish Ballhead.	.....	Persil Champion.
.....	Choux Rouges Mammoth [Rock Red.	.....	Poireaux Monstrueux de [Carentan.
.....	Choux-fleurs Erfurt.	.....	Pois Alaska.
.....	Citrouille à Tarte Sucrée.	.....	Radis Ronds Rouges Hâtifs.
.....	Concombre Cornichon de Snows	.....	Radis Roses à Bout Blanc.
.....	Concombre Hâtif Epine [Blanche.	.....	Radis en Mélange.
.....	Courge Yellow Summer [Crookneck.	.....	Tomates Earliana.
.....	Courge Boston Marrow ["automne".	.....	Tomates John Bear.
.....	Fèves Jaunes Hodson Wax.	.....	Tomates Bonny Best.
.....	Fèves Valentine Gousses [Vertes.	.....	Tomates à Confiture Cerises [Rouges.
.....	Salade La Merveilleuse.	.....	Tomates Prunes Jaunes.
.....	**Salade Grand Rapide.**	.....	Sarriette d'Eté.
.....	Melon Musqué de Hodoo.	.....	Tabac Connecticut.
		.....	Tabac Obourg.
		.....	Fleurs Assorties.

Nous payons les frais de poste pour toutes commandes de $2.00.









Les illustrations ci-dessus ne sont qu'un léger aperçu des nombreux cadeaux illustrés dans notre catalogue de jolies primes que nous vous enverrons avec votre commande de graines de jardin.

ADRESSEZ VOS LETTRES A

ALLEN NOUVEAUTES

ST-ZACHARIE, QUE., CAN.

Servez-vous de ce blanc de commande pour acheter aussi vos graines de jardin pour votre usage personnel. Toutes ces variétés se vendent 5 cents le paquet.

Votre nom .....

Adresse .....