

LE BULLETIN

DES AGRICULTEURS

Volume 23 No. 25

MONTREAL

21 juin 1938



REVEIL RURAL.

Robert Raynauld, M.S.A.

ACCAPARONS NOS MARCHÉS.

W.-J. Tawse, B.S.A.,

CLASSEMENT ET EMBALLAGE DES FRUITS,

J.-M. Talbot, B.S.A.,

INDUSTRIE DU CIDRE.

G. Boussion,

LA TERRE, LE TRAVAIL, LE CAPITAL,

A. Desilets, B.S.A.

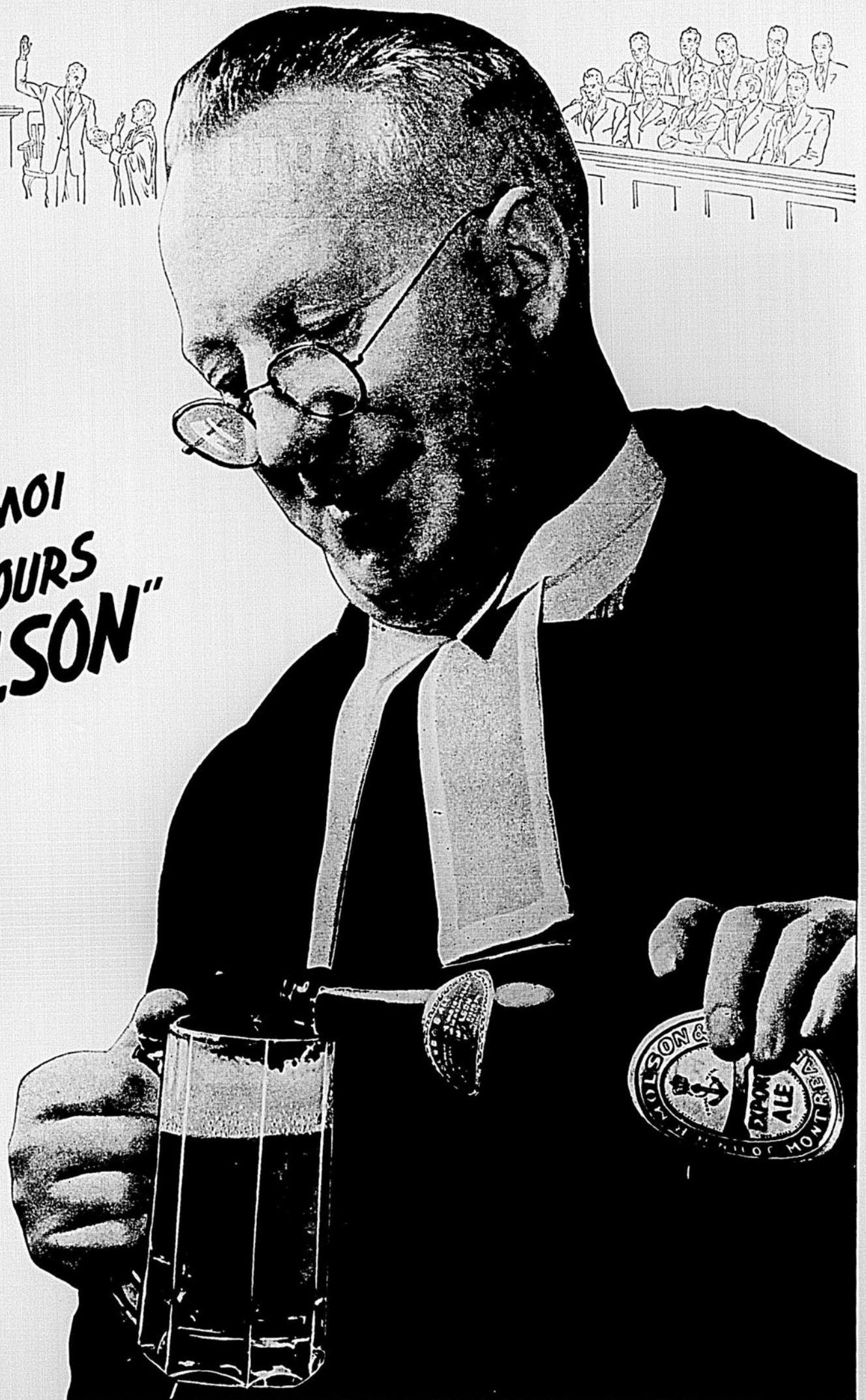
L'HUILE RESOUT UN AUTRE PROBLEME,

T. McCall.

et autres



**POUR MOI
"TOUJOURS
MOLSON"**



LA BIÈRE QUE VOTRE ARRIÈRE GRAND-PÈRE BUVAIT

ACTUALITÉ AGRICOLE

RELEVÉ AGRICOLE GÉNÉRAL

De nouveau, les cultivateurs de la province de Québec, tout comme ceux des autres provinces, auront à répondre, d'ici aux derniers jours de ce mois, au questionnaire qui leur sera distribué par le personnel enseignant des écoles rurales. Il s'agit, en l'occurrence, d'obtenir le nombre aussi exact que possible d'animaux de ferme et de volailles ainsi que les emblavures faites ou projetées à la date du 1er juin.

Afin de dissiper les erreurs et les soupçons qui existent chez certaines gens, nous devons rappeler à toute la population agricole du Québec que les informations reçues sont absolument confidentielles; elles ne sont divulguées à qui que ce soit et ne peuvent servir de base à l'imposition de nouvelles taxes.

L'unique but que se propose le gouvernement en procédant à ce relevé est tout désigné: il s'agit de promouvoir les meilleurs intérêts des cultivateurs en renseignant les services de propagande au sujet des cultures, à savoir: les superficies ensemencées, le rendement probable à l'acre, la récolte totale, etc. Pour le bétail, cette enquête indique si telle ou telle classe ne répond pas aux besoins des marchés locaux ou étrangers. De là découlent les différentes politiques d'élevages organisées par le ministère de l'Agriculture. En ce qui concerne l'industrie laitière, d'autres services sont institués pour augmenter et améliorer les troupeaux en y introduisant des bovins de race pure, etc. . . . En somme, ce relevé constitue une source d'information essentielle au gouvernement, afin que les cultivateurs puissent être aidés là où les besoins se font réellement sentir.

Tous les gens bien pensants comprennent que l'état de recul ou d'avancement d'une province, d'un pays, dans les domaines agricoles, industriels et économiques, s'illustre beaucoup plus facilement

(Suite à la page 4)

SUPERBE CHEVAL BELGE

A la tête du Syndicat d'Éleveurs de chevaux belges du comté St-Maurice—Prix d'achat, \$1200—
Classé A

Le Syndicat des Éleveurs de chevaux belges du comté St-Maurice vient de faire l'achat d'un magnifique étalon belge. Le cheval vient de la "Jersey Health Farm Regd", Ile Bizard, près Montréal. Il a coûté la somme rondelette de \$1200. "Nickel de Thuillies", c'est son nom, est un cheval importé de Belgique il y aura bientôt deux ans. Il est petit-fils du fameux "Avenir d'Herse", de réputation mondiale et champion incontesté de Belgique.

Cet étalon, d'un beau blond foncé, est âgé de 5 ans; il est classé A et pèse un peu plus d'une tonne. Il est à la disposition des membres du Syndicat d'abord, mais tout cultivateur de la région désirant élever de bons chevaux d'un bon poids peut lui conduire ses juments.

L'ancien étalon propriété du Syndicat fut vendu dernièrement à un nouveau Syndicat de chevaux belges, dans le comté de Soulanges.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Omer-E. Milot, Pres. ou à M. Thomas-E. Boivin, agronome-sec. ou à M. Bruno Trahan, gardien.

MAÎTRE EN SCIENCE



M. André-Albert Beaulieu, B.S.A., attaché depuis 1935 au service de la Protection des Plantes au ministère de l'Agriculture en qualité d'entomologiste junior vient de soutenir avec grand succès une thèse sur la biologie de la pyrale du pomier, devant le personnel scientifique de l'Université McGill. Il a obtenu le titre de Maître en science "cum laude" de cette institution.

M. Beaulieu a fait ses études classiques au séminaire de Rimouski. Il obtenait son baccalauréat en sciences agricoles "avec distinction" en 1933 de l'École supérieure d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, cours scientifique qu'il a complété par des études post-universitaires au Collège Macdonald où il a étudié spécialement l'entomologie.

M. Beaulieu est actuellement en charge des recherches sur les insectes des vergers à Mont St-Hilaire, où le ministère de l'Agriculture maintient depuis 1937 un laboratoire temporaire, sous la direction de M. Georges Gauthier, entomologiste senior. Nos sincères et cordiales félicitations au nouveau scientifique.

DU BON TRAVAIL

Un résumé du travail des jeunes éleveurs dans Québec, préparé par M. Stéphane Boily, directeur de ces cercles dans cette province, pour le ministère de l'Agriculture, a paru dans la Revue "Ayrshire" de janvier. En 1937, on comptait 146 cercles de jeunes éleveurs de veaux et 11 cercles de jeunes éleveurs de pores, comprenant 3,122 membres. Il y avait approximativement 3,000 jeunes éleveurs de veaux répartis sur 2,081 fermes. En 1937, 79.1% de ces troupeaux avaient été éprouvés pour la tuberculose, comparativement à 55.3% en 1936; 64% avaient à leur tête des taureaux pur-sang en 1937 contre 62.6% en 1936, et 29% faisaient le contrôle du Livre d'Or en 1937, comparativement à 27.7% en 1936. Les propagandistes fédéraux visitèrent tous les membres plusieurs fois au cours de l'année; ils ne se contentèrent pas de surveiller les sujets du cercle seulement, mais ils s'occupèrent encore de tout le troupeau et participèrent activement aux achats et aux ventes. Ces propagandistes achetèrent en 1937 quelque 600 génisses pour le compte de ces jeunes éleveurs. Parmi leurs multiples activités, il faut noter des assemblées et un concours d'étude. Des concours régionaux précédèrent les concours éliminatoires provinciaux. C'est de 1922 que date dans Québec l'institution des cercles de jeunes éleveurs.

ECOURTEZ ET CHATREZ VOS AGNEAUX

Cette opération se pratique entre l'âge de dix jours à trois semaines.

La ménagère a recours à la viande d'agneau pour varier le régime alimentaire quotidien. Mais, pour que cette viande acquière de la popularité, il faut d'abord que le producteur sache la faire apprécier du consommateur, et le moyen, c'est de livrer au marché un produit de première qualité. Si chaque citoyen du Canada consommait une livre d'agneau de plus par année, cela créerait une demande pour un surplus de dix millions (10,000,000) de livres d'agneau par année, et, par conséquent ouvrirait un marché pour 250,000 agneaux.

L'agneau non chatré se développe surtout dans les parties qui ont le moins de valeur (épaule et cou) au dépens de la longe et du gigot, parties les plus recherchées. Sa viande, souvent, tire sur le bleu, a une fibre musculaire grossière et un goût étrange, ce qui est de nature à faire délaisser l'usage de la viande d'agneau (même la bonne) dans la préparation des repas.

N'allons pas, en guise d'excuse, insinuer que les gens de la ville ont le "bec trop fin", car c'est l'habitant qui en fin de compte paiera pour avoir négligé de pratiquer une opération en elle-même très simple. Voici à ce sujet un récent communiqué de l'Industrial and Development Council of Meat Packers":

"A partir du lundi, 1er août les acheteurs d'agneaux, du Québec et des provinces Maritimes, paieront 1 sou de plus la livre et à partir du lundi, 29 août, 2 sous de plus la livre pour les brebis et les agneaux chatrés que pour les béliers. Les acheteurs paieront probablement aussi 1 sou de plus la livre, pour les agneaux de poids conforme

(Suite à la page 4)

EXCELLENT ACHAT

M. Honorius Lafrance, St-Basile (Chambly), vient d'acheter de la Ferme Raymond, trois sujets de premier choix.

1.—Montvic Rag Apple Korndyke, fille de Johanna Rag-Apple Pabst, qui à l'âge de 6 ans donne plus de 15,500 lbs de lait en 7 mois avec un dosage de 3.9%.

Selon M. Goodhue, cette vache possède l'un des meilleurs pis de tous les sujets Holstein du Dominion.

2.—Raymondale Perfecto, jeune veau mâle de 6 mois, fils de Montvic Peacemaker et de Raymondale Ormsby. Raymondale Perfecto est le frère de Raymondale Lawrence, réserve "All American" en 1936. Un autre de ses frères, Raymondale Paymaster, est à la tête du troupeau de la Maison St-Joseph.

3.—Eastview Loulou Lyons, taure de 4 ans qui est une vache très bien conformée et dont M. Goodhue espère un rendement de plus de 20,000 lbs cette année.

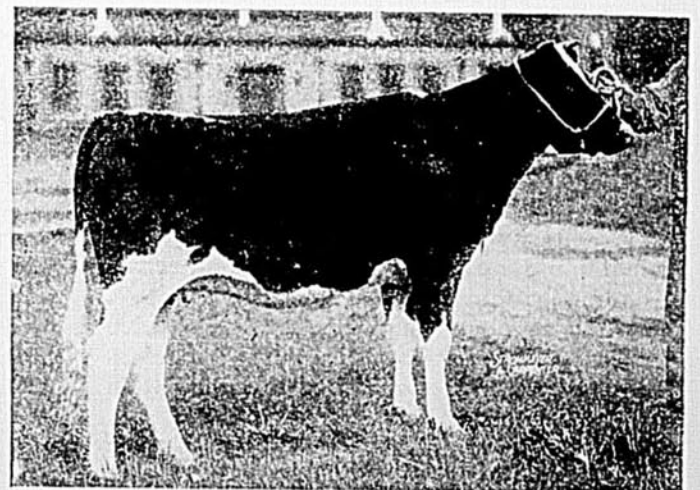
M. Lafrance a également acheté 2 génisses, l'une venant de Raymondale Dino, et l'autre de Raymondale Paymaster.

Nous espérons qu'avec ces animaux de choix, M. Lafrance comptera dans un avenir rapproché, parmi nos bons éleveurs.



Gauche:—
Spring Farm Toitilla Jenima, mise en vente par J.-M. Fraser, Streetsville. Achetée pour une somme de \$310. par Euclide Lavigne, lors de la vente Nationale de Holsteins, Toronto, Ont.

Droite:—
Woodruff Rau Apple Belle qui se vendit au prix le plus élevé, \$325. Mise en vente par F.-W. Townsend, Belwood, Ont. Achetée par l'Hon. Antonio Elie, La Baie du Febvre, P. Q.



(Suite de la page 3)

(Suite de la page 3)

au moyen de chiffres qu'au moyen de phrases et de discours.

Pour atteindre cette fin, il nous faut la généreuse collaboration non seulement des cultivateurs, mais aussi de messieurs les curés et des institutrices des écoles rurales. Sans leur précieuse concours, il est presque impossible de parfaire un tel travail. Cette année, nous comptons sur leur appui comme par le passé et nous les remercions à l'avance de leur intelligente coopération.

Il nous fait plaisir d'informer le public que nous avons reçu en juin 1937, 52,000 rapports dûment remplis. Nous espérons que cette année marquera un nouveau progrès et nous apporterons un nombre encore plus considérable de réponses.

Nous prions donc tous les agriculteurs de cette province de lire attentivement ce dernier appel et d'y répondre avec toute la générosité dont ils sont capables.

à la demande et de bonne qualité, que pour les agneaux pesant plus de 90 livres et allant jusqu'à 110 livres. Le prix des agneaux de poids désirable pourra être de 2 sous de plus la livre que pour les agneaux pesant plus de 110 livres. Les agneaux de qualité inférieure seront payés à raison de leur qualité relative. Tous les agneaux doivent être écourtés."

En résumé, pour tirer le meilleur parti possible de votre récolte d'agneaux.

- 1) Ecourtés-les et châtrés-les.
- 2) Soignez-les, qu'ils pèsent 75 à 90 lbs au moment de la vente.
- 3) Envoyez-les au marché avant que leur poids ne dépasse 90 livres.
- 4) Prenez toutes les précautions pour que la chair ne soit pas endommagée en transit ou durant le chargement.

Mardi, le 28 juin prochain, les sociétaires de l'Association provinciale des Eleveurs de bétail de race Ayrshire sont convoqués à la Ferme-Ecole provinciale de Deschambault, à l'occasion de leur réunion champêtre annuelle. Les visiteurs seront, en cette circonstance, les hôtes de M. S.-J. Chagnon, directeur de la ferme et élu, l'hiver dernier, président de l'Association Canadienne des Eleveurs de bétail Ayrshire.

La journée sera sous la présidence de M. le professeur Gustave Toupin, de l'Institut Agricole d'Oka et président de l'Association provinciale. Bien que le programme ne soit pas définitivement arrêté, nous savons qu'il y aura d'importantes discussions sur les affaires de la société et l'élection de ses officiers et administrateurs pour le prochain exercice.

Il y aura également démonstrations sur des types laitiers de première valeur, concours d'appréciation d'ani-

maux Ayrshire, conférences puis visite des luxuriants pâturages permanents établis sur la ferme.

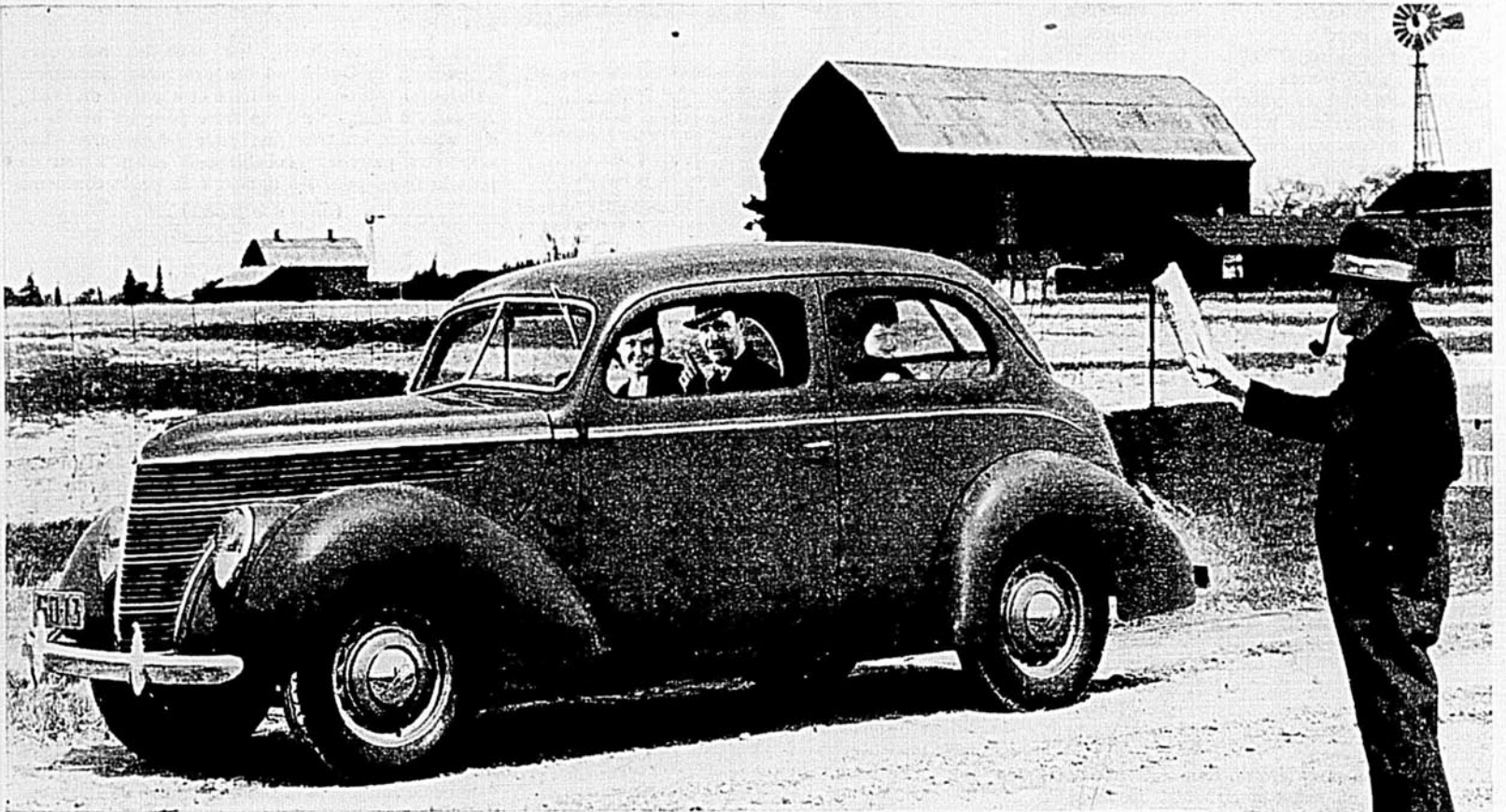
Le lunch se prendra à la ferme (chaque visiteur est prié d'apporter son goûter) cependant que le breuvage sera servi par la Ferme-Ecole.

L'honorable M. Bona Dussault accompagné de son sous-ministre, M. Albert Rioux et de M. Adrien Morin, chef du Service provincial de la Zootechnie se rendront rencontrer les pique-niqueurs et adresseront la parole.

L'après-midi sera exclusivement réservée à la visite de la ferme sur toute son étendue. Avec M. Chagnon comme cicerone, les visiteurs sont assurés de passer une journée des plus agréables et instructives.

La Ferme-Ecole provinciale est située sur la route Québec-Montréal, exactement à mi-chemin entre Trois-Rivières et Québec, le long du fleuve Saint-Laurent.

"De 22 à 27 milles au gallon . . ." disent nos clients!



Le Sedan Tudor V-8 Ford Standard de 1938.

"De 22 à 27 milles au gallon d'essence!" — c'est ce que les Fordistes de toutes les provinces du Canada nous disent du moteur V-8 Ford de 85 CV.

Voilà, certes, une véritable économie. Bien plus, le caractère économique d'une V-8 Ford Standard se manifeste dès le premier versement et continue de s'affirmer jusqu'au jour où vous l'échangez pour une autre. Son mécanisme n'exige qu'un minimum d'entretien — donc: économie sur les frais de "service". L'huile n'est changée qu'à intervalles de 2,000 milles. La simplicité de ses organes, sa surface d'émail cuit, ses pneus plus durables et le

Système d'Echange de Moteurs . . . voilà encore d'autres raisons pour lesquelles nous tenons que la Ford est économique entre toutes.

La nouvelle V-8 Ford vous plaira de tout point. Profil élégant. Intérieurs traités avec goût. Beaucoup d'espace pour les occupants et leur bagage. Résistance à l'usure — même si un usager-cultivateur s'en sert à diverses fins pratiques. Nous présentons aussi, pour ceux qui cherchent un véhicule plus vaste et plus riche, la V-8 Ford de Luxe — qui a toutes les qualités proverbiales de la Marque Ford. Elle est montée sur un robuste empâtement de 112" et actionnée par notre moteur de 85 CV.

\$30 PAR MOIS, et un premier versement des plus raisonnables, et vous aurez (grâce au "T. F. C. National Finance Plan") la V-8 Ford neuve de votre choix!

LA V-8 FORD STANDARD



ACCAPARONS NOS MARCHÉS

Préparation des petits fruits et légumes

W.-J. Tawse, spécialiste, Montréal, P. Q.

Il faut considérer plusieurs facteurs si l'on veut activer la vente pour un article quelconque. Il faut d'abord offrir un produit bien frais et le présenter au consommateur sous une apparence attrayante. De plus, il convient de fournir des informations relatives à la valeur et l'importance qu'il y a d'inclure des fruits et légumes dans la diète quotidienne. Un produit frais attire toujours la ménagère; l'acheteur délaisse la marchandise d'apparence douteuse pour les articles de conserve. Pour réussir dans son entreprise, le détaillant doit tailler chaque tête de laitue, choux et choux-fleurs; en un mot, voir à ce que ses étalages attirent et flattent l'œil du consommateur. Les producteurs peuvent encore aider les marchands à réduire la perte que ces derniers doivent absorber par suite des déchets et pertes de poids, en fournissant des fruits et légumes plus frais et mieux classifiés.

Marge de profit des marchands

Les marchands doivent se garder une marge moyenne de 25% pour couvrir leurs dépenses d'opération telles que loyer, lumière, taxes, etc. Il leur faut allouer 5% pour les déchets et pertes encourus, car il ne faut pas oublier que ces denrées sont des plus périssables. Les ventes spéciales de certaines lignes ne laissent en moyenne que 10%, tandis que plusieurs items rapportent au-delà de 35%, moyenne donc de quelque 25% sur le tout. Tous les intéressés profiteront du fait que les cultivateurs fournissent à leurs marchands ou distributeurs des produits frais et de belle apparence, ce qui permettra au détaillant de les écouler rapidement et à de bons prix.

Il nous faut améliorer notre matériel d'emballage

Tout cultivateur devrait se réserver un espace suffisant et se procurer l'outillage nécessaire pour pouvoir laver et classer convenablement ses produits. Il devrait aussi s'installer des cuves spéciales destinées à rafraîchir ses bottes de légumes immédiatement avant leur expédition sur le marché. Il doit surtout viser à préserver la saveur première du produit, et l'offrir à la ménagère sous sa forme la plus appétissante. Le producteur doit se rendre compte que plus considérables seront les ventes, plus grande sera la demande pour nos produits locaux. Nos concurrents sont très actifs et ils améliorent constamment leurs méthodes d'emballage. Ainsi, par exemple, après que le céleri est taillé, lavé assorti et bien



Un emballage attrayant aide la vente des pommes du Québec de même que celle de tous nos produits.

empaqueté, chaque boîte passe sous une douche d'eau glacée avant d'être chargée dans des wagons-glacières. Ce procédé garde le céleri humide et la température élevée du wagon permet à ce produit de garder sa fraîcheur et d'arriver à sa destination finale en meilleure condition. Mais le producteur local peut s'exempter cette dépense supplémentaire en employant une solution de nitrate de soude qui force la pousse et rend le céleri tendre et savoureux. Plusieurs de nos producteurs ajoutent de la glace (en petits morceaux ou en bloc) dans leurs cuves lorsqu'ils lavent leurs légumes.

Importance de la classification

La compétition étroite que nous devons rencontrer nécessite une classification rigoureuse, car l'approvisionnement dépasse maintenant la demande, et l'acheteur, naturellement, choisit l'article qui lui plaît le plus. Des légumes bien assortis et bien classifiés aideront à réduire le pourcentage de déchets, le coût de manutention et le transport, car il est plus facile et moins coûteux de faire la trie et d'éliminer les rebuts sur la ferme que de laisser ce soin au marchand. Les producteurs doivent bien comprendre toute l'importance d'une classification sévère, car il arrive souvent qu'une bonne récolte rapporte moins lorsque les acheteurs en connaissent la pauvre classification. En voici un exemple typique: lorsque vous attachez 5 carottes ensemble, qu'elles soient de qualité uniforme, car il suffirait d'une seule carotte de mauvaise apparence pour déprécier la botte entière. Le même exemple s'applique aux paquets d'une douzaine de bottes. Il est préférable de vendre la marchandise de choix séparément, pour ensuite disposer de la qualité inférieure ailleurs, car il y a deux sortes de clientèle: celle qui est prête à payer

une prime pour un produit supérieur, et celle qui s'occupe plutôt de la quantité sans être trop exigeante sur l'apparence.

Des contenants attrayants

Le produit le mieux classifié perd de la valeur et effraie l'acheteur s'il est emballé dans un contenant sale et usagé. Les grands centres urbains sont aujourd'hui pourvus de magasins spacieux, bien éclairés et propres, et les marchands ne sont intéressés que dans des produits ayant une apparence irréprochable. Il faut suivre le progrès et employer les méthodes d'emballages attrayants dont se servent nos concurrents, car le public est très sensible à l'apparence générale d'un article quelconque. Le contenant peut être étiqueté ou imprimé d'une manière voyante; il y a même des producteurs de framboises qui mettent un collant sur chaque boîte indiquant leur provenance, et d'autres enveloppent chaque paquet d'asperge et de céleri dans du papier cellophane avec une étiquette. Vous êtes inévitablement attirés par les contenants ingénieux et les emballages attrayants.

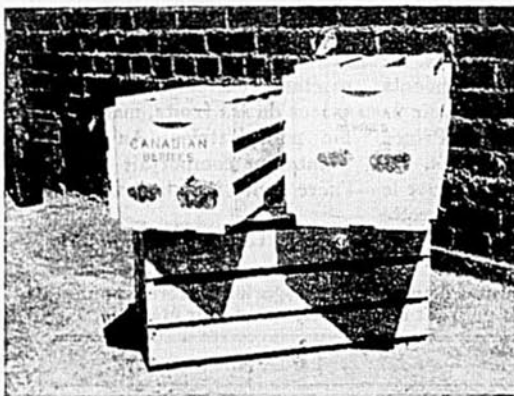
Nous vous donnons ci-après quelques conseils sur la manière d'emballer et de préparer vos produits pour répondre aux exigences actuelles du marché. Il vaut mieux employer des sacs tissés par grosses mailles qui laissent voir aux acheteurs la qualité des oignons, en plus d'en faciliter le séchage. Ces mêmes sacs sont aussi avantageusement employés pour le blé d'inde sucré, qui refroidira plus vite et gardera sa saveur plus longtemps. Quelques producteurs qui se spécialisent dans cette dernière récolte étendent le soir les poches sous les arbres sur la terre humide pour permettre au blé d'inde de refroidir; d'autres les mettent dans des chambres froides pour en enlever la chaleur du

sol avant d'être expédié sur le marché. Les navets de Suède lavés, paraffinés et empochés en sacs de 50 livres, ont attiré l'attention des consommateurs, et les producteurs ont pu réaliser de meilleurs profits. Cette année, le paraffinage des légumes lavés va se généraliser, car ce procédé plaît à l'acheteur, et en plus, empêche les produits de se détériorer. Ce procédé garde aussi les tomates et concombres frais plus longtemps. Un autre petit détail dans l'emballage des fraises qui frappe l'acheteur et active les ventes, c'est de placer la pointe verte du fruit vers le fond de la boîte, de manière à ce qu'on ne voit que des têtes rouges sur le dessus. On est allé même jusqu'à étudier la couleur du contenant et le genre d'imprimé qui conviendraient le mieux, et le bleu et le jaune ont été choisis comme étant ce qui va le mieux pour décorer les boîtes de champignons. Le dessus est couvert de cellophane pour en garder la saveur et prévenir les meurtrissures. Les cartons d'une livre contenant des choux de Bruxelles sont paraffinés à l'intérieur afin de garder toute la saveur; ceci est une précaution nécessaire, parce que ce légume est expédié dans de la glace. Ces cartons sont imprimés en vert sur un fond couleur chamois. Et combien d'autres exemples ne pourrait-on fournir pour démontrer aux producteurs de fruits et légumes toute l'importance qu'il faut attacher à la question de l'emballage et de la préparation finale pour le marché, s'ils veulent attirer la clientèle et obtenir le plus possible pour leurs récoltes.

Minéraux des légumes

L'étude des minéraux dans l'alimentation devient de plus en plus importante, et le jour n'est pas éloigné où le commerce pourra exploiter ce filon aussi avantageusement que les vitamines aujourd'hui. Notre intérêt immédiat est donc de bien connaître la composition de notre sol et les engrais chimiques qu'il faut employer pour produire des récoltes contenant les minéraux désirés. Le Dr. Vaughn a rapporté, il y a quelques années, dans le journal d'Allergy, que le céleri et certains autres fruits affectaient ses patients quand ils venaient d'un certain district, et qu'ils ne les dérangerait pas du tout lorsqu'ils venaient d'une autre partie du pays. Il semblerait donc qu'une plus grande connaissance du problème de nutrition aiderait grandement à contrôler certaines maladies qui affectent l'humanité. Ceci pourrait créer un nouveau débouché pour les fermiers de notre Province jouissant d'un sol

(Suite à la page 25)



Ces caisses à claire-voie rencontrent les exigences des acheteurs.

M. W.-J. Tawse, dans le passé, professeur au département d'Horticulture, collège Macdonald, est maintenant à l'emploi de la coopérative Fédérée de Québec. Il s'est spécialisé dans cette question des marchés des produits agricoles et nous recommandons de façon toute spéciale à nos abonnés la lecture de cet article.



Le céleri frais, croustillant augmentera votre chiffre d'affaires.

Culture des pommes en Angleterre

N.D.L.R.—Nous continuons dans l'édition présente la publication de l'article si intéressant dû à la plume de M. T.-N. Hoblyn. Cette étude remarquable mérite d'être conservée par tous ceux qu'intéresse la culture d'un fruit délicieux si populaire dans cette province.

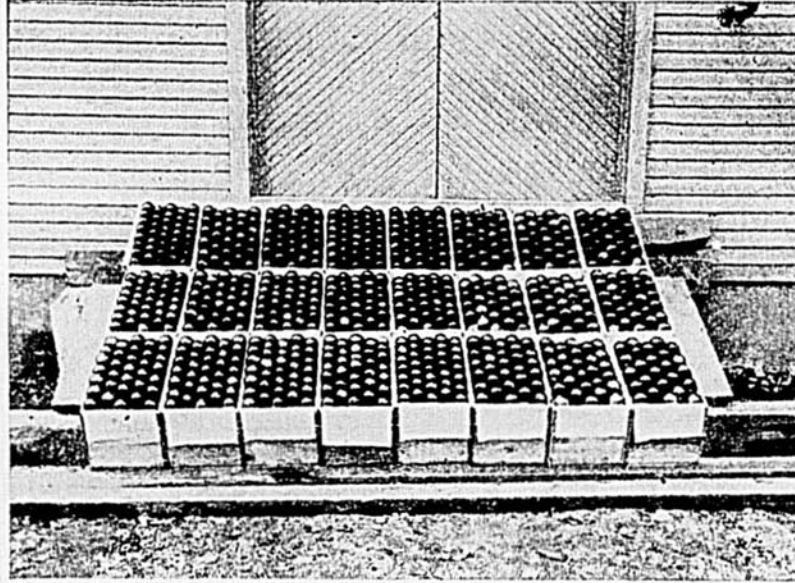
Aujourd'hui en Angleterre, la culture de la pomme se fait avec des variétés standard, semi-standard et naines. Dans la région de l'ouest et plus particulièrement celle de Kent, les vergers produisant des grosses pommes vertes à cuire sont très nombreux, la production de pommes à cidre y est aussi considérable. En général, ces vergers sont engazonnés et souvent on y laisse paître les moutons. En plantant ces variétés de pommiers, il faut tenir compte qu'elles sont lentes à produire et à utiliser toutes les superficies de terrain qui leur sont allouées. Généralement ils sont plantés à 40 pieds de distance; c'est pourquoi, pour tirer un meilleur profit du terrain, on a recours à la plantation d'arbres temporaires.

La culture des variétés mentionnées ci-haut devient de moins en moins populaire; on leur reproche d'exiger des déboursés trop considérables pour l'arrosage et l'entretien. La qualité et le diamètre de leurs fruits laissent beaucoup à désirer, et à cause du développement considérable des branches, l'éclaircissage n'est guère praticable. Pour toutes ces raisons, les producteurs préfèrent planter des variétés nouvelles d'un développement moins considérable, ce qui permet de faire une plantation beaucoup plus dense, soit de 15 à 25 pieds entre les arbres.

L'expansion de la production de pommes à couteau, ces dernières années, a permis d'intensifier encore plus les plantations de variétés naines lesquelles se plantent à une distance de 10 à 12 pieds, et produisent seulement des fruits de haute qualité.

Pour répondre aux exigences de nos pomiculteurs, nos pépiniéristes doivent prendre les dispositions nécessaires; le mode de propagation le plus pratiqué est l'écussonnage sur des porte-greffes provenant de semis de pépins de sauvageons et de pommes à cidre, ou encore, sur de petits pommiers appartenant à l'espèce paradis. Cette dernière se propage non pas par semis, mais bien en détachant les nombreuses tiges qui se développent tout autour du pied mère. Les sujets de cette espèce servent plus spécialement pour la greffe des variétés naines. En observant dans nos vergers, les arbres greffés sur des pommiers sauvageons ou des pommiers francs, on remarquera que ceux-ci manquent d'uniformité dans leur développement.

Afin de mieux se rendre compte du rôle que joue le porte-greffe dans le développement et la production d'un arbre, les stations de recherches de Long Ashton et de East Malling ont conduit une série d'expériences. La première a expérimenté avec des porte-greffes provenant de semis de sauvageons et la seconde avec des



Voici une série de boîtes de pommes McIntosh, marque "Québec", qui concurrenceront fortement toujours les plus beaux produits qu'on pourra jamais récolter en Angleterre même.

porte-greffes de l'espèce paradis. Le premier travail a porté sur la classification de ceux-ci. A East-Malling il a permis de différencier 17 variétés appartenant à l'espèce paradis, ceci malgré que la propagation s'était toujours faite par la séparation des tiges du pied-mère et non par le semis.

Ces 17 variétés mises à l'essai comme porte-greffes n'ont pas tardé à démontrer qu'il y avait beaucoup de différence dans la vigueur qu'elles transmettaient à l'arbre et dans ses aptitudes à produire. Certains de ces porte-greffes donnent naissance à des arbres nains, à production hâtive tandis que d'autres développent des arbres aussi vigoureux que ceux greffés sur des porte-greffes de sauvageons.

Le tableau ci-dessous donne une idée de la différence pouvant exister entre les variétés de porte-greffes. Les chiffres démontrent la production totale après 5, 10 et 15 ans. La distance à laquelle peuvent être plantées les différentes catégories d'arbres est aussi spécifiée.

Selon la différence qu'ils provoquent dans le développement de la charpente de l'arbre, les porte-greffes se classifient en quatre groupes.

Le premier groupe produit des arbres tout à fait nains représentés par le No. 9. Ils se plantent de 10 à 12 pieds de distance et commencent à produire beaucoup plus tôt que les autres comme le montre la récolte des cinq premières années. Ces arbres quoiqu'étant actuellement âgés de 14 ans continuent à produire abon-

damment et ne laissent voir aucun signe de vieillesse. En Allemagne, des arbres de cette même catégorie et âgés de 30 ans sont encore vigoureux.

Le deuxième groupe représenté par le No 7, dans le tableau, se sont développés rapidement au début, ont commencé à produire relativement jeunes, mais n'ont pas tardé à perdre leur vigueur; au point de vue de leur charpente, ils sont classifiés comme demi-nains et ils sont moins recommandables. Leurs racines sont sujettes à la gale. La distance recommandée dans la plantation est de 12 à 18 pieds.

Les arbres du troisième groupe sont greffés sur des porte-greffes connus sous le nom de Doucin No 2 et Broad Leaved English Paradise No 1. Ceux-ci lorsqu'on leur greffe des scions de variétés différentes et qu'on les plante dans des sols de nature différente et des conditions climatiques variables ne produisent pas un développement de charpente identique. Planté dans des sols légers et greffé avec des variétés à pousse lente, Le Doucin No 2 produit un arbre plus petit que le No 1, tandis que s'il est greffé avec des variétés à pousse plus rapide et planté dans un sol riche, on ne constatera pas de différence entre les deux. Pour la production, les résultats aussi ne sont pas les mêmes. Le No 1 donne parfois des rendements supérieurs tels que le laisse voir le tableau pour la variété Lane's Prince Albert. Pour d'autres variétés, les résultats sont inverses comme pour le Bramley's. Les porte-greffes de cette catégorie donnent naissance à des

arbres de vigueur moyenne produisant assez tôt. En consultant le tableau, on peut voir qu'à l'âge de dix ans, la production totale des arbres de la catégorie 1 et 2 est plus considérable que celle des groupes 9 et 7. Les distances recommandées pour la plantation d'arbres greffés sur ces deux groupes de porte-greffes varient de 15 et 24 pieds d'après la variété et la nature du sol.

Le dernier groupe, celui qui possède le plus de vigueur, est représenté ici par le No 12; ces arbres doivent être plantés de 20 à 36 pieds de distance. Ils sont lents à produire et à 10 ans, leur production est inférieure à celle de tous les autres groupes; à 15 ans, ils n'ont pas encore atteint leur période de pleine production.

Il faut rappeler ici qu'il n'y a pas que la vigueur et les aptitudes de production de l'arbre qui sont influencées par la variété de porte-greffe. La résistance aux maladies, la façon dont ils répondent aux applications de fertilisants, le diamètre, la couleur et la longueur de conservation des fruits varient aussi avec le genre de porte-greffe utilisé.

Ce travail de recherches est assez avancé pour permettre au producteur anglais de se procurer le genre de porte-greffes le plus apte à lui donner l'arbre convenant le mieux au mode de plantation qu'il désire suivre.

Pour les variétés destinées à être formées en cordon, il se servira, pour les plus vigoureuses, des porte-greffes appartenant aux Nos 1 et 2. Pour obtenir des arbres à charpente intermédiaire, le No 16 remplacera les porte-greffes provenant des semis de sauvageons. Les arbres greffés sur de tels porte-greffes possèdent un bon système de racines et se développent beaucoup plus uniformément. Dans la plantation d'arbres de cette catégorie, on peut intercaler des arbres temporaires greffés sur des porte-greffes No 9. Lors de la plantation, les arbres sont à 12 pieds de distance; après un premier éclaircissement, celle-ci est portée à 24 pieds. Finalement après une deuxième coupe, les arbres seront espacés de 48 pieds avec un arbre au centre du carré. Dans cette plantation, la variété Bramley's est intercalée avec la Rochester Pearmain; cette dernière étant considérée non pas pour la valeur de ses fruits, mais plutôt comme pollinisatrice. Au début, cette plantation comportait 302 arbres à l'acre dont 38 étaient des arbres per-

(Suite à la page 25)

Récolte, en livres et par arbre, pour deux variétés de pommes de certaines catégories d'arbres, pour une période de 5 ans, ainsi que la distance à laquelle ils peuvent être plantés selon leur étendue.

GROUPES	SEMIS DE BRAMLEY'S			LANE PRINCE ALBERT				
	Nos	Distance en pieds	5 ans	10 ans	15 ans	Distance en pieds	5 ans	10 ans
IX	12	24	365	796	10	18	157	449
VII	18	9	354	988	12	11	209	777
I	24	9	348	1148	15	4	220	966
II	24	11	367	1285	18	6	168	788
XVI	36	0	205	983	24	0	183	975
XII	36	0	161	917	24	0	108	638



Tous droits de reproduction, d'adaptation, de traduction réservés, 1938, Ed. Garant, Montréal.

Là, un homme vivait, jeune encore, dans une solitude chère que seul partageait son employé et quelques aides dans les périodes d'ouvrage.

A trois ans, Hubert Desroches avait perdu sa mère. Ce sevrage de tendresses maternelles, une enfance et une adolescence sans amour imprimèrent à son tempérament et à son caractère quelque chose de farouche, voire d'un peu brutal. A la mort de celle qu'il idolâtrait, le père avait clos son cœur. Seule, une passion y subsistait: "la terre", qu'il s'acharnait à faire rapporter avec l'apreté caractéristique du terrien qui adore son état. Lui aussi était mort, voilà déjà quatre ans, au moment où Hubert entamait sa vingt-deuxième année. Seul au monde, possesseur d'une des plus belles terres de la région, Hubert, comme plusieurs à sa place l'auraient fait, eût pu réaliser son avoir et, avec l'argent qu'il avait déjà de prêt à la Fabrique et à des cultivateurs solvables, mener à la ville une vie exempte de soucis. Il préféra demeurer sur la terre paternelle. Possédant une instruction primaire solide, que des lectures avaient agrandie, il se concentra dans l'exploitation scientifique de son domaine. L'élevage des animaux—ses meilleurs amis—l'amélioration de ses troupeaux bovins et porcins, le souci des récoltes prochaines et des rendements plus grands l'absorbèrent tout entier.

Haut sur jambes, le torse large, ses bras aux muscles en saillie repliés derrière le dos, on pouvait l'apercevoir chaque dimanche errer par ses champs, de son pas tranquille et lourd. Tantôt, il se courbait vers le sol dont il prenait une motte qu'il écrasait entre ses doigts; tantôt, il se penchait sur les épis de blé ou d'avoine, et, longuement, les soupesait. Toujours dans son regard, la même fixité demeurait et, sur son front, les deux lignes parallèles qui le creusaient.

Il se mêlait peu aux groupes, causait peu, renfermé dans ses pensées que nul ne savait.

Situé à six milles de la première station de chemin de fer et à sept milles de la route nationale qui enserre le Lac aux Grenouilles comme un immense lacet gris, Saint-Chose, malgré la proximité d'un des endroits de villégiature les plus courts de la province, a gardé l'aspect, les coutumes et les moeurs des villages du temps jadis.

L'église se dresse au centre, imposante masse de pierres des champs où le soleil se plaît à faire chanter les couleurs pour, finalement, les marier ensemble dans la fusion de leurs nuances et de leurs tons. Sur le côté gauche, il y a deux grandes remises de bois où les habitants, le dimanche, attachent leurs chevaux. A l'issue de la grand-messe, le perron de l'église, ainsi que l'espace engazonné qui descend jusqu'à la grande rue où le magasin général voisine le bureau de poste, s'anime d'une vie extraordinaire. Vide et morne, les jours de semaine, il devient ce jour-là, pour les habitants de Saint-Chose, ce qu'était le Forum pour les Romains. L'on y annonce les terres à vendre, les encans; l'on y affiche les règlements mu-

nicipaux; les nouvelles s'y colportent; des idylles s'y ébauchent et, souvent, des mariages s'y décident.

Des groupes se forment selon les affinités de sang, d'amitié ou de voisinage où l'on discute de tout: des menus potins jusqu'à la politique.

* * *

Le premier coup de la messe venait à peine de sonner que, déjà, les abords du magasin étaient remplis de monde. Ceux qui demeuraient au loin en profitaient pour faire leurs emplettes. Sur le perron, quelques hommes flânaient, fumant gravement leurs courtes pipes bourrées d'acré tabac canadien d'où s'échappait une fumée opaque et blanche. A l'intérieur du temple, des femmes faisaient leur chemin de croix. Par les fenêtres vides de verrières colorées, le soleil entraît brutalement, ternissant l'éclat des lampions et des cierges.

Dans tous les chemins, les voitures se suivaient. Il y en avait de toutes sortes depuis celles rudimentaires, composées d'une planche unique que la charge fait plier et s'arrondir, jusqu'aux charrettes à deux roues, aux phaétons, aux "rubbertires".

Du côté de la Carrière, on vit surgir le père Picard et ses deux fils. Solennel, il salua les connaissances, attacha ses chevaux et se perdit dans la foule qui devenait plus compacte. Autour de Fabien un noyau de jeunes se forma. Bien que du même âge ou plus âgés, ils lui portaient une sorte de respect mal dissimulé. Son instruction le rendait en quelque sorte l'égal du docteur Vincent, du notaire Lafond et presque du curé et de son vicaire.

Le deuxième coup sonna.

Ce fut au tour des Germain d'arriver.

—Tu attacheras le cheval... Moi, je descends chez le docteur à cause de ta mère, dit le père à Firmin.

—Moi aussi, je descends, dit à son tour Suzanne, j'arrête chez Marie.

A côté du bureau de poste, au-dessus de la porte d'une maison de briques, un écriteau se balance, portant cette inscription:

Mme J. BOURDON
Couturière — Modiste

Dans les fenêtres, des chapeaux, montés sur des supports fins et longs attiraient, chaque dimanche, après messe, la curiosité et la convoitise des jeunes femmes.

Mme Bourdon, veuve depuis dix ans, avait une fille d'un an plus âgée que Suzanne et qu'unissait ensemble une amitié de couvent.

Moins florissante de santé, elle avait peut-être un charme plus prenant, qui lui venait de la finesse de ses traits, du regard profond et doux de ses grands yeux mélancoliques et d'un je ne sais quoi d'alanguissant dans la taille et la démarche.

—Bonjour Suzanne, salua-t-elle, comme celle-ci franchissait le seuil de la maison.

—Bonjour Marie... Ta mère est là?

—Oui... Tiens... la voici qui descend.

Suzanne tenait sous son bras, un paquet enveloppé dans la gazette. Elle le défit, en sortit une robe ancienne et s'informa si, avec l'étoffe, on pouvait lui en confectionner une plus à la mode du jour. Elle confia à la modiste son intention d'aller au Lac et son appréhension de n'être pas bien mise.

—Mais, ma petite, d'ici jeudi, ça ne me donne pas grand temps.

—Si vous voulez, vous êtes capable. Pour moi? ajouta-t-elle avec un sourire.

—Eh bien! pour toi, Suzanne, je vais le faire. Mercredi soir, je te la promets, je prendrai tes mesures tantôt. Maintenant... si vous ne voulez pas arriver en retard... surtout toi, Marie, pour l'Asperges... Il ne faut pas que tu fasses attendre les chantres.

Les jeunes filles sortirent au bras l'une de l'autre et se dirigèrent vers l'église, tache claire et mouvante sous le soleil.

Le troisième coup sonna. Les pipes s'éteignirent et les hommes tenant leurs chapeaux gauchement entre leurs doigts, s'engouffrèrent à l'intérieur. Marie, qui touchait l'orgue, attaqua les premières notes de l'Asperges. Les chantres dont les voix, puissantes pour la plupart, manquaient de culture, entonnèrent ou plutôt crièrent les versets de l'antienne. Balançant leurs livres tendus à bout de bras, la tête en arrière, chacun donnait de la voix, cherchant à enterrer son voisin.

A sa place habituelle qui était le dernier banc à droite, Hubert Desroches, les paupières plissées pour mieux voir, faisait des yeux le tour des banes. Un léger sourire remua ses lèvres quand il vit la pose solennelle, un peu gourmée

(Suite à la page 27)



— Moi aussi, je descends, dit à son tour Suzanne, j'arrête chez Marie.

Le Bulletin DES AGRICULTEURS

UN MAGAZINE MENSUEL, pour les familles rurales, publié le troisième mardi du mois par la Compagnie de Publication Rurale Limitée avec un supplément hebdomadaire publié le mardi de chaque semaine, à l'exception du troisième mardi du mois, date de publication du numéro mensuel.

R. RAYNAULD, B.A., M.S.A., Rédacteur
RENE SOULARD, Assistant-Rédacteur
ROLAND CHARETTE, Directeur de la Circulation
G. MOISAN, Propagandiste de l'Industrie Animale

ABONNEMENT: Canada et Grande-Bretagne, \$1.00 par année, payable d'avance; Etats-Unis et pays étrangers \$1.00 par année, payable d'avance, plus frais de poste. Les renouvellements doivent être signés du nom et des mêmes initiales apparaissant sur la bande d'adresse, afin de prévenir la duplication. Les abonnés, en donnant leur changement d'adresse, devront aussi mentionner leur adresse précédente et l'adresse du nouveau bureau de poste.

TARIF D'ANNONCE: 70 sous la ligne agate. Pour l'Industrie Animale, tarif d'annonce sur demande. Les avis d'annulation ou de changements sur la copie doivent nous parvenir vingt et un jours avant la date de publication. Le Bulletin des Agriculteurs est membre du "Audit Bureau of Circulation". Copies du rapport A.B.C. sur demande.

ANNONCES CLASSEES: 3e de mot, charge minimum \$1.00. REPONSES AUX QUESTIONS: Il sera répondu aux questions posées par les abonnés sur les sujets agricoles. En envoyant vos questions, veuillez donner votre nom au complet et votre adresse. L'on répondra aux demandes d'informations le plus rapidement possible, soit par la voie de la publication ou par la poste. Si une réponse personnelle est désirée, les frais de poste devront être inclus.

TOUTE CORRESPONDANCE est invitée sur les sujets concernant l'agriculture, l'industrie animale, graines de semences, grains d'alimentation, expériences, les inventions pratiques, etc., en fait, tout ce qui peut être intéressant et utile aux autres fermiers. Veuillez écrire sur un seul côté du papier. Les manuscrits non acceptés seront promptement retournés, si les frais de poste sont inclus.

Adressez toute correspondance à:
Le Bulletin des Agriculteurs
2119 est, rue Ontario, MONTREAL.

Vol. XXIII No. 25

"LE REVEIL RURAL"

Un groupe d'hommes intelligents et dévoués entreprenaient il y a trois ans d'éveiller la conscience du public québécois aux choses de la terre. Nous émergions à peine alors des dures années de crise, années qui avaient appris à toutes les nations du globe les terribles répercussions qui suivent infailliblement un déséquilibre trop marqué du pourcentage des habitants urbains et ruraux. C'est à la lumière des conséquences terribles accompagnant un tel déséquilibre que ces esprits réalisateurs décidèrent de multiplier les initiatives destinées, pensaient-ils, à retenir au sol ceux qui le cultivaient et à y ramener ceux qui l'avaient déserté. Quelque peu éparpillés au début, ces initiatives se sont groupées, coordonnées et ont enfin adopté une formule concrète, unique, ayant pour nom "Le Réveil Rural".

Les activités de cette Société nouvelle incorporée en fin d'année 1937 sont multiples. Elle a pour objet de grouper les esprits de l'élite, de les gagner à la cause agricole et d'amener les ruraux eux-mêmes à reconnaître enfin que leur part vaut bien celle de leurs frères, les citadins, et l'emporte même de beaucoup sur cette dernière. Il arrive bien souvent dans la vie de se plaindre de son sort, de critiquer, de trouver mesquin le lot qui nous échoit. Nous nous permettons de comparer avec autrui et nous nous trouvons bien mal lotis. Dans la majorité des cas, nous en arrivons à une telle conclusion parce que nous comparons le mauvais côté d'une médaille avec le beau côté d'une autre. Pour conclure avec certitude, étudions la question à son juste mérite. Faisons la somme des avantages et des désavantages des conditions faites à tout être humain. Il est fort probable, il est même certain que le sort du cultivateur, dans ces conditions, l'emportera sur celui du citadin ou du moins il s'en manquera de bien peu pour qu'il en soit ainsi.

C'est le but même des membres de la Société du "Réveil Rural" de faire admettre cette vérité à nos gens du Québec. Ils espèrent avec raison, grâce à leur travail constant et rationnel, retenir à la terre ceux qui en vivent et y ramener un nombre considérable de ceux qui l'ont abandonnée.

Mais si remplis de bonne volonté qu'ils soient,

cette poignée d'hommes qui dirigent les destinées du nouvel organisme ne sauraient réussir sans ce "miracle" du retour à la terre. Il leur faut l'appui du public québécois. Cet appui s'est déjà manifesté de façon tangible dans certains milieux. Toutefois, il en faut plus encore!

"Le Bulletin des Agriculteurs" a le grand honneur de se voir offrir par la nouvelle Société le rôle de porte-parole dans cette oeuvre d'apostolat ruralisant. C'est avec une légitime fierté que nous avons vu ce geste et nous considérons comme un devoir sacré de faire notre part, toute notre part, pour accroître le succès de cette initiative essentiellement louable.

Nous inciterons tout d'abord nos milliers de lecteurs à venir grossir les rangs de cette "Société" n'ayant aucune visée politique, commerciale ou autre. Nous recommanderons encore à nos amis d'écouter fidèlement le programme radiophonique quotidien si intéressant que préparent avec grand soin les directeurs du nouveau groupement. S'ils ne possèdent pas chez eux de postes récepteurs, qu'ils se réunissent chez leurs voisins, leurs parents, leurs amis plus heureux pour ne point manquer une seule émission. Enfin, nous les prions instamment de devenir membres de la nouvelle "société". La cotisation très faible qu'on leur demandera sera bien des fois compensée par les avantages sérieux qu'ils en retireront.

Chaque semaine, nous publierons en entier dans nos colonnes le programme radiophonique quotidien avec l'heure et le poste émetteur. Chaque mois, nous aurons une page entière rédigée sous les auspices de la "Société du Réveil Rural Inc." Les meilleures plumes de la Province y collaboreront.

Nous nous en tenons là pour aujourd'hui. Ces quelques lignes devraient, ce nous semble, provoquer chez nos lecteurs leur désir sincère de coopérer au succès d'une entreprise aussi louable et leur admiration pour ces vrais patriotes qui veulent absolument et uniquement une classe agricole plus nombreuse, plus prospère et plus heureuse!

UN BEAU SUCCES

Les "Couvains Coopératifs Certifiés" de la province de Québec sont à la vérité d'institution récente. De 9 couvains en 1931 leur nombre a passé à 4 en 1937, soit une augmentation de 366%. Leur production s'est accrue de 161,942 poussins en 1931 à 1,872,910 en 1937, soit une augmentation de 1056% dans le court intervalle de six années. Le prix moyen remis aux membres par douzaine d'oeufs a varié considérablement selon les conditions prévalant au cours de cette période. Constatation intéressante cependant, c'est que malgré l'augmentation marquée de la production des Couvains les prix pour les oeufs sont demeurés pratiquement les mêmes depuis trois ou quatre ans.

Nous avons tout lieu de nous réjouir, nous semble-t-il, d'un tel succès et nous en complimentons sincèrement ceux à qui il revient. La province de Québec peut, à ce qu'on nous dit, absorber une quantité beaucoup plus considérable encore de produits avicoles. En fait, si nous ajoutons foi aux statistiques, nous constatons que le marché montréalais pour un doit s'approvisionner dans les provinces étrangères. Pourquoi nos gens n'accaperaient-ils pas leur propre marché d'abord? Il n'y a pas l'ombre d'un doute que pour longtemps encore nous devons recourir aux marchés étrangers.

Augmentons nos revenus sur la ferme en apportant une attention de plus en plus grande à cette source intéressante de revenus que représente l'industrie avicole. Nous avons tout ce qu'il faut pour réussir, sujets acclimatés, production adéquate de récoltes, techniciens habiles et experts, marché provincial! Sachons profiter de ces avantages multiples. Accroissons nos revenus pendant que les circonstances nous favorisent!

LES PRODUCTEURS DE LAINE DANS UNE IMPASSE

Le marché de la laine se comporte d'une façon extraordinaire, si l'on en juge par le rapport présenté il y a quelque temps déjà aux actionnaires d'une grande coopérative canadienne. Les dirigeants de cette association importante, selon ce rapport, se trouveraient dans l'impossibilité d'écouler la production de 1937 à moins d'encourir des pertes énormes, pertes qu'auraient à supporter, en définitive, les coopérateurs.

Comme causes de ces difficultés soudaines, il faut mentionner la situation politique européenne très tendue, l'hésitation manifeste dans les échanges commerciaux, l'accumulation des stocks de lainages attendant liquidation, la situation politique internationale, l'habitude d'"attente" contractée par l'acheteur, la disparition du Japon du marché australien et le manque général de confiance.

Evidemment, contre de tels facteurs, il n'y a pas grand-chose à faire. Le seul remède est de patienter en attendant des jours meilleurs. Nous notons cependant dans cette même étude que l'organisme coopératif dont il est ici fait mention distribue la laine brute reçue de ses membres de la façon suivante:

56% va à l'Angleterre et l'Europe,
8% entre aux Etats-Unis,
27% demeure au Canada.

Ne serait-il pas possible d'entreprendre sur ces trois marchés de l'Angleterre, des Etats-Unis et du Canada, une campagne intense de publicité en faveur de la consommation du produit canadien? Pareille politique ne manquerait pas de soulever l'attention des acheteurs. Evidemment, ce sera pour le Gouvernement canadien une occasion de nouvelles dépenses ajoutées à tant d'autres. D'un autre côté, nos éleveurs de moutons doivent retirer de leur exploitation des revenus leur permettant de vivre; autrement, il leur faudra se résigner à recevoir des "secours". Il n'y a pas l'ombre d'un doute qu'ils préféreraient toujours obtenir leur subsistance de leur travail plutôt que de la charité publique.

Nous soumettons cette suggestion aux autorités compétentes et nous espérons qu'elles la trouveront réalisable.

GESTE QUI MERITE L'APPROBATION GENERALE

Les journaux nous apprennent récemment que le Ministère fédéral du Commerce avait décidé de lancer une campagne vigoureuse de publicité à l'étranger en faveur de la consommation des produits canadiens.

Cette décision arrive à son heure et cadre bien avec les résolutions adoptées au début de mai dernier par les représentants de toutes les organisations des pays de l'Empire réunis en congrès à Sydney, Australie. On avait formulé à cette occasion le vœu de voir tous les Dominions britanniques se donner la main pour créer des Commissions qui verraient à écouler rationnellement leur production chez eux d'abord, puis sur le marché anglais et enfin à l'étranger. En cette même circonstance, on avait recommandé l'augmentation de la consommation sur le marché local, puis la découverte et l'accapement de nouveaux marchés.

Comme on peut le constater, le Gouvernement canadien n'a pas hésité à adopter cette ligne de conduite et à réaliser sans délai les vœux de la Convention.

Nous le félicitons de ce geste destiné à accroître la prospérité et le succès de nos producteurs. Il n'y a pas l'ombre d'un doute qu'une telle décision ne favorise la bonne renommée de nos produits et n'en accroisse la demande. C'est ce qu'il faut pour nous permettre de les écouler à des prix satisfaisants qui laissent des bénéfices substantiels. Voilà, à notre sens, l'une des meilleures façons de garder à la terre des artisans qui ne manqueraient pas de l'abandonner s'ils ne réussissaient malgré leurs efforts à y trouver leur subsistance! Nous applaudirons toujours, pour notre part, à de telles initiatives.

Classement et emballage des fruits

L'HEURE est aux examens de conscience, à la méditation et aux résolutions et le pomiculteur n'en est pas plus exempt que tout autre.

Depuis quelques années, nombre de problèmes se sont posés touchant l'amélioration des diverses productions, particulièrement celle des fruits. Dans tous les domaines, l'on constate une évolution rapide dans la voie du progrès. Cette évolution engendre forcément des complications qu'il devient difficile aux producteurs de surmonter s'ils sont laissés à leurs propres ressources.

On constate que le progrès a forcé les individus à s'unir et à se grouper pour pouvoir en suivre le sillage.

Ainsi, on a vu naître des combinaisons telles que les magasins à chaîne, dans le commerce, telles que les fusions de chemins de fer ou autres compagnies, dans le transport.

Etant individualistes par tempérament, nos cultivateurs ont été plus lents que les autres à se laisser entraîner à la remorque du progrès.

Il est heureux toutefois que nos pomiculteurs aient été, les premiers, parmi eux, à comprendre la nécessité de se grouper et d'emboîter le pas.

Malheureusement, ils n'en sont pas tous au même degré d'avancement. C'est ce qui fait qu'une partie d'entre eux entrave le progrès de l'autre. D'où il suit que nous avons deux catégories de producteurs, à savoir:

1°—Ceux pour qui l'exploitation d'un petit verger n'est qu'un à-côté de leur occupation principale. Cette classe de producteurs, pour la plupart, fournira des fruits de qualité inférieure qu'elle dirigera sur nos petits marchés locaux. L'infériorité de leur production provient de ce que leur exploitation n'est pas assez importante pour justifier l'achat d'une machinerie plus dispendieuse, mais seule capable de contrôler efficacement les maladies et les insectes nuisibles et de réduire au minimum le coût de production. Un certain nombre d'entre eux viendront sur nos grands marchés, mais comme ils n'auront que des produits de qualité médiocre ou d'un trop faible volume, ils se trouveront par le fait même à déprécier les produits de la deuxième catégorie de producteurs.

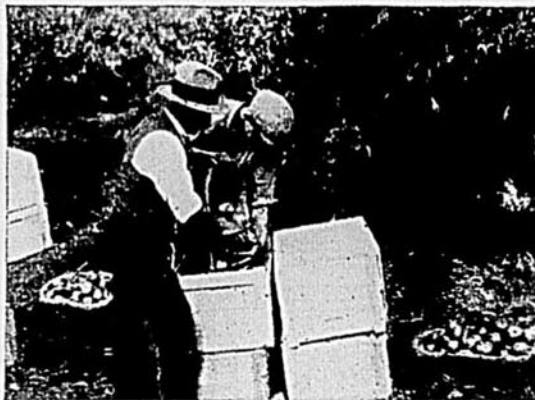
2°—La deuxième catégorie de producteurs est celle des spécialistes qui établissent un grand verger commercial en vue d'en faire leur principale exploitation. Cette classe de producteurs est prête à faire le nécessaire pour envoyer des fruits de qualité supérieure sur nos marchés. Celle-là n'hésitera pas à adopter des méthodes modernes de culture, de classement et d'emballage.

Il serait à souhaiter que le nombre de ces producteurs devint de plus en plus grand, car seuls ils pourront créer à nos fruits la réputation qui nous permettra de vaincre la concurrence de l'extérieur.

Pourquoi une loi des produits agricoles

Je crois qu'il serait intéressant pour vous de savoir l'idée maîtresse qui a présidé à l'établissement de ces lois et règlements. Cette idée est la suivante: aider le producteur à mieux vendre en substituant ses productions classées à celles de ces compétiteurs sur nos marchés domestiques.

Par J. M. Talbot, inspecteur



Manipulation de la récolte. (2e opération). Bons paniers d'osier doublés en toile. Il faut laisser glisser les pommes doucement.

Après maintes constatations et méditations, les autorités du ministère de l'Agriculture en sont venues à la conclusion suivante, à savoir:

1°—que nos marchés domestiques de la province de Québec étaient en grande partie alimentés en fruits et en légumes par nos concurrents de l'extérieur;

2°—que ce désastreux état de choses était d'abord dû au fait que nos producteurs n'étaient pas organisés pour alimenter nos marchés, pendant la saison de l'hiver, et ensuite et surtout au fait que leurs produits n'étaient généralement pas classés alors que ceux de leurs concurrents l'étaient.

3°—que si nos concurrents ne classaient pas comme leurs concurrents, c'était parce que la loi fédérale pouvait obliger les producteurs d'une province quelconque à classer une production destinée au commerce interprovincial, tandis qu'elle ne pouvait le faire pour les producteurs d'une province dont la production ne doit pas sortir des limites de cette province;

4°—qu'il fallait donc passer une loi provinciale et des règlements obligeant nos producteurs à classer si nous ne voulions pas laisser nos producteurs dans une situation d'infériorité vis à vis leurs concurrents. D'ailleurs, puisque notre production non classée ne pouvait pas rencontrer la concurrence même sur nos marchés domestiques, comment eût-on pu espérer aller concurrencer chez eux les producteurs des autres provinces avec une telle production. En d'autres termes, ne pouvant pas même prendre nos propres marchés, comment eût-on pu prendre les marchés étrangers ou extérieurs;

5°—qu'en outre de ces lois et règlements de classement, il fallait établir en même temps une section des marchés destinée à faciliter l'organisation de la distribution et de la vente de nos produits, en faisant l'intermédiaire nécessaire entre le producteur et le consommateur. Il est temps

d'établir nettement ici que les lois sont faites pour les citoyens d'un pays et non pas les citoyens pour les lois. Or, conçoit-on que l'on aurait pu réussir à faire observer des règlements de classement sans s'occuper au préalable de créer un organisme qui commencerait d'abord par s'enquérir des exigences des consommateurs et du commerce pour pouvoir mieux dire ensuite aux producteurs le volume et la qualité des espèces de production requises.

En prenant pour principe que ces deux organismes sont créés en vue de rendre service aux producteurs, aux commerçants et aux consommateurs en général, il est bien entendu que la coopération de ceux-ci est nécessaire à leur bon fonctionnement.

De l'inspection

Le rôle de l'inspecteur sera:

1°—d'instruire et de guider, de façon à faciliter l'observance de la loi;

2°—de surveiller, en vue de prévenir les fraudes et de dénoncer celles constatées.

Il ne s'agit pas ici d'une loi criminelle ou pénale, visant la sauvegarde de la sécurité publique; mais d'une loi civile avec sanction pénale ayant pour objet d'assurer la loyauté des ventes et d'accorder une garantie de qualité à l'acheteur.

L'inspecteur n'est ni un gendarme, ni un contre-maitre, ni un maître d'étude. Il n'a pas le droit de réprimande, encore moins celui de molestation ou de menace.

Il visera non seulement à inspirer le respect de la loi, mais même à en faire apprécier l'esprit, à la faire aimer.

Il est évident qu'une loi juste en elle-même peut devenir injuste dans son application. C'est pourquoi l'officier est tenu de rédiger son procès-verbal en présence du délinquant et d'y enregistrer sa défense.

Nous comptons sur les membres de la Société de Pomologie pour nous aider dans l'accomplissement de notre tâche, et je puis vous assurer que pour ma part j'essaierai d'y mettre le meilleur de moi-même pour donner justice à tous.

Dans les cas de difficultés entre le producteur et l'acheteur, nous ferons enquête afin de trouver où il y a manque pour ensuite avertir les intéressés et les inviter à s'amender.

Avant de terminer, laissez-moi vous dire que le succès de l'application de cette loi dépendra en grande partie des producteurs eux-mêmes. Puis-je ajouter que nous sommes assurés d'avance du support des techniciens agricoles des ministères fédéral et provincial de l'Agriculture, et du personnel de la section des marchés.

Ainsi, par exemple, lorsqu'on constatera qu'une certaine production ne rencontre pas totalement les exigences du consommateur, il sera de notre devoir d'en avertir le producteur et de voir même, au besoin, à ce que ce dernier se procure de la part de notre service technique les renseignements nécessaires qui lui permettront d'apporter les améliorations qui s'imposent.

(Suite à la page 36)



Boîtes de pommes prêtes pour le classement et l'emballage.



Il est fort important de faire la cueillette à point. (La récolte à St-Nicholas)

★ Le Chroniqueur de Pinardville ★

Visions nocturnes — Réalité matinale — Les Pharaons

Victor s'emballe

- Victor! Victor! . . .
- Hé . . . hum . . .
- Lève-toi, il est cinq heures. Mais . . . qu'est-ce que t'as à sourire comme ça les yeux fermés?
- Je souris, Céline?
- Oui, et si tu crois que ça te va . . . Tu ferais mieux d'aller te saucer la tête dans le baquet sous la pompe et de t'enlever les boursoufflures du sommeil avant de faire risette.
- Céline, cette nuit j'ai eu un rêve magnifique.



— J'imagine, oui, tu as marmotté tout le temps . . . Qu'est-ce que tu as mangé encore avant de te coucher?

- Rien, Céline, mais j'ai lu jusqu'à minuit.
- Des romans? Mon chenapan!
- Non, les journaux.
- Hum . . . Et tu vas me faire accroire que c'est en lisant ce que renferment les journaux que tu as fait un beau rêve? C'est plein d'horreurs. C'est tressé de vols, de meurtres, de crimes de toutes espèces, et de la guerre par-dessus le marché.
- Céline, le rêve, quand il ne tourne pas au cauchemar, idéalise tout. Donc, emporté sur les ailes du rêve . . .
- Et étendu sur ta paillasse. Ah, ah, ah, que c'est poétique. Continue.
- En rêve, j'ai vu le monde tel qu'il devrait être. Tout était paix et harmonie. Tous les hommes se serraient la main, toutes les femmes se souriaient. Plus de mesquinerie, plus de colère, plus de chicane . . .
- Ça devait être plate.
- Oh non! . . . C'était très agréable. On s'adressait aux gens avec la certitude de ne pas recevoir de rebuffades. C'était courbette, révérence, politesse. Le maintien s'en ressentait, les foules circulaient dans un mouvement de menuet. C'était gracieux, délicat, léger. D'un simple élan on franchissait la rue. Les pieds frôlaient à peine le pavé. Nous sentions à peine l'attraction du centre de gravité. Pour peu, nous aurions vogué dans l'espace.

— Je te vois bien au vol plané Victor, avec Euphémie Pinaud, par exemple, vous auriez fait un beau couple d'oiseaux migrateurs.

— Ne m'interromps pas, Céline. C'était tellement merveilleux vivre comme ça. On entendait du chant, de la musique; les fleurs s'épanouissaient partout, et le paysage, dans un balancement harmonieux, changeait d'aspect à tout instant, et la lumière pareillement. La nature copiait toutes les couleurs du prisme. Le bleu, le rose, le vert, le rouge, l'orange alternaient; et les arbres, les prairies, les cours d'eau, enfin toute la campagne reposaient dans un poudrolement d'arc-en-ciel. Tout le monde se connaissait. On se parlait avec sollicitude. Ainsi, Jules Labranche, assis entre Fortunée Perron et Gertrude Lessard, chantait des chansons à l'une, à l'autre. Le maire et l'ex-maire de Québec jouaient aux marbres et s'amusaient, comme des enfants, pendant que Camillien Houde applaudissait appuyé à l'épaule de Mau-

rice Duplessis. Des Communistes se balladaient fiers de montrer le "cadenas" qui servait de breloque à leur chaîne de montre. Des Juifs travaillaient avec enthousiasme à élever un monument à Hitler. Pour les Comptes Publics du Québec, on écrivait "conte" et ça servait de récits pour endormir les enfants d'anciens députés. Mlle Idola St-Jean, aidée de Mme P. Casgrain, rédigeait, avec les signes les plus évidents de la satisfaction, ses mémoires sur la largeur d'esprit de nos législateurs, sur le vote féminin durant le siècle dernier. Inutile de te dire que le chômage n'existait plus. Et puis ce n'est pas tout. De . . .

— Je te fais grâce du reste. A l'avenir, pour m'éviter d'aussi stupides narrations, je t'obligerai à regarder dans le châssis en t'éveillant.

— Qu'est-ce que ça fait ça, Céline, regarder dehors en se levant?

— Ça efface, Victor, les rêves bêtes de la nuit.

— Oh . . . Ne dis pas cela du mien, j'en suis encore tout impressionné. Il me semble que ça pré-sage quelque chose d'heureux.

— Tu ne vas pas ajouter foi aux rêves, Victor?

— Pourtant, on y croyait au temps de Jacob. Et souviens-toi des sept vaches grasses et des sept vaches maigres.

— Des vaches maigres il y en a eu de tout temps et pas en songe. A preuve, les trois "calabres" de Holstein d'Horace Gingras qui sont toujours à briser les clos pour venir brouter dans notre pacage. Victor! . . . Elles y sont encore!

— Qui ça?

— Tiens, mais les vaches d'Horace Gingras! Crois-tu qu'il s'agit de celles des Pharaons? . . . Allons dépêche-toi! . . . Mais dépêche-toi donc, Victor! Ouaille! Ouaille! les vaches! Victor, elles forcent la clôture du jardin! Mes choux!

— Mes choux, mes carottes, mes poireaux . . . Laisse-moi m'habiller Céline, je ne suis pas pour me mettre à courir après les vaches d'Horace en jaquette et pieds nus dans les chardons. Quel lever après un si beau rêve! Céline, tu me jettes rudement dans la réalité.

— Et je vais t'y jeter de façon palpable si tu continues à lambiner. Ça prend donc bien du temps à sauter dans une paire de bottines! Et vous dites que les femmes n'en finissent plus à s'attiffer!

— Oh! Céline, il y a la Femme au Miroir, la Femme au Psyché, la Femme à la Glace. Où que vous soyez, il vous faut vous mirer. En astiquant son poêle, en polissant ses cuillers, en essayant ses fenêtres, Madame se contemple; et elle se penche et elle s'approche de tout ce qui peut refléter son visage, à partir de la boîte à conserve jusqu'à la vitrine du magasin, sans oublier l'intérieur de sa sacoche, oh celle-là . . .

Et, oh, celui-ci. Victor, en voilà une conversation pour cinq heures du matin, hein?

— Céline, je suis en d'excellentes dispositions pour entretenir tout un auditoire sur les multiples aspects sous lesquels se présente la coquetterie féminine. Est-ce dû à mon rêve? Est-ce dû à ce matin clair si frais de rosée? Ou à ce royal soleil levant dont les rayons lumineux étendent une nappe d'or qui couvre la campagne et . . .

— Et les Holsteins décharnés d'Horace Gingras qui grugent l'herbe de notre pâturage, Victor, et vont faire des ravages sérieux dans notre potager, Victor, et qu'Horace ne sera pas capable de payer parce qu'il passe son temps à "bailler" aux corneilles et que si toi, Victor, tu ne te remues pas plus vite que ça pour sauver nos choux et nos carottes des mâchoires de ces trois vaches maigres, le bouillon de ta soupe sera clair cet hiver et que si je t'attends maugréer alors c'est moi qui t'en boucherai un coin .

— Ouf, Céline! Quelle halcine! C'est moi qui suis essoufflé pour toi.

— C'est une raison que tu te donnes pour prendre ton temps. Eh bien, tu peux te recoucher si tu le désires. Notre fille Gabrielle est allée les chasser les vaches à Horace et a remis les perches en place. Tu devrais avoir honte. Gabrielle qui n'a que ses deux mois de vacances pour se reposer de son année scolaire. Pour un dimanche tu com-

mences bien la journée. Allons, je vais préparer le déjeuner, mais ne t'attends pas à ce que je fasse ta prière pour toi. Et puis, n'oublie pas que nous avons le docteur à dîner. Encore de tes invitations.

— Hé! Céline, Didier Héon, il a l'air de la trouver à son goût notre petite Gabrielle, hein? Il n'est pas bête, il sait qui viser pour avoir une bonne et jolie femme. Avoir un docteur pour gendre ce serait agréable et commode par dessus le marché. Quand nous serons malades, il nous donnera ses soins gratuits. Ce que l'on se fera frictionner à l'aise quand nous serons vieux, hein, Céline?

— Vieux douillet! Tu as à peine soixante ans et tu penses déjà à te faire dorloter? Va chercher de l'eau au puits, ça te changera les idées.

— Céline, je songe sérieusement à m'acheter un bélier.

— Hein? Un bélier? On a assez de stock.

— Non, non, pas un bélier comme celui du Cerle Agricole, mais un bélier en métal pour toquer l'eau dans la maison. Tu sais, c'est un petit appareil qui pompe l'eau tout seul. On l'installera dans le ruisseau. Ça coûte vingt piastres.

— C'est bon, c'est bon. On en réparera. Le bedeau vient de sonner le deuxième coup et la messe est à neuf heures.

Ding! Din! Don! et Ding! Din! Don! . . .

— Ah, asseyez-vous, mon cher docteur. La messe a été longue, vous devez avoir faim. Il est bien intéressant notre bon curé; tout de même une heure en chaire . . . Oh! je ne veux pas critiquer, les jeunes de nos jours ont tant besoin d'être sermonnés. Tiens, une cuisse de poulet, vous m'en direz des nouvelles; Céline n'a pas son pareil pour cuisiner. Et une cuillerée d'atocas, c'est Gabrielle qui les prépare.

— Merci monsieur Pérusse.

— Vous plaisez-vous à Pinardville?

— Beaucoup, M. Pérusse; il est vrai que je n'y suis installé que depuis trois mois, mais le séjour s'annonce parfait.

— Ah, ah, ah, toutes les femmes vont se croire obligées d'aller se faire soigner par vous. A propos, Mme Philibotte suit-elle encore son régime pour maigrir?

— Oh! papa, vous voulez forcer le secret professionnel . . .

— Non, non, c'est par sympathie que je m'informe. Mme Philibotte aimerait tant avoir une taille de guêpe, depuis . . .

— Un morceau de pain, docteur?

— Merci madame. Mademoiselle Gabrielle, vous retournez à votre classe du chef-lieu en septembre?



— Oui monsieur Didier. C'est si intéressant enseigner, développer des jeunes intelligences c'est une tâche dont on ne se fatigue pas.

— Je vous admire, Mademoiselle . . .

— Gabrielle est épatante pour vous décarquiller des méninges de mioches . . .

— Victor, sorte de bavard, tu n'aurais pas pu laisser parler nos jeunes un p'tit brin?

L'INDUSTRIE DU CIDRE

Législation présente — Bon départ de la cidrerie — Direction sage
Entreprise permanente.

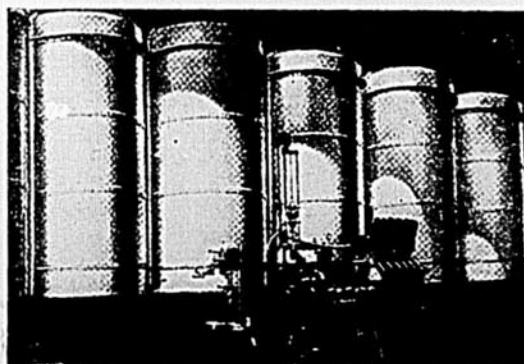
par G. BOUSSION

UN bref communiqué nous annonçait récemment qu'un bill en faveur de la fabrication du cidre avait été présenté à Québec: son titre se lisait comme suit: "Loi favorisant l'établissement et le développement de l'industrie du cidre de pommes dans la province de Québec." Ce geste n'est ni plus ni moins que la reconnaissance du droit de cité à ce pauvre cidre, à qui on avait interdit l'accès de nos caves, de nos tonneaux, de nos bouteilles, de nos pichets, de nos gosiers, de notre cœur.

Bien que les règlements de fabrication, de vente et de consommation ne soient pas encore connus, on peut tout de même parler de ce que peut représenter pour les cultivateurs des centres de pomiculture cette industrie future à qui l'on vient d'ouvrir les portes de l'existence.

Le premier problème est de faire partir la cidrerie du bon pied; le deuxième est de la bien diriger et de la bien soutenir; le troisième est d'en faire une industrie viable. Ces trois problèmes forment un tout; n'en résoudre qu'un ou deux sur trois serait une solution boiteuse qui tôt ou tard paralysierait le développement de la cidrerie. Cette industrie est trop belle en soi et trop riche de promesses vis-à-vis de tous pour qu'elle ne suscite pas de vigilants gardiens et d'ardents défenseurs qui signaleront les erreurs et les redresseront au besoin. Un jour pas très éloigné verra peut-être l'éclosion spontanée d'un comité de défense du cidre qui, en même temps, sera un comité de propagande; il se recrutera tout naturellement parmi les pomiculteurs qui vendront leurs pommes ou leur jus de pommes ou leur cidre demi-fini, parmi les industriels qui manufactureront le cidre sous sa forme définitive et le rendront digne de la bouteille, parmi les commerçants qui orneront leurs vitrines de belles bouteilles, parmi les consommateurs qui seront heureux de voir briller dans leurs verres ce beau liquide pâle, doré ou jaune, qui rafraîchira leur palais et égayera leur esprit, parmi les médecins dont le bienveillant appui peut être anticipé sans crainte de courir à une déception, parmi enfin toute la partie saine de notre population qui attend et demande une boisson saine, hygiénique, hautement recommandable, et dont la teneur en alcool est trop faible pour conduire à l'ivrognerie ou à l'alcoolisme, ces deux fléaux qui ont fait hélas leur apparition chez nous comme chez d'autres. Quand on verra le cidre sur nos tables tous les jours, le midi et le soir, il y aura plus de santé dans les familles, plus de gaieté, plus de bien-être, plus de douceur, en fin de compte plus de bonheur.

Chez vous aussi, cultivateurs, dont beaucoup d'entre vous connaîtront la satisfaction d'avoir une cave remplie de ronds tonneaux pleins qui ne demanderont qu'à se faire vider... ou enlever par des preneurs qui en feront un beau breuvage pétillant, mousseux, avec une belle coiffe dorée sur la tête des bouteilles et une jolie étiquette sur leur ventre. Et le cidre sorti de vos caves ou du jus de vos pommes partira à la conquête de toute la province, de tout le Canada plus tard, de l'Angleterre sans aucun doute et de tout l'Empire lorsque vos collines et vos côtes émaillées de pommiers verdoyants et productifs seront dix fois, vingt fois plus nombreux et plus étendus que



Cuves de la champagnisation pour le vin et le cidre. Procédé Chaussepied. (France)

ceux d'aujourd'hui. Et votre cidre rayonnera comme un prince charmant devant qui toutes les portes s'ouvriront. Pour cela, il faudra que le cidre soit exempt de toute imperfection ou de tout défaut trop voyant. Il faudra donc faire du bon cidre... en tout cas n'en vendre que du bon pour n'en faire boire que du bon. Le mauvais devra impitoyablement être écarté du commerce et de la consommation; il pourra toujours trouver asile à la distillerie, si c'est possible, ou à la vinaigrerie.

Que faut-il pour faire de bon cidre? Voilà une question bien vaste à laquelle le premier technicien du monde, M. Warcolier, n'a pu répondre complètement qu'en plus de cinq cent pages. Il faudra m'excuser de ne pouvoir en parler qu'assez vaguement dans les quelques lignes de cet article. Le mieux est de s'en tenir aux grands principes dont le premier est la propreté.

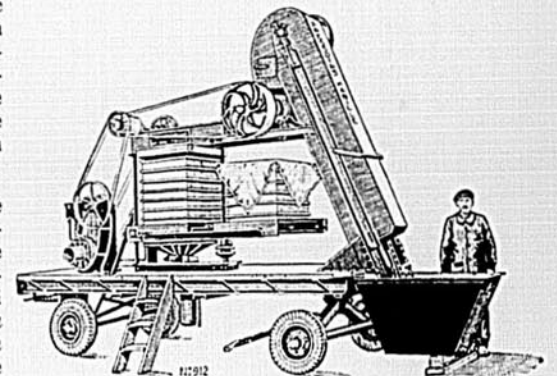
Donc de la propreté d'abord et toujours, depuis la première opération jusqu'à la dernière. Deuxièmement un matériel de lavage, de broyage et de pressurage nettement approprié aux besoins. Troisièmement un matériel de tonnellerie ou de cuverie absolument aseptique, exempt de toute mauvaise odeur, de tout mauvais goût et de toute contamination. Quatrièmement une cave de fermentation ni trop froide ni trop chaude, entre 45° et 55°. Cinquièmement une surveillance constante de la fermentation et une exactitude impeccable pour les soutirages. Sixièmement la possession d'accessoires élémentaires de contrôle ou de manutention, densimètre pour suivre la densité, thermomètre pour régler la température si la chose est possible, baromètre pour déterminer à l'avance les jours propices aux soutirages ou à la mise en bouteilles, et d'autres encore.

J'allais oublier le premier précepte qui je le sais va à l'encontre de conceptions et de convictions plus ou moins solidement ancrées chez le cultivateur qui jusqu'ici faisait du cidre par fantaisie, comme il le voulait et peut-être comme il croyait qu'il devait être fait! *pas de sucre... ou très peu. Pas de sucre, pour aucune considération* si le jus d'un tonneau ou d'une cuve donne une densité de 1050 ou au-dessus. Un peu, un tout petit peu, si le jus est inférieure à 1050, juste ce qu'il faudra pour le remonter à 1055, qui équivaut à une puissance alcoolique de 7°. Or, quand un cidre fini, complètement fermenté, fait son 7% d'alcool, il faut savoir qu'il sait bien se tenir et qu'il ne craindra pas d'affronter les gosiers et les palais des plus exigeants connaisseurs de cidre, à condition bien entendu qu'en plus de son 7% d'alcool, il ait, en totalité ou à peu près, les qualités qui font un bon cidre; pour la table, aux repas, un cidre de 7% peut fort bien tenir la place du vin. Mais l'été, comme breuvage rafraîchissant, le type de cidre idéal est un cidre pétillant de pas plus de 5% à 5½%.

Le gouvernement ne permettra vraisemblablement pas la vente d'un cidre supérieur à 7%. D'ailleurs un tel cidre tomberait automatiquement sous le coup d'une taxe fédérale d'accise de 7½ cents au gallon, parce qu'il ne serait plus considéré comme cidre mais comme vin de pommes. Or, chaque 3 onces de sucre ajouté par gallon de jus de pommes avant la fermentation veut dire un degré d'alcool en plus après la fermentation. Autrement dit, une livre de sucre par gallon, c'est une injection de cinq degrés d'alcool en puissance qu'on fait au cidre. Est-ce avec du sucre ou des raisins de Champagne qu'on fait du Champagne? Est-ce avec du sucre ou des raisins de Sauternes qu'on fait du Sauternes? Est-ce avec du

sucré ou des pommes de Normandie qu'on fait le cidre de Normandie? Les malheureux qui eroiraient que l'union des deux s'impose pour parvenir aux résultats connus commettraient une monumentale erreur. Eh bien, pour faire du cidre de Québec, ce n'est pas non plus avec du sucre, si pur, si immaculé soit-il, qu'on y parviendra, mais bien en employant des pommes de Québec, même s'il faut les mélanger à d'autres. Et qu'on sache bien que si on veut donner au cidre de chez nous une qualité et une réputation enviabiles sur notre marché régional d'abord, sur tout le marché du Dominion ensuite et sur le marché d'exportation plus tard, cela ne pourra être qu'en faisant du cidre PUR JUS, sans sucre ajouté. Il n'est pas plus difficile de le faire et de le conserver ainsi qu'en l'asphyxiant avec un emploi massif du sucre; il faudra toujours se souvenir, quand le cidre a fini sa fermentation, qu'on ne doit jamais laisser un fût en vidange, même bouché. Le cidre fini, paré, comme disent les Normands, doit être conservé en récipients pleins et bouchés. Il faudra tous les huit jours surveiller les fûts et faire le plein en prélevant sur de petits récipients prévus à cet effet.

Ceux des cultivateurs qui, au lieu de vendre leur cidre à l'industrie, qui le polira, l'arrondira, le consolidera, l'adaptera au commerce par des opérations de mélange, de clarification et de traitement qui ne peuvent se faire que dans des entreprises outillées à cet effet, voudront disposer de leurs pommes à la récolte et les vendre à l'industriel du cidre, devront ne fournir que des fruits sains et mûrs; les fruits pourris ou véreux, devront être impitoyablement rejetés. En plus d'être une question d'élémentaire propreté, c'est une question de conscience, de loyauté et d'honnêteté, qui devrait dès le début être à la base des relations futures entre le producteur de pommes ou le pe-



Cidrerie ambulante "Mabille". (Position de travail).

tit fabricant de cidre et le groupement industriel qui lui achètera sa production ou sa fabrication. Cette conception de l'industrie cidricole correspond à ce qui existe depuis longtemps en Normandie pour le cidre, en Champagne, en Bordeaux et dans d'autres grands centres viticoles pour le vin. Le producteur et le cidrier devront se considérer non comme des adversaires qui cherchent à se filouter mais comme des collaborateurs qui doivent s'appliquer à installer entre eux dès le début la confiance, la bonne entente et si possible l'amitié ou la sympathie.

Je terminerai en citant l'exemple de ce qui se passe en Angleterre où, depuis la guerre, un gros effort a été tenté du côté du cidre, avec un brillant succès d'ailleurs; dans certains districts, les industriels se sont entendus pour garantir pendant 5 ans un prix fixe minimum aux fermiers pour leurs pommes et leur donner en plus, à titre gratuit, un pommier pour chaque tonne de pommes fournie à la cidrerie. Cet exemple, nos producteurs de pommes et nos futurs industriels du cidre auront intérêt à le suivre plus tard dans notre Province; c'est un effet de la belle coopération, constructive et fructueuse.



On fait "consommer" aujourd'hui!

L'ECONOMIE rurale est la science des moyens les plus pratiques de tirer parti du sol. Cette science s'acquiert par l'étude, l'observation et l'expérimentation. Bien appliquée, l'économie rurale fera donner au sol tout son rendement avec le plus d'économie possible.

Depuis trente ans les méthodes agricoles ont évolué par suite des exigences économiques c'est-à-dire que la production a été augmentée et améliorée pour répondre aux demandes croissantes des grands marchés du pays et de l'étranger. Les méthodes agricoles ont évolué aussi par suite de l'enseignement agronomique donné par les écoles d'agriculture, les cours agricoles et conférences populaires, les publications agricoles diverses, et par suite de l'introduction de la mécanique dans l'outillage utilisé sur la ferme. Autrefois le système extensif seul ou presque guidait le cultivateur; on comptait sur les grandes cultures de foin, de grains et de plantes racines ou encore sur l'élevage des animaux gras et la grande production du fromage, pour réaliser la majorité des revenus de l'année. Aujourd'hui le cultivateur spécialise de plus en plus sa production et les revenus les plus considérables sont dus à la culture intensive; ainsi la production de la crème, du jeune porc, du veau et de l'agneau, la production fruitière, celle du tabac, des légumes primeurs et des fleurs, par exemple, sont plus payantes en proportion que la culture du foin et des grains. Enfin les connaissances scientifiques agricoles guident mieux la conduite économique de la ferme et ceux qui se servent de l'agronomie raisonnée obtiennent des succès durables.

Evolution de l'agriculture.—Si les principes fondamentaux de l'agronomie n'ont guère varié depuis des siècles, et si les lois de la biologie animale et végétale, de la chimie des sols et de leur dynamisme, restent les mêmes dans leurs énoncés, l'application des théories agronomiques est toujours assujettie aux conditions de sols, de climats, de milieux, de circonstances économiques, dont il faut tenir compte.

Facteurs de production.—C'est dire qu'il ne suffit pas, en agriculture, de poser un bon principe pour en obtenir tous les bons effets. Il faut connaître les facteurs qui influencent la production et le rendement. Par exemple: on sait que la terre ne rapporte pas tant en proportion de son étendue qu'en proportion du travail raisonné qu'on lui applique. Or, si la terre est foncièrement pauvre et que le cultivateur n'ait pas le capital requis pour l'achat de bonnes semences, ou qu'il ne dispose pas d'engrais suffisants, ou que la température de l'année soit absolument défavorable, ou encore, qu'il soit dans l'impossibilité de faire compétition aux exportateurs commerciaux de mêmes produits, il aura eu beau appliquer toutes les façons culturales dans une terre excellente, ses revenus définitifs resteront insuffisants et sa production agricole n'aura pas été payante.

Agencement.—Les conditions économiques actuelles exigent un équilibre rationnel entre la terre, le travail et le capital.

Pour réussir, le cultivateur doit opérer sur une terre dont l'étendue cultivée ne dépasse pas les fins de son système agricole. A proximité des marchés la culture intensive, (potager, menus fruits, fleurs, oeufs, chair de poulet, miel, etc.) demande une terre plus petite mais plus fertile

qu'à distance éloignée des grands centres. S'il est loin des villes, des chemins de fer et des voies de navigation, le cultivateur trouvera meilleur compte à pratiquer l'élevage et les grandes cultures, grains, légumes fourragers, etc. Pour celui-ci ses acheteurs les plus payants seront ses animaux; il fera de l'industrie laitière, du beurre, du fromage, et profitant des sous-produits de son lait, comme des farines de ses grains, il s'adonnera à l'engraissement du veau, du boeuf et du porc; il fera l'élevage du mouton pour la chair et pour la laine; il produira du lin, du chanvre, du houblon pour les industries domestiques ou pour le commerce extérieur.

La terre.—L'étude de terre mise en culture chaque année doit être proportionnée aux déboursés que l'on peut faire ainsi qu'au nombre et aux capacités des aides dont on dispose. L'engrais est un capital à intérêt simple si on l'applique annuellement, à intérêt composé si on l'emploie au début d'un bon système d'assolement.

Les principaux éléments constitutifs du sol cultural sont: l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux. On applique ces éléments sous forme de fumiers d'étable, de compost, de cendres, de plâtres et d'engrais chimiques simples ou composés, achetés dans le commerce.

Le sol produit en proportion de l'élément de fertilité qu'il contient en plus petite quantité et en proportion des façons culturales qu'on lui applique. Une terre peut être riche en azote, en acide phosphorique et en chaux; si elle ne contient que peu de potasse, elle produira en proportion de la potasse qui s'y trouve sous une forme assimilable.

Les terres fortes, glaiseuses, compactes, ont plus besoin d'amendements calcaires que d'engrais chimiques. Les débris organiques pailleux peuvent en améliorer la texture physique. On les laboure à l'automne. Elles doivent être ameublées et remuées profondément.

Les terres légères, sablonneuses, mouvantes, ont besoin de potasse et d'azote. On leur applique des fumures animales fréquentes et on les améliore par la culture du trèfle qui est captateur d'azote atmosphérique. On les laboure généralement au printemps.

La terre profite toujours d'un bon système de rotation où les cultures se succèdent comme suit: plantes-sarclées, céréales, prairies, pâturages, de façon à la tenir d'abord exempte de mauvaises herbes et toujours meuble; ensuite, à faire suivre une culture épuisante d'une autre qui sera améliorante.

La terre assainie par de bons fossés ou un bon drainage souterrain se réchauffe plus vite au printemps, est moins exposée à l'inondation, aux maladies du sol et aux gelées hâtives de l'automne.

Le travail.—En bonne économie le travail agricole se divise en: travail mental, travail manuel, travail animal et travail mécanique.

Le travail mental suppose, chez le cultivateur, des connaissances agronomiques générales, au moins élémentaires. Il est aidé par les qualités de prévoyance, l'esprit d'observation, l'habitude de l'ordre et de la méthode.

Les premiers soins qui doivent occuper un agriculteur modèle durant ses loisirs d'hiver, et ses heures de repos en toutes saisons, consistent à mettre sur le papier un plan complet de sa terre.

LA TERRE, LE TRAVAIL et LE CAPITAL

ALPHONSE DESILETS

Ingénieur agronome au Département
de l'Instruction Publique de la
Province.

Tout cultivateur qui a les moindres notions de dessin peut faire ce tracé lui-même, ou le faire faire à la maison, par sa femme, ou ses fils ou ses filles. Il en remarquera les grandes divisions: emplacement des bâtisses; partie en cultures sarclées, champs de céréales, prairies et pâturages en permanence, puis: vergers, érablière en exploitation, terre à bois, etc.

Cette carte de sa terre lui rappelant les étendues mises en diverses cultures, il pourra calculer d'avance les surfaces à labourer, à assainir, à engraisser, à amender, à ensemer, à enclorre au besoin, les endroits à ponter, les prairies éloignées à munir de granges, les pâturages à alimenter d'eau potable; il pourra aussi prévoir et calculer les espèces, variétés et quantités à semer dans chaque pièce ou sur chaque sole de rotation.

Son esprit d'observation rappellera au cultivateur qu'il doit corriger telle ou telle erreur des années précédentes, changer de semences, remplacer certains animaux défectueux, détruire des mauvaises herbes qui prennent pied dans ses cultures, adopter un meilleur système de rotation, d'égouttement, d'alimentation, de stabulation, de protection de la récolte et des fumiers.

Le souci de la méthode l'habitue à bien ordonner son travail, celui de ses employés, de ses animaux et de sa machinerie. Il prévoira ainsi l'époque probable des labours, des fumures, des ensemencements, des roulages, sarclages, rechaussages, arrosages et pulvérisations, de la récolte, de la rentrée, du battage et du criblage, de la mise en hivernement. Il prévoira les gelées tardives du printemps et hâtives de l'automne, la mise-bas des animaux en gestation, la rentrée et la réparation des instruments aratoires, des voitures, des harnais, des ustensiles et menus outillages de la ferme. Il avisera surtout aux époques les plus favorables aux opérations commerciales, aux achats des matières premières et à la vente des produits dûment conservés et classifiés.

Enfin, le cultivateur modèle aura toujours profité à se souvenir: qu'il est un temps pour chaque chose et que chaque chose doit être faite en son temps; qu'il faut une place pour chaque chose et que chaque chose doit être à sa place. Et si, de plus, il a soin d'adopter un système rationnel d'inventaire annuel et de comptabilité suivie, il aura

(Suite à la page 36)



Spectateur intéressé!

L'HUILE RÉSOUT UN AUTRE PROBLÈME

T.-C. McCALL

Nous sommes heureux de reproduire avec permission de "Imperial Oil Review", cet article très intéressant. Se devrait plaire à nos nombreux lecteurs, producteurs sur un grande échelle d'un excellent tabac. La traduction est de nous.



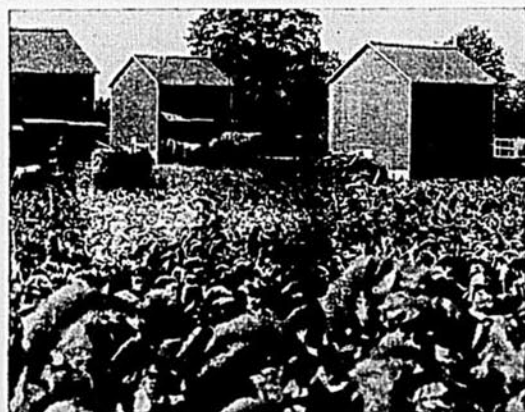
On ne ramasse pas le tabac. Sa récolte exige un soin tout particulier. On recueille les feuilles une à une à mesure qu'elles mûrissent.

M CHARLES WILLIAMS est établi sur la septième concession du canton Walsingham-Sud, comté de Norfolk, Ontario. Il ne se distingue de ses confrères aux champs cailloux que par le degré de prospérité qu'il a atteint. M. Williams possède une grosse automobile, passe une partie de l'hiver en Floride et espère faire suivre un cours complet à son Jacques, grand gars de 16 ans.

Ce n'est pas là la condition de tous les fermiers mais nous dirons tout de suite que l'ami Williams est un planteur de tabac. Il cultive la variété même que vous fumez sans doute. Au cours des dix dernières années, une quantité sans cesse croissante de feuilles canadiennes servent à la fabrication des cigarettes canadiennes, si bien que la somme de feuilles américaines employées autrefois, est devenue aujourd'hui presque insignifiante.

L'histoire du tabac au Canada est très intéressante. Il y a quinze ans, il n'y avait pas assez de tabac jaune produit ici pour approvisionner en cigarettes pendant six mois une ville de 5,000 âmes. Aujourd'hui, le Canada produit à une allure suffisante à tous ses besoins en tabac et s'installe de plus en plus solidement sur le marché anglais. Ce tabac provient en grande partie des comtés de Norfolk, Elgin, Oxford et Essex, mais le rayon de production grandit chaque année à mesure que les techniciens agricoles découvrent ailleurs des sols qui conviennent à une culture réussie de cette plante. (1)

En 1923, on ensemait vingt acres de tabac jaune sur une ferme de Lynedoch, un hameau situé à quinze milles à l'ouest de Simcoe. Antérieurement à cette tentative, on avait produit pareille récolte mais sur une plus petite échelle dans la partie connue sous le nom de "Old Belt" du comté d'Essex. Mais c'est de 1923 que date réellement cette industrie nouvelle dans notre pays. Dès 1927, à la suite du succès obtenu, on comptait 7,500 acres de terrain consacrées à cette production. Aujourd'hui, l'étendue sous culture atteint 50,500 acres avec un rendement s'élevant, en 1937, à tout près de 56,000,000 de livres. Le manufacturier canadien n'employant par année que 32,000,000 de livres, le surplus va à la Grande-Bretagne qui l'accepte avec le même empressement que le produit américain ou le tabac des autres pays de l'Empire. Le Canada développe un marché avantageux outre-mer, preuve certaine de la qualité supérieure de la feuille canadienne.



Chaque ferme productrice de tabac du Sud-ouest de l'Ontario possède ses multiples séchoirs pouvant contenir chacun 1,000 à 1,600 "lattes". Plus de 50,000 acres de terrain actuellement sous culture fournissent une récolte annuelle de feuilles séchées s'élevant à 56,000,000 de livres.

Les débuts de l'industrie du tabac furent très difficiles, plus difficiles peut-être que bien d'autres. De grosses augmentations subites dans la superficie ensemencée à la suite des succès obtenus de cette récolte rémunératrice firent revivre la loi de l'offre et de la demande. Les prix fort élevés alors que le Canada ne produisait que quelques millions de livres par année, commencèrent à s'avilir quand la production atteignit quinze et vingt millions de livres. La production, il y a quelques années, s'accrut au point que les planteurs perdirent de l'argent avec leurs récoltes.

Un organisme unique de vente et d'achat, copié sur celui du Marché de nos Produits Naturels (inopérant maintenant) corrigea cette difficulté. Coïncidence heureuse, cet organisme est dirigé par le même homme qui fut président de l'Office des Débouchés, le professeur Archie Leitch. Producteurs et acheteurs y sont respectivement représentés. Les acheteurs choisissent leurs délégués et les producteurs font de même par l'entremise de leurs associations respectives; cette politique, au cours des trois dernières années, a ramené l'ordre là où le chaos régnait.

Au début de la saison, les cultivateurs sont informés de la quantité approximative de tabac qu'il faudra aux acheteurs. On détermine la superficie à ensemencer en tabac pour éviter tout surplus qui causerait un avilissement des prix. On avise chaque producteur de la récolte qu'il doit produire et on lui donne des "garanties" pour cette superficie uniquement. La récolte entrée, les producteurs et les acheteurs s'assemblent de nouveau pour la fixation du prix. Cela ne va pas sans discussion, on peut le croire, mais depuis trois années que l'on en agit ainsi les résultats sont excellents. On convient d'un prix moyen minimum pour toute la récolte. Les acheteurs visitent alors chaque ferme et la vente se négocie individuellement, la valeur de la récolte servant de base. On aura quelque idée de l'excellence du système lorsqu'on saura que pour la récolte de 1936, le minimum garanti était de 25¢ la livre et que le prix moyen actuellement payé atteignit 29.2¢.

En dépit de la grêle, du vent, de la sécheresse, de l'humidité excessive et de plusieurs autres handicaps, le producteur obtient généralement un retour intéressant pour son labeur de l'année. Un expert a estimé le coût actuel de production à \$166 l'acre, mais c'est là un chiffre établi il y a quelques années alors que les conditions variaient grandement de celles existant aujourd'hui. Toutefois, le coût—et ceci est un sujet de discussion parmi les gens intéressés au tabac—est fort variable, d'année en année—oscille probablement entre \$200 et \$225 l'acre. Le revenu actuel en argent de la récolte de 1937 atteindra une moyenne d'environ \$300 l'acre, laissant donc au producteur de tabac un revenu rond de son placement.

Comme récolte, le tabac requiert une culture intensive et une somme considérable de travail manuel. Avant que les feuilles ne se mettent à mûrir, la tête de la plante est enlevée, opération désignée sous le nom d'"écimage". On garde de seize à vingt feuilles, les plus prometteuses.

Avant 1928, la récolte se pratiquait en coupant le plant près du sol. Malheureusement, comme ce

sont les feuilles du bas qui mûrissent les premières, celles-ci étaient beaucoup trop mûres alors que les feuilles du haut l'étaient à peine. L'adoption de la méthode de récolte "feuille par feuille" à mesure qu'elles mûrissent améliora grandement la qualité de notre tabac canadien.

Après la création de l'organisme des Marchés, on institua un système de classification suivant lequel le prix de chaque catégorie de feuilles varia entre 12 et 60¢ la livre. Ce système rendit les producteurs conscients de la nécessité d'un plus grand soin et de savoir-faire dans la manutention de leur récolte. Ils apprirent vite que la feuille doit être manipulée et séchée avec le plus grand soin si l'on veut en obtenir un prix avantageux.

Dans l'avenir, l'expansion de l'industrie du tabac sera sans doute grandement influencée par l'usage de l'huile dans le séchage de la récolte. Le tabac jaune diffère des autres produits de la ferme en ce qu'il n'est pas prêt immédiatement pour le marché dès qu'on l'a récolté. On enfle un certain nombre de feuilles sur une latte longue de trois pieds. Les lattes sont ensuite suspendues dans une bâtisse propre au séchage. Ces séchoirs sont peut-être l'une des caractéristiques les plus remarquables des régions productrices du tabac, chaque ferme à tabac en possédant plusieurs, bâtiments d'environ 22 par 24 pieds et d'une hauteur de 16 pieds, pouvant contenir chacun entre 1,000 et 1,600 lattes. Le séchage se pratique en élevant suffisamment la température pour que l'eau contenue dans le tabac s'évapore. Dans le séchoir moyen, quelque 6,000 à 8,000 livres d'eau disparaîtront à la suite de cette opération. Ceci représente environ 80% du poids de la feuille à comparer à ce qu'elle pèse lorsqu'on l'apporte du champ. L'évaporation requiert de trois à quatre jour et demi et elle est le facteur dominant de la valeur ultime de la récolte. Aucun tabac, peu importe sa qualité sur le champ, ne commandera un bon prix s'il n'est pas séché convenablement. C'est la même chose que pour faire un gâteau; aucune compétence même exceptionnelle du pâtissier ne saurait corriger un erreur dans le four.

La compagnie *Vittoria Tobacco Plantations, Ltd.*, qui possède et dirige un certain nombre de fermes dans le "New Belt", a conduit maintes expériences et poursuivi d'actives recherches dans ce domaine du séchage. Réalisant que l'approvisionnement en bois comme combustible s'épuisait rapidement, d'où nécessité impérieuse d'un remplacement économique bien à notre portée, parfaitement au courant encore du besoin d'un séchage plus complet, cette compagnie inaugura sur ses fermes un nouveau mode de chauffage, l'huile. Les essais furent tellement convaincants qu'elle prit des brevets d'invention et incorpora une compagnie nouvelle, *Tobac Curing Systems Ltd.* Cette dernière s'assura les services de M. Charles-S. Mallet, ingénieur canadien, pour perfectionner sa découverte. En même temps, la nouvelle organisation engagea pour fins de consultation plusieurs autres ingénieurs canadiens et américains de grande expérience dans le chauffage et la ventilation. Le système Oil-Tobac, comme on le dénomme, fut présenté aux planteurs de tabac du Sud-Ouest de l'Ontario en 1937 et durant la saison entre 1,500 et 2,000 séchoirs à tabac furent chauffés selon le système Oil-Tobac.

(Suite à la page 42)

Formation et conservation de l'arome du beurre

par M. P. MAZÉ

Chef de Service à l'Institut Pasteur de Paris

LA QUALITÉ, et par conséquent la valeur commerciale d'un beurre, sont faites de son arôme et de sa saveur.

Ces deux caractères sont d'ailleurs liés l'un à l'autre parce qu'ils relèvent des mêmes causes qu'il s'agit précisément d'examiner.

Les substances qui constituent l'arôme des beurres de choix se forment au cours de la fermentation de la crème; il est donc légitime d'en attribuer l'origine à la fermentation lactique.

Cependant les avis sont restés partagés sur ce point depuis les débuts de la grande industrie beurrière. Suivant les uns, la fermentation lactique n'a d'autre rôle que de rendre le milieu favorable à la formation des composés aromatiques qui seraient dus pour une part importante à des ferments aromatisants, pour une part non négligible aussi à la qualité du lait (cru de lait, cru de beurre).

On a donc cherché à isoler des ferments aromatisants et on en a découvert plusieurs espèces dont les plus récentes sont les *Leuconostocs* et le *B cremoris*.

Bien antérieurement à la découverte de ces microbes générateurs d'arôme, j'avais soumis les meilleurs beurres de la ferme et de l'industrie à une étude bactériologique systématique, en vue précisément de trancher cette question difficile.

Il s'agit en effet d'une affaire de goût dans laquelle le producteur ne peut légitimement s'ériger en juge, c'est le consommateur seul qui assume ce rôle; il est vrai que son jugement peut être faussé par une longue accoutumance à un produit régional. Une opinion impartiale ne peut être formulée que par le grand public cosmopolite bien placé pour établir des comparaisons, au cours de ses péripéties.

Or, cette catégorie de consommateurs accorde toujours ses préférences aux produits dont la flore microbienne est formée uniquement de ferments lactiques.

Le Marché de Paris recevait vers 1900 des beurres de diverses provenances et particulièrement les plus fins des pays renommés par leur production. Tous les beurres de choix que j'ai passés en revue se remarquaient indistinctement par la pureté de leur flore microbienne. Les beurres fermiers d'Isigny que je pouvais suivre plus facilement au cours des saisons, se remarquaient entre tous pour la stabilité de leur flore composée de quelques espèces dont une ou deux prédominantes. Ils atteignaient sur le marché de Paris un prix double de celui des bons beurres ordinaires et leur production très limitée (2 centaines de kilos par jour) était assurée par 4 ou 5 fermiers seulement.

Cette sorte de statistique faisait donc ressortir le rôle fondamental et exclusif de quelques espèces de ferments lactiques que je range sous le nom de ferments lactiques normaux du lait.

La question se présentait ainsi sous un aspect très simple. Pour fabriquer du beurre de choix, il suffit de pasteuriser la crème et de l'ensemencer avec des cultures pures de ferments lactiques. Mais des principes à la mise en pratique il y a de la marge. Je n'ai pas abordé leur application à l'industrie pour la bonne

raison qu'aucune beurrerie n'était en mesure d'en tirer parti.

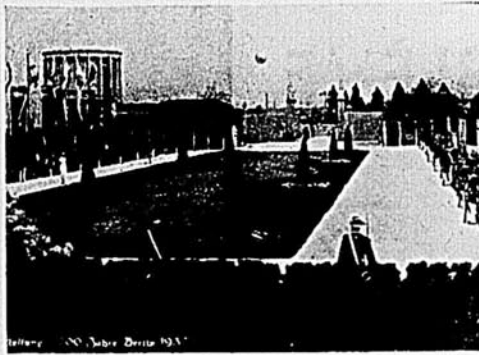
Entre temps, l'usage des levains empiriques s'est généralisé dans beaucoup de pays; j'appelle levains empiriques des cultures de ferments lactiques entretenues par des ensemencements quotidiens, d'un levain au suivant, en lait pasteurisé dans les topettes ordinaires ou dans des cuves appropriées.

Ces levains sont faits d'un mélange de cocci et de bacilles lactiques associés à d'autres espèces accidentelles plus rares, mais capables de se développer en milieu acide. Les meilleurs sont ceux qui ne portent pas de voiles de champignons unicellulaires et d'oidium. Ces levains renferment des ferments lactiques qui produisent 2 et même 3% d'acide lactique libre. Les associations varient avec la température de fermentation.

Malgré le peu de confiance qu'ils inspirent à un bactériologiste, ces levains permettent d'obtenir des beurres de bonne qualité puisque leur emploi s'est généralisé. On peut même admettre qu'il est possible de les stabiliser s'ils sont préparés avec soin dans des conditions de température invariables, la quantité de semence, la température et la durée de la pasteurisation du lait étant également invariables.

Aux yeux des praticiens, ces levains sont supérieurs à ceux que donnent les espèces cultivées dans les laboratoires. Pour eux, les ferments purs ne sont utilisables qu'après un entraînement d'une quinzaine de jours à la beurrerie où ils sont traités suivant la technique appliquée aux levains empiriques. Cela signifie en réalité que les ferments des laboratoires ne sont bons qu'à préparer la flore des espèces sauvages qui se développent librement dans les usines et qui les éliminent par voie de concurrence.

S'il existe des levains empiriques



Quelques établissements spécialement créés pour l'Exposition Internationale des Produits Laitiers, Berlin, Allemagne, 1937.

qui donnent satisfaction, il en est aussi qui causent des déceptions. Certains d'entre eux commencent au beurre un goût de "poisson" perceptible quelquefois à la sortie de la baratte et plus souvent

après quelques jours de conservation; ce défaut se généralise dans certaines régions à un point tel que l'on a préconisé le barattage de la crème douce pasteurisée. On reviendrait ainsi à l'origine de la grande industrie où l'on pensait utiliser la crème de centrifuge fraîche sans maturation préalable. Mais on s'est vite aperçu que le beurre obtenu était fade et sans arôme, et qu'il fallait soumettre la crème fraîche à une acidification convenable. Störsh a eu l'idée de régler cette acidification, par addition de lait caillé, inaugurant ainsi la méthode qui s'est généralisée sous le nom de procédé danois. Il ne saurait donc être question de supprimer la maturation de la crème, mais de l'assurer dans des conditions régulières.

Une troisième méthode trouve de nombreux partisans parmi les industriels; c'est celle de la fermentation spontanée de la crème sous l'action des ferments lactiques normaux du lait. Cette pratique n'est pas dépourvue de valeur puisque la fermentation spontanée a mis en évidence la nécessité d'assurer la pureté de la fermentation lactique de la crème, et, il faut l'ajouter, des caillés de fromagerie; mais comme elle n'est pas réalisable, à de très rares exceptions près, à l'échelle industrielle, elle ne peut plus se défendre et d'autant moins que les principes élémentaires de l'hygiène exigent la pasteurisation préalable de la crème.

On se trouve donc en définitive en présence de 2 procédés de préparation des levains lactiques, l'un empirique qui opère une sélection de ferments par la température de fermentation et aussi par les soins apportés au tra-

vail; l'autre rationnel et scientifique qui repose sur l'emploi des ferments lactiques normaux du lait isolés des meilleurs produits mis sur les marchés; ces ferments sont entretenus à l'état de pureté à l'usine même, suivant la technique bactériologique des laboratoires.

Cette dernière méthode est peu répandue dans les beurreries françaises, elle est utilisée en revanche dans les grandes fromageries où l'on fabrique les fromages avec du lait pasteurisé.

Chaque fois qu'elle s'est trouvée en concurrence avec le procédé empirique, celui-ci a été remplacé définitivement, conformément aux suffrages des consommateurs.

Si l'on considère maintenant que les ferments lactiques normaux du lait sont seuls en jeu dans la production de l'arôme, le problème demeure simple, je le répète. Il est moins si l'on envisage les levains empiriques comme le dernier mot de la technique. Ceux-ci renferment des streptocoques et souvent des bacilles lactiques, les uns et les autres acidifiants énergiques, appartiennent souvent à des espèces qui produisent du butyleneglycol et de l'acétylméthylecarbinol. Chaque fois que ces composés atteignent un certain degré de concentration dans la crème, le beurre acquiert un goût de "poisson".

Les ferments normaux du lait choisis pour la fermentation de la crème ne produisent pas plus de 1%, au maximum, d'acide lactique libre, avec des traces d'acide et d'aldéhyde acétiques; ils ne communiquent jamais le goût de "poisson" au beurre lorsqu'ils ne sont pas accompagnés de microbes nuisibles.

Les ferments normaux du lait employés en culture pure constituent donc une base scientifique pour la maturation rationnelle de la crème pasteurisée.

Fixé sur la nature des ferments et les conditions qui dictent leur choix, on peut rechercher les meilleurs moyens de réaliser les diverses opérations de la fabrication d'un beurre aromatique.

La pasteurisation de la crème, la température de fermentation, le barattage, le lavage, influent sur le résultat.

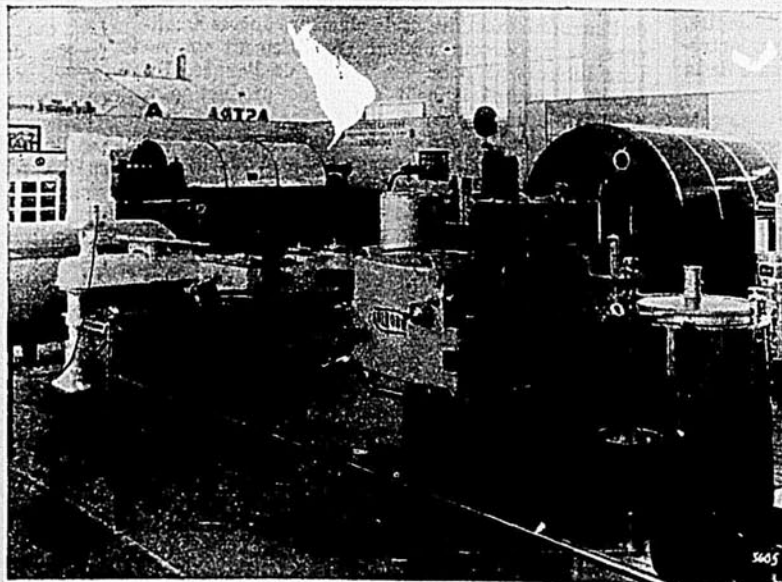
Sur ce terrain, les opinions sont encore divisées, il n'est pas mauvais d'ailleurs qu'il en soit ainsi, car les divergences d'opinion sont les stimulants de la recherche.

La pasteurisation se fait à des températures diverses suivant les pays. Son rôle est de détruire les microbes pathogènes du lait et de la crème, en même temps que les microbes banaux qui nuisent à la qualité du beurre. L'œueil à éviter c'est de donner un goût de cuit au beurre.

L'opération y compris la réfrigération doit se faire en vase clos; la crème pasteurisée et refroidie à la température où on la fait fermenter, est conduite dans la cuve de fermentation par une canalisation close; elle est additionnée d'une quantité de ferments lactiques purs qui varie suivant la température de fermentation et la durée du séjour en cuve.

La crème s'acidifie rapidement et se charge de substances réductrices. L'oxygène ne pénètre pas dans la

(Suite en page 33)



Installation la plus moderne pour le traitement du lait dans une des pièces réservées à cette fin à l'Exposition Internationale des Produits Laitiers, Berlin, 1937.

1) Extraits du Rapport présenté au dernier Congrès de Berlin.

(L'Industrie Laitière)

4 BONNES RAISONS pour lesquelles **L'ÉCRÉMEUSE VIKING** est supérieure

- 1 Bol d'excellente qualité — écrémage à fond — profits accrus.
- 2 Col-coussinet parfait — assurant des années de bons services au mécanisme.
- 3 Durabilité éprouvée.
- 4 Hautement approuvée par des milliers d'usagers.

Matériaux durables, fabrication experte et structure solide sont les caractéristiques de l'Écrémeuse Viking. Nous nous assurons que chaque machine vendue continue de donner satisfaction.

Sept Modèles — Une Qualité

SWEDISH SEPARATOR CO., LIMITED
Montréal

AGENTS LOCAUX PARTOUT

PROTECTION DES PLANTS DE FRAISIERS

La production des fraises pour la vente est une industrie en voie de développement au Canada et qui paraît être appelée à un grand avenir. Le fraisier est exposé aux attaques d'un grand nombre d'insectes et le Ministère fédéral de l'Agriculture vient de publier un feuillet sur la façon de combattre ces insectes qui devrait être spécialement utile à cette époque de l'année. Ce feuillet a été préparé par M. R.-P. Gorham du laboratoire fédéral d'Entomologie à Fredericton, N.-B.

La production des fraises au Canada en 1937 était évaluée à 24,300,000 pintes, dépassant toutes les récoltes précédentes, à l'exception de celle de 1935. La quantité produite en 1937 était d'environ 18 pour cent plus forte que celle de 1936 (20,600,000 pintes) et de 13 pour cent plus forte que la moyenne quinquennale de 1931-35 (21,500,000 pintes.) De même, en 1937, les expéditions de fraises fraîches et préparées pour l'exportation étaient en augmentation de près de 96 pour cent sur la moyenne quinquennale de 1931-35.

Les ennemis les plus communs des fraisiers sont les vers blancs, les charançons, l'enrouleuse des feuilles, le coupe-boutons, le ver de la racine, le rongeur des feuilles, la mite du fraisier et les limaces.

SUCREZ VOTRE SOUPANE avec du Sirop BEE HIVE

Achetez une boîte de 2, 5 ou 10 livres de Sirop Bee Hive. Employez-le, le matin, pour sucrer votre soupane ou autres céréales. Vous remarquerez deux choses. Premièrement, le Sirop Bee Hive vous donnera plus d'énergie et, deuxièmement, le Bee Hive



aide la digestion en activant la sécrétion des sucs digestifs de l'estomac. Le Bee Hive, dont le goût est exquis, est aussi bon pour la santé qu'il est bon à manger—vous vous sentirez mieux, si vous mangez du Sirop Bee Hive. K



Les "bêtes à patate", les altises, les cicadelles ne peuvent vivre dans les endroits couverts de Copotex. La rouille n'a également aucune chance, parce que Copotex est une poudre composée de cuivre et de chaux additionnée d'arséniate de chaux Niagara. Ce mélange garde longtemps sa force meurtrière.

SAUPOUDREUR DRI-FOG NIAGARA atteint l'envers et le dessus des feuilles

Pour les récoltes de légumes—et surtout pour le céleri—Copotex est un protecteur merveilleux contre les altises, les cicadelles et les maladies communes aux récoltes de grande culture. L'emploi d'insecticides et de fongicides de la plus haute qualité procure des récoltes meilleures.



On peut se fier aux liquides et poudres NIAGARA BRAND

NIAGARA BRAND SPRAY CO., Limited
BURLINGTON ONTARIO

Distributeurs pour la Province de Québec

La Coopérative Fédérée de Québec

Entorse soulagée DIRECTEMENT
— garde votre cheval au travail

Quand votre cheval se fait une entorse, servez-vous immédiatement d'Absorbine! Il vous aidera à garder l'animal au travail.

L'Absorbine fait affluer le sang en plus grande abondance dans la partie affectée et aide à faire disparaître la congestion. Soulage directement les muscles et les ligaments endoloris.



Où l'Absorption fait l'effet

Appliquez souvent. Ne cause pas d'ampoules. Employée par nombre de vétérinaires depuis plus de 40 ans. Chez votre pharmacien, \$2.50 la bouteille. W. F. Young Inc., Immeuble Lyman, Montréal, Canada.

ABSORBINE

Chaque Paquet de 10¢ de **PAPIER À MOUCHES WILSON**

TUERA PLUS DE MOUCHES QUE PLUSIEURS DOLLARS EN VALEUR DE TOUT AUTRE ATTRAPE-MOUCHE

10c. Le meilleur de tous les attrape-mouches. Propre, rapide, sûr et peu coûteux. Demandez-le chez votre Pharmacien, votre Epicier ou votre Marchand Général.

POURQUOI PAYER PLUS?

The WILSON FLY PAD CO., Hamilton, Ont.

AVEZ-VOUS PENSÉ A VOS CLOTURES

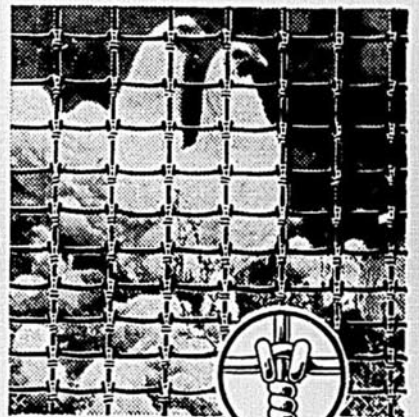
LES clôtures de pieux paraissent jolies et pittoresques mais elles coûtent cher au cultivateur qui les conserve sur sa ferme. La perte de terrain, l'envahissement des mauvaises herbes, la difficulté dans l'accomplissement des travaux sur la ferme, l'accumulation de la neige ne sont que quelques-uns des inconvénients de ces belles clôtures de perches.

Il convient donc, au moment de les réparer, au moment d'en remplacer une bonne partie, de considérer les avantages de la clôture de broche. Il faut noter en particulier le coût modique de la première. Il s'en trouve aujourd'hui de très solides et d'apparence agréable. Le progrès de ce côté s'est fait sentir comme dans tous les autres domaines. Nous ne voyons vraiment pas quelles raisons peuvent avancer maintenant contre l'achat de ces clôtures en broche les milliers de cultivateurs de notre province.

VALEUR DE LA TERRE DE FERME

LA valeur moyenne de la terre de ferme au Canada est estimée à \$24 par acre; c'est la troisième année de suite que l'évaluation est fixée à ce chiffre. La valeur de la terre de ferme n'a cessé de diminuer depuis 1928; elle était alors de \$38 par acre. Le bas point de \$23 par acre a été atteint en 1934, et la valeur est remontée à \$24 en 1935; elle est restée à ce chiffre depuis lors.

Les VOLAILLES ont besoin de PROTECTION



NOEUD JUSTE

ZINGUEE

Il y a plusieurs raisons pour lesquelles les poulets doivent être protégés. Premièrement, le vol est une grosse perte pour l'éleveur; deuxièmement, il en est de même pour les poulets tués sur les grandes routes et par d'autres animaux, tels que les chiens, etc. Décidez maintenant de protéger vos oiseaux par la Clôture Frost pour volailles. La clôture Frost "White Rock" possède l'exclusif Noeud Juste qui ne glisse jamais. Outre cette qualité elle est fabriquée avec de la broche zinguée, la meilleure protection contre la rouille.

La Clôture à Volailles Frost a une forte résistance contre la rouille grâce à sa Galvanisation Zinguee. Le Zinc Galvanisé adhère si étroitement à la broche qu'il ne peut craquer ni s'écailler... une autre raison pour sa longue durée.



C'est pour ces deux raisons primordiales que la Clôture Frost pour volailles assure tant d'années de service et de protection sans aucun ennui.

Demandez à votre agent ou écrivez directement en incluant \$1.00 pour une balance à oeufs Frost. Cette balance très juste aide au classement plus rapide des oeufs.

FROST STEEL AND WIRE COMPANY LTD.

1105 Ouest, rue Notre-Dame — MONTREAL

CLOTURE à volailles FROST
1898-1938 NOTRE 40e ANNÉE

Une source de pure satisfaction

Si vous cherchez un breuvage plus agréable... une saveur plus satisfaisante... une qualité supérieure... fixez votre choix sur la Bière Black Horse—la bière en bouteille préférée des Canadiens.

Voyez comme elle pétillie dans le verre, comme elle est différente. Goutez-en l'agréable saveur! Elle désaltère et favorise en même temps la digestion. Ce sont là quelques-unes des raisons de sa grande popularité. Oui, comme source de pure satisfaction...

La Black Horse

est bue par plus de gens que toute autre BIÈRE en bouteille



12 paires de bas de soie pour dames à \$2.69

Pour Dames. Crépuscule. Bouts renforcés. Épargne de l'argent. Toutes grandeurs, toutes couleurs. Marchandises "livrées contre remboursement". Argent retourné si non satisfait. Textile Mills, Dépt. T.R.—Montréal.

Le nouveau CAGEOT "QUÉBEC" POUR PETITS FRUITS

est manufacturé par PRICE BROTHERS & CO. LTD. PONT ETCHEMIN

Représentant: A.-C. Thompson, 298, rue Charron, Montréal, P. Q.

REPARATION DE SCIES

circulaires, soudure, martelage par un expert de trente ans d'expérience, M. Larivière. Nous manufacturons: Outils pour chantiers et flottage du bois; scies, montants, haches, manches de toutes sortes, Peaveys, Pike Poles, etc.

La Manufacture des Scies Champion 100 Blvd Charest - Québec Eng.

UNE VACHE CHAMPIONNE

Au Canada, c'est le bétail Jersey qui depuis deux ans établit les records le plus sensationnels! Le plus récent revient à Xenia's Golden Florence, élevée par Mme Mabel Thompson, Chilliwack, C.-A., et achetée il y a quelques années par Martin Frères, Edmonton-Sud, Alberta.

Florence fut mise sous contrôle dès l'âge de 5 ans et, en 305 jours, traite deux fois par jour, produisit 18,135 livres de lait, 1,018 livres de gras, dosant en moyenne 3.61%, décrochant ainsi la Médaille de Mérite et la Médaille d'Or.

C'est le plus haut record jamais établi en Amérique du Nord par une vache Jersey traite deux fois par jour. Seule une autre vache, toutes races comprises, a pu faire mieux dans les mêmes conditions de traite sur le continent américain, nous voulons parler d'une Holstein propriété de M. T.-H. Dent, Wodstock, Ontario.

Florence avait mérité auparavant la Médaille d'Argent et sa fille, Dawn's Duchess, est actuellement en tête au pays pour la production du lait avec traite deux fois par jour.

Très peu d'éleveurs au Canada, comme dans toute l'Amérique du Nord d'ailleurs, ont à leur crédit des records aussi remarquables que Martin Frères.

Au retour d'Ormstown

L'exposition d'Ormstown, comme à l'habitude, a donné lieu à un grand déploiement. Bétail superbe, magnifiques spécimens de race chevaline, exhibits multiples, industriels, contribuèrent grandement au succès éclatant de cet événement agricole.

Nos exposants canadiens-français, comme par le passé, accaparèrent de nombreux trophées fort enviés et prouvèrent une fois de plus que l'élevage national d'animaux de réelle valeur n'a plus pour eux de secrets. Les succès remportés par les Legault, les Paquette, les Elie, les Viau, les Laliberté, les Roy, les Sylvestre et autres sont une preuve indiscutable de notre affirmation.

Le visiteur intéressé d'une telle exposition ne peut manquer à son retour d'être assailli par une foule de réflexions les unes fort agréables et les autres un peu moins.

Tout d'abord, il se demandera pourquoi tant de cultivateurs de ces districts dédaignent d'aller puiser à une source inépuisable une foule de renseignements précieux qu'il ne saurait bien souvent trouver ailleurs. C'est en examinant de près ces animaux superbes, c'est en causant avec leurs propriétaires qu'ils apprendront peut-être en quelques minutes ce qu'ils ont cherché des années durant.

Les jeunes, nous l'avons constaté avec plaisir, s'intéressent de plus en plus à la partie agricole d'événements comme ceux-là. Trop souvent dans le passé nous avons déploré le fait que les "jeunesses" ne songeaient qu'aux amusements que pouvaient offrir ces

journées. A l'heure actuelle nos jeunes gens savent mêler l'utile à l'agréable et nous les en félicitons.

Enfin, nous ne pouvons nous empêcher d'éprouver une vive admiration pour le savoir-faire des exposants et pour les efforts très réussis des organisateurs. Ces derniers font des trouvailles heureuses d'année en année. Nous pourrions citer ici une longue liste de noms qui mériteraient une mention spéciale dans ce domaine. Mais les Parent, les Saint-Pierre, les Lajoie, les Charbonneau, les Ness, les Napier et combien d'autres encore sont suffisamment connus de notre public lecteur pour que nous n'insistions pas.

En somme, Ormstown une fois de plus a inauguré dignement la longue série des expositions agricoles 1938. Tous ceux qui ont participé en quelque façon à cet événement s'en déclarent à juste titre satisfaits. Puissent toutes les autres manifestations du genre qui suivront mériter un témoignage aussi unanime.

LE CANADA ET LE MAN-CHOUKUO

L'industrie animale du Japon dépend principalement des fourrages importés, dont le Canada est le plus grand fournisseur. Cependant une nouvelle loi pour le contrôle de la distribution des fourrages et qui a pour but d'encourager le commerce avec le Manchoukuo vient d'être promulguée par le Japon; elle peut affecter les importations futures de tous les pays.

Voulez-vous des poussins mieux racés?

Commandez aujourd'hui des Rocks Barrés ou Leghorns Blancs Fairview provenant d'oeufs produits par 42 volailles ayant subi l'épreuve du sang et issus de parents R.O.P. à records de 275 à 342 oeufs. Viabilité de 98% à ce que déclarent nos clients. Nos poulettes pondent et de gros oeufs encore. Voici nos prix durant juin: \$8.00 le cent; en lots de 300, \$7.50 le cent; en lots de 600, \$7.00 le cent; poulettes sexées, le double du prix des poussins non sexés; poulettes de 4 et 5 semaines, 37c. et 42c. chacune respectivement. Commandez maintenant, nos oiseaux paient 10% avec la commande, soldé "livraison contre remboursement". Garantie: arriveront vivants.

FAIRVIEW POULTRY FARM

ST. MARYS, ONTARIO.

pour vos achats
utilisez ce

SERVICE D'INFORMATION

Le Bulletin des Agriculteurs, par ce nouveau service, vous offre tous les renseignements, tels que: catalogues, dépliants, listes de prix, etc. Si vous désirez une information particulière, veuillez nous écrire une lettre séparée à cet effet. Ce service a été créé pour vous, afin de faciliter le problème des achats à faire durant l'année. Il est gratuit —utilisez-le aussi souvent que vous le voudrez.

Comme le nombre de catalogues dont nous disposons est limité, nous demandons à nos abonnés d'indiquer seulement les marchandises qu'ils sont intéressés d'acheter actuellement.

DIVERS:—

- Batteries
- Automobiles
- Camions
- Harnais
- Pièges
- Métiers à tisser
- Peinture
- Clôture
- Explosifs
- Tondeuses
- Moulins à vent
- Sertisseuses
- Stérilisateurs
- Pompes
- Insecticides
- Pulvérisateurs

NÉCESSITÉS DOMESTIQUES:—

- Laveuses électriques
- Laveuses mécaniques
- Radios
- Poêles
- Lampes à essence
- Poêles à l'huile
- Meubles

POUR LA LAITERIE:—

- Ecrémeuses
- Trayeuses
- Chaudières à eau
- Système à eau
- Couloirs réfrigérateurs
- Embouteilleurs
- Pasteurisateurs
- Balances
- Réservoirs
- Bidons à lait
- Barattes

OUTILLAGE DE FERME:—

- Tracteurs
- Moissonneuses
- Moissonneuses-lieuses
- Epandeurs d'engrais
- Herse
- Planteurs
- Arrache-patates
- Engins à gazoline
- Charrues
- Faucheuses
- Râteaux
- Chargeurs à foin
- Wagons
- Batteuses

INSTALLATION D'ETABLE:—

- Stalles pour bétail
- Chariots à litière
- Dômes de ventilation

MATERIAUX DE CONSTRUCTION:—

- Papier à silos
- Tôle à couverture
- Tôle à lambris
- Papier à couverture
- Ciment
- Clous
- Tuyaux de drainage

ALIMENTATION ANIMALE:—

- Moulées
- Mélasses
- Sel en bloc
- Sel en sac

SYSTEMES DE CHAUFFAGE:—

- Fournaises à air chaud

Marquez d'une croix les items sur lesquels vous avez besoin pour vos achats; retournez cette liste et le coupon ci-dessous avec vos noms et adresse et nous vous ferons tenir toutes les informations requises.

LE BULLETIN DES AGRICULTEURS

2149 est, rue Ontario
MONTREAL

Veuillez me fournir, sans aucune obligation de ma part, les renseignements que m'offre votre service sur les items marqués sur la liste que je vous inclus.

Nom et prénom

Route rurale Bureau de poste

Comté Province

*Buvez du vin
en dînant!*

Ce soir, au dîner, réservez une place au Vin St. Georges . . . et préparez-vous à mieux vous régaler de tous les plats. Le goût de ce vin est exquis et son prix vous permet d'en jouir à tous les repas.



Vin Rouge Type Porto *Vin St. Georges* Vin Blanc Type Sherry

VINS DE FAMILLE POUR TOUTE LA FAMILLE
Bouteille de 26 oz. 40c. Bouteille de 40 oz. 60c. Cruche de 1 gallon \$1.75
Produit de T. G. Bright (Québec) Limitée, Lachine, P.Q.



et une Conduite Sûre
**LES PNEUS
GUTTA PERCHA**



Les poulettes Rock Barrées de Fred Humphrey

QUE FERIEZ-VOUS DE CES POULETTES?

Voici un troupeau de poulettes Rock Barrées âgées de 12 semaines, appartenant à Fred Humphrey, Norval, Ont. Durant les six premières semaines, elles consommèrent du Startena Purina pour poussins. Nouveau problème par la suite; quelle nourriture leur servir? M. Humphrey avait beaucoup de blé. Allait-il leur donner? Ou bien devait-il les laisser trouver elles-mêmes leur subsistance au grand air au pâturage? Ou enfin, devait-il les alimenter au Growena Purina pour poussins?

Qu'auriez-vous fait à la place de Fred? N'auriez-vous servi que du blé? Les auriez-vous laissées se tirer d'affaires, se réchapper avec vers et insectes? Ou bien, leur auriez-vous donné du Growena Purina?

Fred Humphrey malgré qu'il soit jeune d'âge est à vrai dire un "vieux renard" dans ces questions d'alimentation. Il songea que ses poulettes ayant si bien profité du Startena Purina continueraient à se développer rapidement en passant au Growena Purina. Donc abondance d'oeufs alors qu'ils se vendent le plus cher, beaucoup plus tôt que s'il n'avait servi que du blé à ses oiseaux ou les avait laissés s'arranger tout seuls.



FRED HUMPHREY

Il est fort satisfait maintenant d'avoir suivi le Plan d'Alimentation Purina, parce que ses poulettes ne se sont jamais fait "tirer l'oreille". A 12 semaines, leur poids moyen atteignait 3 livres 3/4 chacune et elles formaient un troupeau aussi

magnifique et sain que vous pouvez le souhaiter. "Je servirai toujours du Purina à mes poulettes", assure-t-il.

Comme tout le monde, y compris le Ministère fédéral de l'Agriculture, annonce des prix élevés pour les oeufs l'automne et l'hiver prochains, l'éleveur ayant des pondeuses précoces cet automne fera beaucoup d'argent. Suivez l'exemple de Fred Humphrey et alimentez vos poulettes avec Growena Purina exclusivement, ou Chow Purina pour poussins en croissance mélangé à votre propre grain. C'est l'assurance la plus économique à votre portée que vos poulettes se maintiendront en bonne santé, se développeront rapidement et pondront de bonne heure. Servez Growena Purina à vos poulettes et

"Voyez la différence qu'apporte Purina"

PURINA MILLS - WOODSTOCK, Ont.

Graines de mauvaises herbes dans les semences

Y a-t-il des graines de mauvaises herbes dans les semences employées au Canada et en particulier dans la province de Québec? Dans l'affirmative ces graines de mauvaises herbes diminuent-elles les rendements des grains? Deux questions qui ne manquent pas d'actualité et d'intérêt pratique.

Qu'il y ait des graines de mauvaises herbes en abondance dans les semences mises en terre dans chacune des provinces du Dominion, les analyses d'échantillons de grains et graines de semence, semoirs, le démontrent de toute évidence. (Voir tableau no 1.)

Lorsqu'on sait que les lois tolèrent dans le commerce, 100 graines de mauvaises herbes à la livre dans le grain de semence no 3 et 500 à l'once dans les graines classées no 3, il est surprenant de voir la forte proportion de semences rejetées, c'est-à-dire impropres à la semence en raison de la surabondance de graines de mauvaises herbes. En fait, en Ontario, un échantillon d'orge de semence accusait 5,800 graines de mauvaises herbes à la livre. Ceci équivaut au taux ordinaire de la semence, à environ 400,000 graines de mauvaises herbes à l'acre.

Dans la province de Québec, une enquête récente conduite par le Bureau Fédéral des semences dans les comtés de Berthier, Compton,

Laprairie et Témiscouata a donné les résultats suivants: (Voir tableau no. 2.)

Près des quatre-cinquièmes des échantillons soumis à l'analyse ont été rejetés comme impropres à la semence. Cette proportion est trop élevée. De plus, il s'emploie autant de grains classés no 3 que de grains classés no 1.

La moyenne des graines de mauvaises herbes était de 460 graines par livre de grain. A raison de 2 1/2 minots d'avoine à l'arpent, on jette en terre 39,100 graines de mauvaises herbes à l'arpent.

En 1936, au Laboratoire des Semences, Edifice des Douanes, rue d'Youville, Montréal, sous la direction du Dr Auguste Pépin, il a été examiné 2,634 échantillons de mil, trèfle rouge et trèfle alsike. Dans le trèfle rouge, sur 807 échantillons, 72 étaient exempts de

graines de mauvaises herbes et 735 en étaient infestés à raison de 36 graines à l'once ou 576 à la livre. La moyenne d'une livre de trèfle alsike accuse 5,280 graines de mauvaises herbes, 83 échantillons étaient infestés sur les 85 examinés.

L'analyse de 1,742 échantillons de mil produit dans Québec révèle que 102 étaient exempts de mauvaises herbes et 1,640 infestés dans la proportion de 159 graines à l'once (Suite à la page 19)



Laiteron des champs

(1) PROVINCE	NO ECHANTILLONS	NO 1	NO 2	NO 3	REJETÉ
		%	%	%	%
I.-P.-E.	1,044	9	7	16	68
N.-B.	109	23	11	9	57
N.-E.	1,009	26	8	13	53
Québec	737	11	2	10	77
Ontario	179	18.4	5.3	35.6	40.7
Manitoba	1,077	8	8	17	67
Alberta	1,225	13.3	15.4	22.3	49
Colombie	322	13.4	20.2	17.1	49.3

(2) ESPECE	NOMBRE D'ECHANTILLONS	NO 1	NO 2	NO 3	REJETÉ	%
Avoine	531	39	10	58	424	81.7
Orge	116	33	4	5	74	63.8
Blé	18	3	1	3	11	61.1
Sarrasin	24	1	1	1	21	87.5
Seigle	1	0	0	0	1	100.
Pois	10	1	0	4	5	50.
Lentilles	5	3	0	1	1	20.
Grains mélangés	32	0	1	1	30	93.
TOTAUX	737	80	16	74	567	
POURCENTAGES		10.8%	2.1%	10%		77.1%

(3) ECHANTILLONS DE SEMENCE	STATION EXPERIMENTALE 8	RENDEMENTS	AUGMENTATION POSSIBLE
		84 MINOTS A L'ACRE	
Montmorency	2	73.3 minots l'acre	11 minots
Montmagny	6	68.2 " "	15.8 "
L'Islet	8	54.8 " "	29.2 "
Kamouraska	17	61.1 " "	22.9 "
Témiscouata	7	53.4 " "	30.6 "
MOYENNE		60.8 " "	23.2 "

Graines de . . :

(Suite de la page précédente)

ou 2,554 graines de mauvaises herbes à la livre. C'est dire qu'un cultivateur qui sème 10 livres de ce mil à l'arpent, sème 25,540 graines de mauvaises herbes.

Une semence aussi abondante de mauvaises herbes promet une riche floraison de toutes sortes de "bouquets". N'est-ce pas là l'une des raisons des faibles rendements de certaines fermes du Québec ?

Quelques cultivateurs croient que la présence de mauvaises herbes dans un champ de grain ne diminue guère le rendement. A ce sujet une expérience intéressante a été conduite à la Station Expérimentale de Ste-Anne de la Pocatière en 1934.

Dans une visite à (64) soixante et quatre cultivateurs des comtés de Montmagny, Montmorency, L'Islet, Kamouraska et Témiscouata, soixante et quatre échantillons d'avoine de semence ont été recueillis. Vingt-quatre (24) furent classifiés impropres à la semence et les quarante (40) autres semés en comparaison avec du grain de la Station Expérimentale. Les résultats suivants ont été obtenus: (Voir tableau no 3.)

Une moyenne de 23.2 minots de moins à l'acre ou 30% de moins, est une diminution dont il importe de trouver la cause.

Ces échantillons semés dans une terre semblable dans toutes ses parties, égouttée, préparée, engraisée de la même manière, démontrent bien que les différences de rendement proviennent de la différence des semences. C'est ce que confirme également l'analyse de ces semences.

Le poids au minot et le pourcentage de germination accusent une bonne qualité d'avoine dans les échantillons de la Station Expérimentale et des cultivateurs; trente-six et trente-huit livres au minot, quatre-vingt-huit et quatre-vingt-dix-huit de germination.

Toute la différence de rendement provient de la présence des mauvaises herbes et maladies. Dans la semence d'une acre, le grain de la Station Expérimentale ne contenait que 225 graines de mauvaises herbes et 1,584 épis charbonnés à l'acre, tandis que 10,052 graines de mauvaises herbes et 16,388 épis charbonnés à l'acre dans les semences des cultivateurs diminuaient le rendement du tiers.

Voici, pointée du doigt, une des raisons des faibles rendements: mauvaises herbes et maladies, petites récoltes.

En conclusion, il est juste de prétendre que les semences nettes et saines augmentent la quantité et améliorent la qualité des grains et des foin. Une augmentation des céréales et des foin sur la ferme facilite une meilleure alimentation du bétail et une diminution des achats de moulées, donc un prix de revient moins élevé et un profit net plus considérable, en somme une agriculture plus prospère. Cette année surtout, avec la récolte de céréales de pauvre qualité de l'automne dernier, il faut être particulièrement attentif.

MASSEY-HARRIS FAUCHEUSES

FAUCHEZ VOS RÉCOLTES DE FOINS

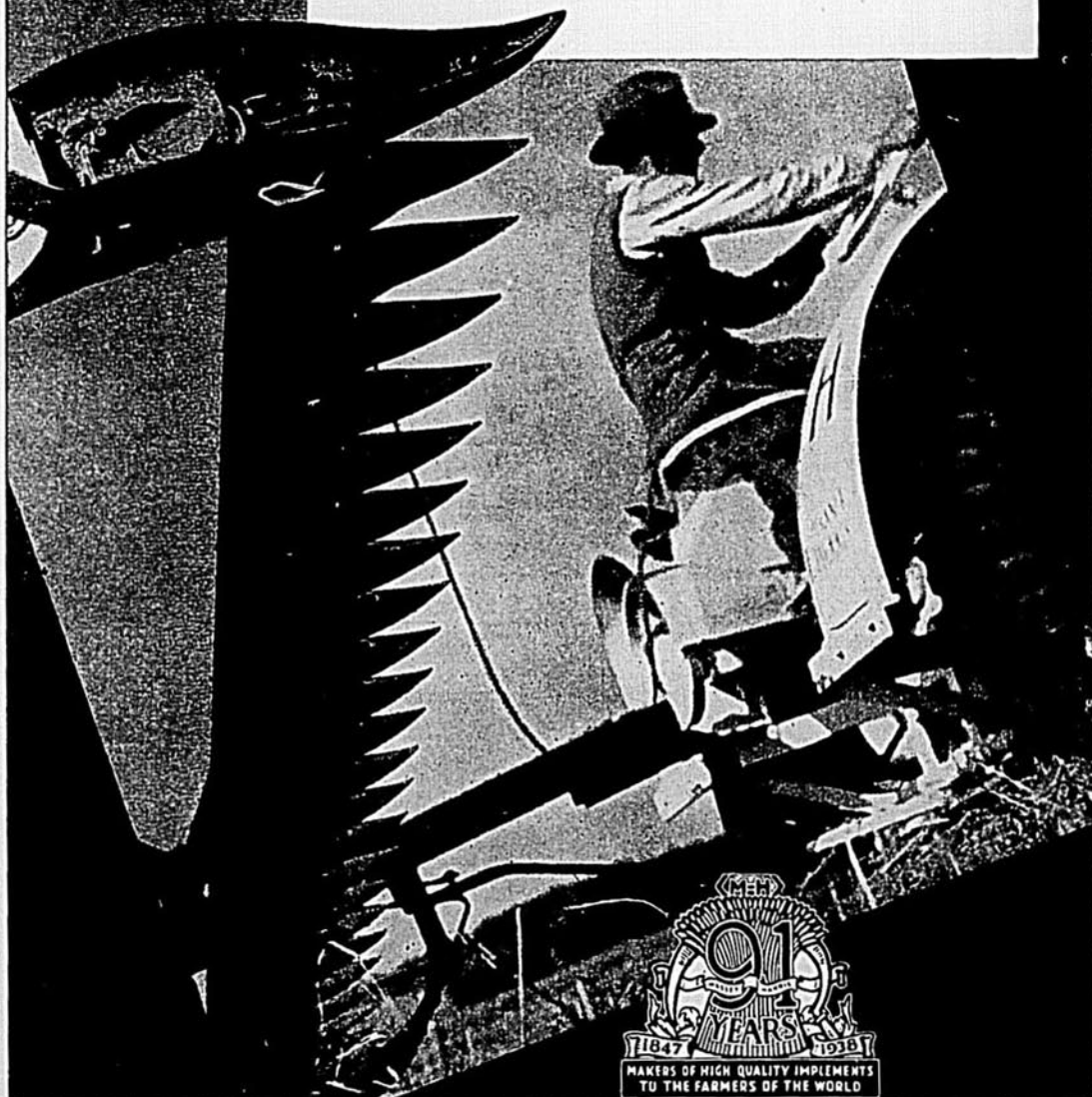
FACILEMENT—RAPIDEMENT ET DOUCEMENT

La Nouvelle Faucheuse Massey-Harris offre plus en habileté pour couper le foin—en légèreté de traction—en opération douce, uniforme et puissante que jamais auparavant.

Elle renferme tous les raffinements que le génie moderne peut appliquer à une faucheuse—deux sets d'engrenages opérant dans un bain d'huile fonctionnent doucement et puissamment—les coussinets à billes et à rouleaux diminuent la friction—l'engrenage à six-pointes embraye instantanément—la relève facilement ajustée pour porter la barre de faux pour s'approprier aux conditions—le gros de la pesanteur à l'arrière de l'essieu pour donner un balancement parfait et éliminer la pesanteur excessive sur le cou des chevaux—la barre de faux alignée avec précision pour donner une coupe nette—celles-ci et d'autres caractéristiques réunies font de la Massey-Harris la plus remarquable faucheuse d'aujourd'hui. Achetez une de ces faucheuses modernes cette année et coupez votre récolte de foin plus facilement et plus promptement.

Propriétaires de Tracteur—Massey-Harris ont développé deux faucheuses baladeuses pour usage avec tracteur. Dessinées et construites spécialement à cette fin, ces faucheuses ont quelques caractéristiques étonnantes qui vous intéresseront. Avec un de ces équipements vous pouvez certainement couper une très grande étendue de foin dans un court espace de temps.

Demandez à votre revendeur local pour toutes particularités.



MASSEY-HARRIS COMPANY, LIMITED

ESTABLISHED 1847

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

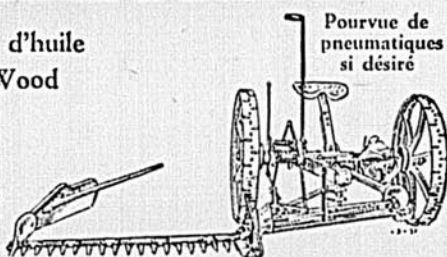
Joignez la parade de progrès Cockshutt.

Employez les instruments aratoires



La faucheuse à bain d'huile
Cockshutt-Frost & Wood
No 10-A

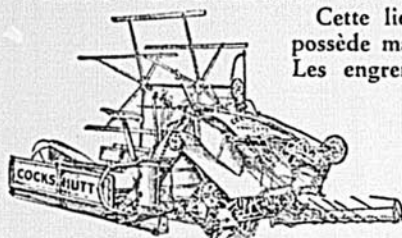
Une révélation en fait de coupe à marche douce!



Pourvue de pneumatiques si désiré

La faucheuse à haut rendement No. 10-A fonctionne régulièrement, sans balancement latéral, sans secousse ou manque de confort pour le conducteur. Les engrenages roulent dans un bain d'huile. Possède un essieu d'une seule pièce; coussinets à billes et à rouleaux; planche élevée et une relève très haute. Renommée pour sa vivacité de reprise et son action positive. Voyez-la chez votre marchand Cockshutt-Frost & Wood. Informez-vous également de notre No. 8 et des faucheuses à pignon géant du type ouvert.

Lieuse Cockshutt-Frost & Wood No. 6-A



Cette lieuse sur laquelle on peut compter possède maintes caractéristiques remarquables. Les engrenages principaux roulent dans un bain d'huile, causant un fonctionnement régulier et doux. Un rabatteur à commande forcée s'ajustant à différentes hauteurs, pour grain court ou long. Le noueur et le mécanisme attacheur qui ne font

jamais défaut exécutent un meilleur travail.

Coupez votre récolte 1938 avec une bonne lieuse No 6-A 1938 . . . elle vous épargnera de l'argent parce qu'elle est sûre. Voyez-la chez votre marchand Cockshutt-Frost & Wood.

L'écrémeuse Cockshutt-Lister

La seule écrémeuse avec boî en acier inoxydable "Staybrite". "Staybrite" n'est pas attaqué par l'eau provenant d'un puits artésien . . . ne rouillera ni ne se tachera.

L'écrémeuse à coussinets à billes Cockshutt-Lister est inégalable pour son efficacité d'écémage . . . vous épargne de l'argent de toutes façons. Voyez-la chez votre marchand Cockshutt-Frost & Wood. Accessoire à commande électrique disponible.



Feuillets sur les instruments aratoires Cockshutt-Frost & Wood . . . gratis sur demande



BRANTFORD, ONT.

Division des Récoltes: Frost & Wood Quebec Limited, Montréal, P. Q.

SEMEZ plus de grains alimentaires

OBTENEZ plus d'un meilleur lait

LE SILO ROSCO

PORTATIF est une source de profits affirmant les cultivateurs

Découpez et mallez le bon ci-dessous pour recevoir un feuillet illustré intéressant qui vous enseignera parfaitement au sujet du Silo ROSCO Portatif.

Produit des manufacturiers de la fameuse Toiture ROSCO à sept côtes.

ROOFERS SUPPLY CO. LTD.,
712, rue St-Maurice, MONTREAL

Veuillez m'envoyer le feuillet décrivant le Silo ROSCO Portatif.

Nom

Adresse

La trémie ou le nourrisseur automatique dans l'alimentation des porcs

Le producteur de bacon cherche à produire des pores à bacon de qualité "Select", bons pour l'exportation comme flèches Wiltshire. C'est là une question de grande importance pour le Canada. Le nourrisseur automatique, que l'on appelle "trémie," ne supprime pas tout le travail dans l'alimentation des pores, mais l'économie qu'il permet de réaliser sous ce rapport mérite assurément d'être considérée lorsqu'on engraisse plus de dix pores. Une trémie pour l'alimentation des pores se compose d'une caisse ou "trémie" construite de telle façon que lorsqu'elle est remplie de grain, ce grain en sort automatiquement et régulièrement pour que les pores puissent le prendre.

Une trémie n'est guère économique lorsqu'on ne garde que deux ou trois pores. Elle est inutile lorsque le régime alimentaire se compose surtout de déchets de cuisine ou d'autres déchets. Elle n'est pas non plus nécessaire lorsque le nourrisseur a de grandes quantités de produits laitiers et qu'il n'engraisse que relativement peu de pores, mais lorsque le nombre d'animaux est considérable la trémie présente bien des avantages. Jusqu'ici le système d'alimentation à la main était à peu près le seul employé pour la production des pores à bacon, mais les recherches faites dernièrement indiquent que l'on peut produire du bacon de toute aussi bonne qualité au moyen de trémies pourvu que l'on choisisse des aliments convenables pour fournir les éléments nutritifs nécessaires dans les bonnes proportions.

Une trémie épargne plus de 60 pour cent de la main-d'œuvre et réduit au minimum les pertes de nourriture. Elle empêche les troubles digestifs parce que les pores, qui ont accès à la moulée en tout temps n'en mangent que de petites quantités à la fois, au lieu de se surcharger l'estomac deux ou trois fois par jour. On peut aussi nourrir plus de pores sur une même étendue d'auges; ils ne se nourrissent pas tous en même temps et tous les sujets ont une chance égale. Le porc faible bénéficie donc de ce système. Cependant, lorsque les facilités le permettent on recommande de nourrir ensemble des animaux d'une même taille afin de pouvoir fournir les mélanges de grain qui conviennent le mieux aux différentes phases de développement.

Dans une circulaire intitulée "La trémie à pores", que vient de publier le Ministère fédéral de l'Agriculture, l'éleveur trouvera des détails complets illustrés sur la construction des trémies ainsi que des renseignements sur les moulées et les mélanges à employer, les conditions dans lesquelles ils doivent être employés pour la production du bacon; la façon dont l'alimentation des pores doit être commencée, les précautions à prendre, etc. L'édition originale de cette circulaire par M. G.-B. Rothwell a été révisée par M. E.-B. Fraser du Service de l'industrie animale des Fermes expérimentales fédérales, et l'on peut se la procurer gratuitement en s'adressant au Bureau de publicité et d'extension, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.

Engrais chimiques pour tabacs à cigare

Il est démontré, hors de tout doute, que l'emploi d'engrais chimiques dans la culture du tabac est d'une nécessité absolue pour réussir à produire des récoltes payantes. Mais il y a bien des formules d'engrais chimiques. Il faut de toute nécessité choisir la bonne. Il est peu de récoltes aussi sensibles que celle du tabac, à l'emploi d'engrais divers; il faut donc être prudent et n'employer que ceux qui seront favorables et à la qualité et au rendement.

La formule qui, à l'heure actuelle, donne le plus de satisfaction sur les divers sols à tabac de la vallée de l'Yamaska est le 5-8-10. Il faudra bien spécifier, lors de l'achat de votre engrais à tabac, que c'est un 5-8-10 à tabac que vous désirez, car la loi exige que dans l'engrais chimique pour tabac la potasse soit sous forme de sulfate, au lieu du muriate qui nuit à la combustibilité du tabac.

On devrait appliquer de 800 à 1000 livres de cet engrais avec 10 tonnes de fumier à l'acre. Nous ne recommandons pas pour le district, la culture du tabac à l'engrais chimique seulement. Elle n'est pas aussi économique qu'avec l'emploi du fumier et ne donne pas de résultats aussi satisfaisants. Où l'on emploie de l'engrais chimique seulement, la combustibilité est moins bonne que là

où l'on emploie les deux, fumiers et engrais chimiques.

Il n'y a plus maintenant beaucoup de différence entre le coût d'un engrais complet et celui qu'on mélange à la maison. On peut être parfaitement justifié aujourd'hui d'acheter ses engrais chimiques tout préparés.

Pour ceux qui désirent encore les préparer eux-mêmes, voici la formule que nous employons à la Station de Farnham et qui nous donne d'excellents résultats.

Nitrate de soude	266	livres
Sulfate d'ammoniaque	300	"
Superphosphate 20%	800	"
Sulfate de potasse	417	"

Total 1783 livres

Cette quantité équivaut à une tonne de 5-8-10 du commerce. Il y aurait avantage dans presque tous les cas, à ce que cette formule contienne 2% de magnésie. Certaines compagnies offrent de l'engrais chimique à tabac contenant ce pourcentage de magnésie.

Quant au mode d'application de ces engrais chimiques, l'expérience nous a démontré qu'il y avait un léger avantage à l'appliquer en deux bandes chaque côté du plant, plutôt que de l'étendre à la volée.

Un mot des mordants et altérants

Deux procédés

La teinture se subdivise en teinture directe et teinture indirecte. La teinture directe est celle qui fixe la couleur immédiatement sans le secours d'aucun intermédiaire. La teinture indirecte est celle qui nécessite le mordantage, c'est-à-dire l'action d'un agent intermédiaire appelé mordant, pour aider ou fixer le colorant. Cette teinture se fait en deux opérations: passage au mordant et passage au bain de teinture. Quelquefois le mordant est ajouté au bain de teinture; il sert à modifier ou à consolider la couleur.

Affinité

La teinture est un art chimique où les affinités jouent un grand rôle. Les affinités d'une matière s'apprécient suivant la facilité qu'ont les substances animales et végétales d'attirer et de retenir telle matière colorante. La laine aux fibres poreuses et perméables est tout naturellement disposée à recevoir les matières colorantes. Elle exige donc peu de préparation avant d'être soumise à la teinture. Les fibres végétales plus dures, comme le lin et le coton, demandent des préparations particulières et une plus grande quantité de matière colorante.

Mordants

Les procédés employés dans la pratique pour colorer les fibres varient donc suivant la nature de ces fibres. Tandis que les fibres d'origine animale, mordancées dans un sel métallique, s'emparent aisément des principes colorants en dissolution dans un bain de teinture, les fibres d'origine végétale, lin, coton, etc., placées dans les mêmes conditions, ne fixeront pas aussi bien la couleur. Pour que le coton ou le lin, placés dans les mêmes conditions puissent se colorer, il faut des apprêts tout différents. Les mordants servent donc d'intermédiaires entre les colorants et les substances que l'on teint, soit pour en faciliter la combinaison, soit pour modifier les couleurs.

Altérants

Sous la dénomination d'altérants, on désigne la classe de mordants qui servent plutôt à rabattre ou à relever sa nuance. Le nom de mordant désigne plutôt les ingrédients utilisés pour fixer la matière colorante. En variant les mordants et les altérants, et les proportions de ceux-ci et de ceux-là on varie les tons. On peut même modifier radicalement la coloration.

LES MOUTONS DE L'AMERIQUE DU NORD

AU 1er décembre 1937 la population ovine totale des fermes canadiennes était de 3,339,900 têtes; c'est là une augmentation de 48,300 de plus qu'à la date correspondante de 1936. La population ovine des fermes des Etats-Unis a augmenté également de 300,000 têtes, ce qui fait un total pour ce pays de 52,900,000 têtes.

REÇU PAR LE ROI

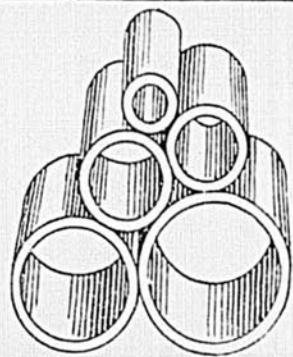


GASTON MARSAN

M. Gaston Marsan, délégué officiel du Canada à la Société Royale (Le Cheval Belge), a été présenté, dimanche le 12 juin, à sa Majesté Léopold III de Belgique à l'occasion du grand concours tenu par cette Société à Bruxelles, les 10, 11 et 12 juin.

Les lecteurs du "Bulletin des Agriculteurs" et les nombreux amis de M. Marsan se réjouissent de l'honneur qui lui échoit. Souhaitons que l'on sache toujours reconnaître ainsi les bons services de nos excellents travailleurs. Si la Société Royale de Belgique, malgré son éloignement, sait tout le bien rendu par M. Marsan à l'industrie chevaline canadienne et tient à le reconnaître de façon aussi officielle c'est que, n'en doutons pas, il le mérite bien.

M. Gaston Marsan vudra bien accepter nos félicitations les plus chaleureuses et croire à notre grand plaisir de le voir représenter aussi dignement notre province à l'étranger.



TUYAUX de DRAINAGE

DE QUALITE EPROUVEE
"CITADELLE"

3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 9 - 10 et 12 pouces

DEMANDEZ NOS PRIX

MANUFACTURES PAR

BRIQUE CITADELLE, Ltée

14-16 rue St-Joseph - Québec

BOEUF DE L'OUEST DE 1ère QUALITÉ

Outre le boeuf de l'Ouest certifié par le Gouvernement, grade "Ruban Rouge" et "Ruban Bleu" nous avons aussi le boeuf de l'Ouest de Pre-re qualité. Pour Communautés, Hotels, Chantiers, Bouchers, etc. Aussi boeuf salé et lard salé en barils de 100 et 200 lbs.

ED. SYLVAIN Enrg.
48 rue Champlain-Québec

DEMANDEZ
NOS PRIX



TEINTES D'AQUARELLE POUR LUMIERE REPOSANTE

Protégez les Yeux des Enfants

recommande

"Maître Alabastine"

Les murs et les plafonds teints à l'Alabastine ne produisent aucun éclat. Ces superbes teintes d'aquarelle sont reposantes pour la vue... agréables... artistiques... et économiques.

AB138F

Alabastine
L'ENDUIT MURAL LE PLUS CONNU



PROTÉGEZ vos BÂTISSSES avec la TOITURE MÉTALLIQUE TITE-LAP

Pour obtenir protection contre le feu, bonne apparence, longue durée et économie, couvrez avec la toiture d'acier TITE-LAP, marque "COUNCIL STANDARD" — vendue avec garantie de 25 ans — ou avec la TITE-LAP "SUPERIOR" et "REDCLIFFE". La toiture TITE-LAP est fabriquée en feuilles de 6, 7, 8, 9 et 10 pieds de longueur; elle se pose aisément sur les toitures neuves ou les vieilles. Pour estimations gratuites envoyez les dimensions du faite et des chevrons à notre bureau de Montréal.

- EXIGEZ CES CARACTÉRISTIQUES**
1. Rainure latérale additionnelle
 2. Base de clouage entre les côtes
 3. Côtes transversales rigides
 4. Petits gaufrages entre les grosses côtes
 5. Cinq grosses côtes longitudinales

AUTRES PRODUITS

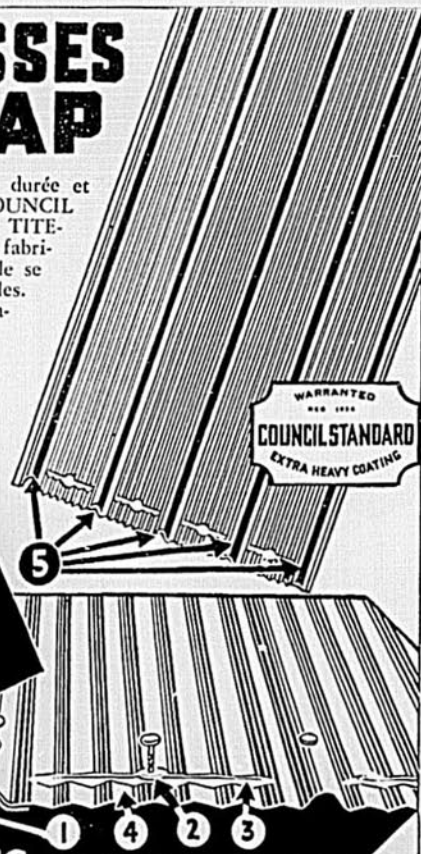
Ferrures de portes de grange
Plafonds métalliques
Toiture ondulée
Feuilles galvanisées
Bardeaux métalliques
Lambris métalliques
Gouttières
Lattes métalliques

Moulure d'angle
Ventilateurs
Puits de lumière
Réservoirs
Fenêtres d'acier
Dalots

Écrivez pour un échantillon de cette toiture

Eastern Steel Products Limited

1335, AVE. DELORIMIER, MONTRÉAL
181, RUE ST-PAUL, QUÉBEC



WARRANTED
1933-1938
COUNCIL STANDARD
EXTRA HEAVY COATING

CLOUS LED-HEAD "STATITE"

Ce clou du type à vis vous offre le moyen le plus sûr de clouer une toiture métallique. Il pénètre dans le bois en tournant et reste bien en place indéfiniment.

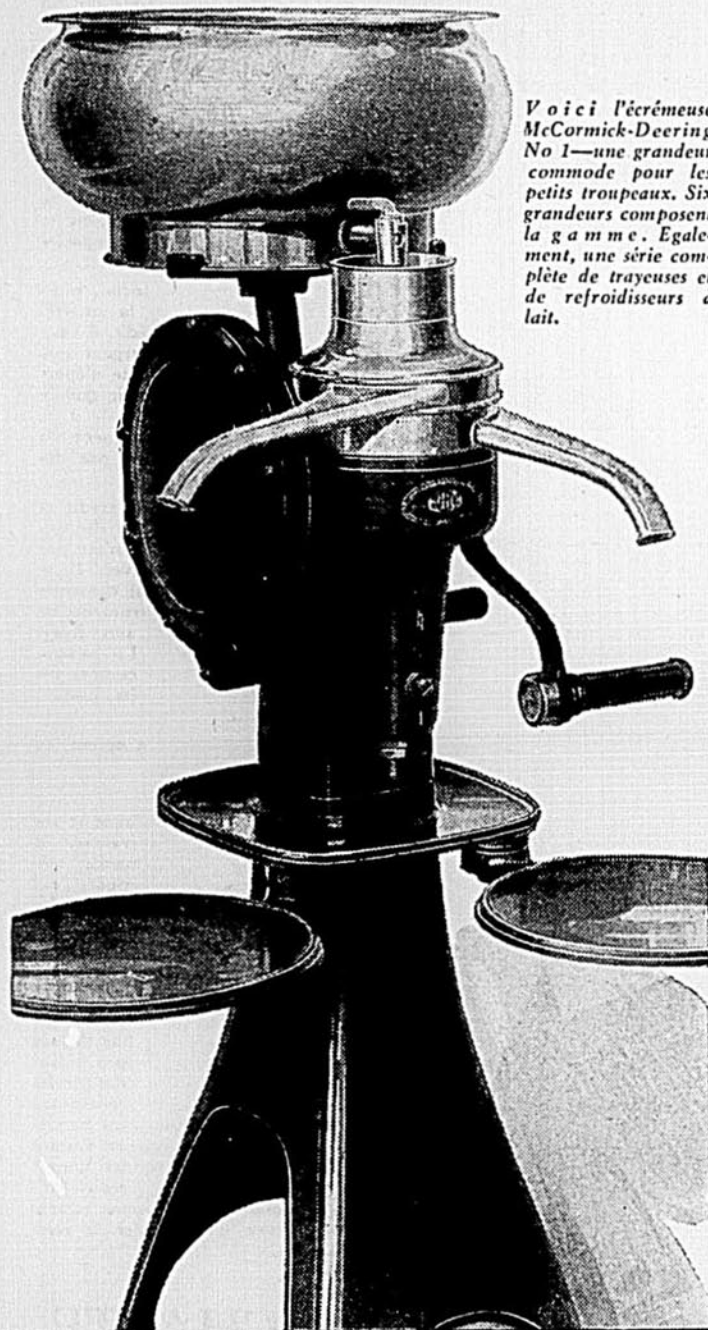


Exigez la qualité McCormick-Deering quand vous achetez une écrémeuse!

● Une écrémeuse McCormick-Deering épargne beaucoup d'ouvrage et de trouble au producteur de lait et à sa famille, sans pour cela se ménager elle-même. Elle doit tourner à vive allure pour écrémer des tonnes de lait chaque année . . . ce qui signifie qu'un modèle et une fabrication de premier ordre doivent être les préoccupations premières des ingénieurs. Parce que la McCormick-Deering est bien construite—avec coussinets à billes, disques en acier inoxydable, bol de roulement léger, etc.—elle vous sert bien et capte tout le gras de beurre pendant la longue durée de son service utile dans la laiterie.

Demandez à votre marchand McCormick-Deering le plus proche de vous renseigner parfaitement au sujet des machines splendides et modernes formant la gamme de matériel de laiterie McCormick-Deering.

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY
OF CANADA, LTD.
HAMILTON, ONTARIO



Voici l'écrémeuse McCormick-Deering No 1—une grandeur commode pour les petits troupeaux. Six grandeurs composent la gamme. Également, une série complète de trayeuses et de refroidisseurs à lait.

MATÉRIEL DE LAITERIE
McCORMICK-DEERING

Prévisions du marché aux volailles

LES Services de production et des marchés du Ministère fédéral de l'Agriculture s'accordent à dire que les prévisions en ce qui concerne la vente des oeufs et des volailles paraissent très encourageantes pour les quelques mois qui vont suivre. Les cultivateurs et les aviculteurs commerciaux agiront donc sagement en ne mettant aucun retard dans l'achat de leurs poussins, qui sont offerts à prix raisonnable.

Les cours du marché aux œufs sont très fermes actuellement. La baisse de prix qui se produit généralement après les fêtes de Pâques n'a pas eu lieu cette année; les prix se sont même relevés récemment. Les ventes d'exportation augmentent. Jamais depuis bien longtemps la demande d'œufs en Grande-Bretagne n'a été aussi forte qu'elle l'est actuellement. Les prévisions du marché sont encore plus encourageantes en ce qui concerne les volailles. Les prix actuels de la chair de volaille sont plus élevés que depuis plusieurs années, et les stocks d'entrepôt beaucoup plus faibles qu'en 1937. On dit d'autre part que les ventes de poussins aux États-Unis sont d'environ 8 pour cent inférieures à celles de l'année dernière, ce qui donne à penser que l'approvisionnement d'œufs et de volailles sera insuffisant plus tard dans la saison aux États-Unis.

En ce qui concerne les récoltes, les prévisions actuelles, aussi bien dans l'Est que dans l'Ouest, sont meilleures que depuis quelques années. Il est encore trop tôt pour se prononcer de façon certaine à ce sujet, mais les conditions présentes donnent l'espoir que les aliments à volailles seront à prix raisonnable.

Presque tous les grands aviculteurs commerciaux élèvent des quantités considérables de poussins cette année, et à en juger par les indications actuelles, il semble qu'on retirera des profits de cet élevage.

Exportations de bacon

LE Commissaire canadien du Commerce des produits animaux en Angleterre déclare que la régularité du ravitaillement est importante et même indispensable pour assurer un débouché au bacon canadien sur les marchés du Royaume-Uni et pour maintenir les prix à un niveau raisonnablement constant. Il y a eu plus d'irrégularités dans les expéditions canadiennes en 1937 qu'en 1936, et l'écart dans les quantités expédiées était aussi considérable. Le bacon est un produit qui ne se conserve pas et lorsqu'on en reçoit de grandes quantités, une augmentation de 55 pour cent ou plus dans les importations en quelques semaines fait qu'il est impossible de mettre ce surplus sur le marché sans causer des fluctuations de prix. Le Canada est le seul parmi vingt pays fournisseurs de bacon dont les exportations soient à peu près illimitées sur les marchés anglais, et ces exportations viennent aisément deuxième au point de vue de la quantité; le Danemark vient en tête.

BÉBÉ A LA DIARRHÉE? CHASSEZ-EN LA CAUSE

LA DIARRHÉE mine la santé de votre bébé; fait de lui une proie pour les autres maux. Réglez ses intestins et bannissez immédiatement la diarrhée.

Lisez l'expérience qu'a eu Mme. Edith Stroud, de Brown's Line P.O., Ont.: "J'ai neuf enfants et, grâce aux Tablettes Baby's Own, ils n'ont jamais été gravement malades. Dans les cas de diarrhée, ces Tablettes sont inappréciables; elles chassent vite la cause."

Elles agissent aussi rapidement dans les cas de fièvre légère, rhumes, coliques, dérangements d'estomac, constipation, léger croup, indigestion et dentition.

Sans aucun opiat ni drogue stupéfiante. Aussi faciles à prendre que des bonbons. Sûres et inoffensives. Peuvent être prises par l'enfant le plus délicat. Rapport d'analyse dans chaque boîte.

Achetez-en une boîte aujourd'hui; la maladie frappe si souvent la nuit. Vous serez remboursée si vous n'êtes pas satisfaite. 25 cents.



Le Soda "Cow Brand" Nettoie les dents

Le broissage régulier avec le Soda à Pâte "Cow Brand" (Bicarbonate de Soude pur) est une aide reconnue pour conserver solides et saines les dents des enfants et des adultes. Sa douce alcalinité est tout juste ce qui suffit à faire disparaître les taches et les décolorations sans détériorer l'émail délicat des dents. C'est un moyen non seulement efficace de nettoyer les dents, mais aussi économique, car le Soda à Pâte "Cow Brand" ne coûte que quelques cents le paquet. Gardez-en un paquet dans la salle de bain et un autre dans la cuisine.

BROCHURETTES GRATUITES décrivant les utilisations du Soda à Pâte "Cow Brand" pour fins culinaires et médicinales. Envoyez le coupon.

CHURCH & DWIGHT LIMITED,
Dépt. XF-32
2715, rue Reading, Montréal.

NOM

ADRESSE

(METTEZ VOS NOMS ET ADRESSE
EN IMPRIME — 90AF)

SODA À PÂTE



"COW BRAND"
BICARBONATE DE SOUDE PUR

Chronique Municipale



Devoirs

Nous attirons l'attention du lecteur sur les mots détachés en caractère italique. Ils font, chacun le sujet d'un chapitre du présent ouvrage et l'on pourra les consulter pour plus amples renseignements.

Un conseil de comté a des devoirs à remplir concernant :

- les affaires de la corporation;
- les archives de la corporation;
- l'assurance de ses meubles et immeubles. C. M. 356a;
- les avis municipaux dans les territoires non organisés. C. M. 27, 453, 478;
- le bureau de la corporation;
- le bureau d'enregistrement;
- le bureau des délégués;
- les chemins de comté;
- les cours d'eau de comté;
- les délégués;
- les dettes;
- les emprunts;
- l'évaluation municipale des territoires non organisés;
- les maladies contagieuses dans les territoires non organisés;
- les officiers municipaux;
- le préfet. C. M. 90, 91;
- les règlements;
- les rôles d'évaluation. C. M. 667;
- le secrétaire-trésorier. C. M. 147;
- les taxes;
- les territoires non organisés. C. M. 27, 36;
- les travaux publics. C. M. 625, 627a, 628;
- la vérification des comptes. C. M. 642.

Le conseil de comté doit transmettre au bureau d'enregistrement une copie de tout règlement ou de tout procès-verbal relatifs à un cours d'eau. C. M. 162.

Une corporation de comté doit décider toute question qui lui est référée par une corporation locale pour la raison que la majorité des membres de son conseil y ont un intérêt personnel. C. M. 125.

Pour ce qui regarde l'administration d'un territoire non organisé, sous sa juridiction, les devoirs d'un conseil de comté sont exactement les mêmes que ceux qui incombent à un conseil local relativement à une municipalité locale. C. M. 27, 36. Voir TERRITOIRES NON ORGANISÉS.

Fonctions

Le conseil de comté représente la corporation de comté, c'est-à-dire les habitants et les contribuables, résidents ou non, de la municipalité de comté. C. M. 4, 62.

Il adopte, en session, les règlements, les résolutions et autres ordonnances nécessaires à l'administration de la corporation. C. M. 66.

Il exerce les droits et remplit les devoirs de la corporation de comté. C. M. 63. Voir CONSEIL DE COMTE — DEVOIRS — POUVOIRS.

Il exerce sa juridiction dans toute l'étendue de la municipalité de comté et quelquefois en dehors. C. M. 64.

Voir CONSEIL DE COMTE — POUVOIRS.

Il administre les affaires de la corporation. C. M. 66.

Il administre tout territoire non organisé situé dans ses limites, de la même manière qu'un conseil local administre une corporation locale. C. M. 27, 36. Voir TERRITOIRES NON ORGANISÉS.

Il voit au maintien du bureau d'enregistrement. C. M. 423 et suivants. Voir BUREAU D'ENREGISTREMENT.

Il a la direction de tous les travaux à faire sur les chemins de comté, sur les ponts de comté et sur les cours d'eau de comté.

Pouvoirs

Une partie des pouvoirs qu'un conseil de comté peut exercer ont trait :

- aux affaires de la corporation;
- à ses archives;
- aux avis municipaux;
- à l'emploi d'avocats;
- au bureau de la corporation. C. M. 149;
- aux chemins;
- aux chiens;
- à la formation de comités. C. M. 65;
- aux cours d'eau;
- à l'arrestation des criminels. C. M. 356;
- à la taxation des droits de coupe dans les territoires non organisés;
- aux emprunts;
- à l'évaluation municipale;
- aux expropriations;
- aux finances;
- aux grains de semence;
- aux honoraires de ses officiers;
- à la vente des liqueurs alcooliques;
- à la municipalisation;
- aux ponts;
- aux poteaux indicateurs;
- à la nomination d'un préfet;
- aux poursuites judiciaires;
- aux résolutions;
- au rôle de perception;
- au rôle d'évaluation;
- au secrétaire-trésorier;
- aux taxes;
- aux travaux. C. M. 69;
- aux travaux publics.

En vertu des pouvoirs de réglementation qui lui sont accordés, un conseil de comté peut faire des règlements concernant :

- le gouvernement du conseil. C. M. 391, 422;
- le bon gouvernement de la municipalité. C. M. 390, 422;
- un bureau d'enregistrement. C. M. 423;
- un palais de justice. C. M. 423;
- les dépenses de voyage du préfet, des maires et des délégués. C. M. 428;
- la largeur des bandages de roues. C. M. 429;
- la largeur des voitures d'hiver. C. M. 429;
- les chemins doubles. C. M. 429;
- l'usage de clochettes sur les voitures d'hiver. C. M. 429.

(à suivre)

LE CRÉDIT

C'est à vous qu'il appartient, et non à la collectivité.

★ ★

Les banques vivent de prêts.

C'est là leur plus grande source de revenu, leur principale opération. Sans cesse à la recherche de bons risques, elles doivent éviter les mauvais.

Prenons un exemple. Supposons un homme qui veut négocier un emprunt auprès d'un banquier qui, le connaissant, sait qu'il n'a pas la compétence qu'il faudrait pour mener à bonne fin l'opération pour laquelle il demande de l'argent. Il n'est pas digne qu'on lui fasse crédit: n'ayant jamais rien amassé, il n'a rien à mettre au jeu.

Si désireux qu'il soit de faire des prêts, le banquier est convaincu que cet homme n'a pas la moindre chance de succès, et il l'informe que la banque ne peut pas prendre le risque.

Mais cet homme a un ami qui possède quelque bien et qui se présente à la banque et insiste pour que ce prêt soit fait.

"Quel argent voudriez-vous que je lui prête?" lui demande le gérant. "Vous avez ici un dépôt. Prêteriez-vous votre propre argent?"

"Jamais de la vie!" répond l'ami. "Avancez-lui l'argent de la banque."

Le gérant de banque, gardien de l'épargne de ses clients, y compris son interlocuteur, fait alors observer à celui-ci qu'en somme il demande à la banque de consentir un prêt que lui-même, en homme sage et prudent, refuserait.

Un homme comme celui dont nous parlons reconnaît d'habitude qu'il attendait de la banque qu'elle avançât de l'argent lorsqu'il ne l'aurait pas fait lui-même. Mais les banques ne disposent pas d'une source magique de crédit.

C'est là le fond même de la question du crédit bancaire. La responsabilité d'une banque envers ses déposants exige qu'elle ne consente des prêts que lorsque le remboursement en est raisonnablement assuré.

Pour obtenir une avance d'une banque, il faut qu'un emprunteur ait lui-même du crédit. Or ce crédit ne se présente presque jamais sous la forme d'instruments de paiement. On ne peut pas régler ses achats au moyen de bétail ou d'objets en voie de fabrication.

Les banques aussi ont du crédit, puisque des millions de petits déposants leur ont prêté leurs économies. Les banques, sachant par expérience qu'il se produit incessamment des retraits de fonds, gardent un certain pourcentage de cet argent dans leurs caisses: elles en conservent une plus grande partie sous forme d'effets assimilables à de l'argent liquide; elles en affectent une part plus importante à des éléments d'actif rapidement réalisables, et une part plus importante encore à des placements sûrs. Après avoir satisfait à ces exigences, les banques sont en état de faire du crédit.

Cette forme de crédit constitue un instrument de paiement, parce que le crédit bancaire inspire confiance au public et parce que toute promesse de payer faite par une banque à charte est rachetable en argent, à demande ou à une date déterminée.

Dans le cas de l'emprunteur, le crédit appartient en propre au particulier. Il découle de l'honorabilité de chacun, de ses marchandises ou autres biens, de sa probité, de sa capacité et de sa volonté de rembourser.

Votre crédit n'est pas social, puisqu'il n'appartient pas à la société. Quand vous obtenez du crédit, il vous appartient, tout comme l'argent que vous déposez dans un compte d'épargne. On ne saurait concevoir que le public puisse y avoir droit.

Qui transfère en instrument de paiement le crédit qui n'est pas dépensable?

Celui à qui appartient le crédit et qui en a, par conséquent, la disposition, prend l'initiative. Ce n'est pas la banque qui va le trouver. Il se présente à la banque et lui demande du crédit sous forme d'instruments de paiement en échange de son crédit qui n'est pas dépensable. La banque lui rend ce service et lui compte un loyer, c'est-à-dire des intérêts, jusqu'à ce qu'il la rembourse.

Qu'arrive-t-il quand il a obtenu ce crédit dépensable?

Il le dépense.

Industriel, il paie ses salaires et ses matières premières; cultivateur, il achète des grains de semence; pêcheur, il se procure des appâts; exploitant de la forêt, il paie ses frais de coupe, etc.

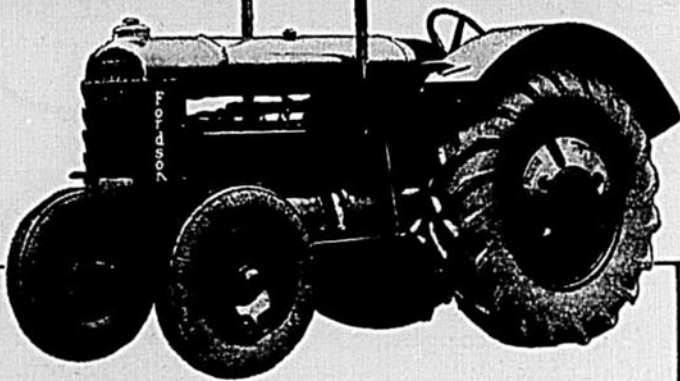
Seuls la concentration et un prudent maniement de l'argent des autres rendent possibles les opérations de banque.

Les banques n'oseraient pas risquer de compromettre leur propre solvabilité et de mettre ainsi en danger les fonds des déposants, en consentant des prêts à des personnes sans honorabilité ni crédit, ni même en faisant des avances à des personnes honorables et possédant du crédit sans prendre toutes les précautions raisonnables en vue d'en assurer le remboursement.

LES BANQUES À CHARTE DU CANADA

Le gérant de la succursale de votre localité sera heureux de causer de la banque avec vous. Il répondra avec plaisir à vos questions, en s'inspirant de sa propre expérience. Le prochain article de cette série paraîtra dans ce journal. Attendez-le.

LE FORDSON DE 1938



nouvelle direction, type camion . . .
nouveau laveur d'air, à bain d'huile
. . . nouveau volet de radiateur . . .

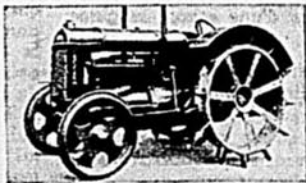
UN FIDÈLE COMPAGNON DE TRAVAIL

● Notable caractéristique du Fordson de 1938, sa nouvelle direction, type camion, donne à ce tracteur perfectionné plus de docilité et de souplesse de maniement. Le Fordson a toujours été un bon tracteur, mais le Fordson de 1938 est meilleur que jamais!

Outre sa direction facilitée, ce nouveau tracteur a un laveur d'air, à bain d'huile, qui diminue l'usure du moteur, et un nouveau volet de radiateur qui permet de réchauffer le moteur plus vite, surtout si l'on se sert d'huile combustible, et s'oppose aussi au passage de la poussière et de la menue paille durant le battage.

Le cultivateur trouvera dans ce Fordson un utile et fidèle serviteur—innombrables sont les travaux qu'il peut exécuter en toute saison. Nulle tâche n'est trop rude pour lui.

Le Fordson de 1938 est présenté avec des bandages à crampons ou des pneumatiques. En ce dernier cas, nous fournissons des poids de roues spéciaux, qui améliorent la traction. Le nouveau tracteur-tricycle Fordson (recommandé pour la récolte en rangs à cause de son jeu très dégagé) est aussi présenté avec des pneumatiques ou des crampons. Choix de 3 systèmes d'alimentation: essence, kérosène ou huile combustible. Documentation complète chez le plus proche dépositaire Ford.



LE FORDSON DE 1938

FORD MOTOR COMPANY OF CANADA, LIMITED
WINDSOR, ONTARIO.

Prêts de Banque

aux AGRICULTEURS
et aux MARCHANDS

Les demandes d'emprunts des agriculteurs et des marchands solvables qui ont besoin de crédit reçoivent bon accueil et prompt réponse à la Banque de Montréal.

Notre Banque aborde tous les problèmes de crédit d'une façon utile et constructive. S'il vous faut du crédit bancaire, venez exposer vos besoins à notre gérant local.

BANQUE DE MONTREAL

Fondée en 1817

Siège Social . . . MONTREAL

SERVICE DE BANQUE MODERNE ET EXPERIMENTE
. . . fruit de 120 années de fructueuses opérations . . .



PERTES CAUSEES CHEZ VOS MOUTONS PAR LES PARASITES

Dans mon jeune âge, les moutons avaient des tiques tout comme les chiens avaient des puces et l'on ne s'en préoccupait guère. Naturellement, les chiens se grattaient avec l'espoir de soulager leur torture et les moutons se frottaient contre les bâtiments et les clôtures avec le résultat que nous ramassions presque autant de laine accrochée aux clôtures qu'on en tondait sur les moutons. A l'époque de la tonte, la plupart des tiques passaient des brebis aux agneaux, lesquels souffraient alors durant tout l'été, jusqu'à ce que le boucher les abattît mettant ainsi un terme à leurs maux. Malheureusement, le boucher se plaignait de la maigreur des agneaux et les payait en conséquence. Nous préférons blâmer le boucher plutôt que détruire ces parasites et fournir aux agneaux l'occasion de se développer normalement et nous rémunérer raisonnablement de leur élevage.

Malgré ces temps de progrès des choses agricoles, la majorité de nos troupeaux québécois restent intraités d'année en année. Et nous continuons à blâmer le boucher, l'agronome, le Gouvernement, pour les difficultés que nous rencontrons.

La destruction des parasites qui infestent les animaux domestiques rapporte plus de 1000%. Ceci est également vrai du baignage des moutons pour les tiques, une augmentation marquée dans la production de la laine, de la chair, et dans la production d'agneaux plus vigoureux en résultant. Les moutons affligés des tiques ne peuvent retirer tout le profit qu'ils devraient de leurs aliments, une grande partie servant à former le sang qui nourrit les parasites. L'irritation fait perdre aux bêtes une somme considérable d'énergie par suite du frottement, du grattement, habitudes qui endommagent grandement la toison et occasionnent le dépérissement. On subira de lourdes pertes par suite de la présence des parasites, pertes se traduisant par des troupeaux d'agneaux moins nombreux, portant à peine toison, des sujets malades qui requièrent une période plus longue d'engraissement.

On peut prévenir un tel état de choses en baignant à point ses animaux au moment opportun, chaque année. J'ai visité maints troupeaux où il était impossible de trouver une seule tique au moment de la tonte, justement parce que les moutons avaient été baignés deux fois l'année précédente. Qu'en coûte-t-il? A peu près 5c. par tête et une couple d'heures consacrées à cette besogne. Voilà une lacune qu'il faut combler si nous voulons retirer plus de bénéfices de l'exploitation d'une ferme.

Setisarap.

QUESTIONS ET RÉPONSES

- Q.—J'ai un petit chien de 4 mois ½ qui pèse environ 4 livres. Il mange bien mais il perd son poil et est couvert de dartres. Que faire?
R.—Il s'agit probablement de la gale. Préparez un onguent comprenant 8 parties de graisse de porc et 1 partie de soufre. Frictionnez vigoureusement la peau chaque jour. Ajoutez de la viande crue à sa diète.
- Q.—Une vache de 3 ans a des verrues depuis deux mois dans le flanc; les taches grandissent et sèchent et il en sort d'autres près du pis. Y aurait-il moyen de les soigner ou devrais-je me défaire de cet animal? Je ne consomme pas ce lait. Est-il cancéreux?
R.—Faites examiner l'animal par un médecin vétérinaire. Il ne s'agit pas de cancer mais probablement de tuberculose. Un traitement avant un diagnostic ne saurait être satisfaisant.
- Q.—J'ai une jeune vache de 3 ans qui vient d'avoir son deuxième veau. Lait sanguinolent les premiers jours, mais normal maintenant. J'ai dû employer une sonde pour l'un des trayons. J'éprouve beaucoup de difficulté à la traire, mais le lait sort plus rapidement. Que me conseillez-vous?
R.—Appliquez un cataplasme chaud sur le pis et recouvrez au dilateur médicamenteux, s'il le faut. Vous pouvez vous procurer ces dilateurs chez un médecin vétérinaire, et ils sont fort efficaces.
- Q.—Une jument de 4 ans n'a pas travaillé de l'hiver; je l'ai sortie vers la mi-mars attelée à une voiture légère. Au retour, elle ne se portait que sur trois pattes. Je l'ai laissée au repos car dès qu'elle est essoufflée, elle se met à boiter. Je ne remarque aucune enflure ni sensibilité. Au pâturage, elle est pleine d'entrain. Je lui sers du bon foin et trois pots d'avoine par jour. Que faire?
R.—Diminuez la quantité d'avoine lorsqu'elle est au repos et donnez-lui abondamment d'eau fraîche en tout temps. Faites-lui prendre un tonique composé de 1 c. à thé de noix vomique et de 1 c. à thé de sulfate de fer dans la ration chaque jour pendant une semaine.
- Q.—Une pouliche de 1 an a les boulets enflés aux quatre pattes, que faire? J'ai aussi une jument de 2 ans qui tousse depuis quelque temps et je crains le souffle. Que me conseillez-vous?
R.—Pour les boulets enflés, appliquez une mouche noire. Deux jours après, pansez-les avec une compresse humide. Si ce traitement n'est pas efficace, demandez un médecin vétérinaire qui verra à appliquer les pointes de feu. Il semble peu probable qu'une pouliche puisse avoir le souffle. Mettez-la à l'herbe et au repos complet. Si elle est encore malade à l'automne, écrivez-moi de nouveau.

Accaparons nos marchés

(Suite de la page 5)

riche en chaux. Nous savons maintenant que les navets provenant de certains districts aux alentours de la ville de Québec sont riches en iode, minéral si important. Il est dans l'intérêt de chaque cultivateur de bien étudier les possibilités de production de son sol afin de s'adonner à la culture de certains produits spécifiques qui lui rapporteront des prix plus élevés.

Facilités requises pour une bonne distribution de nos produits

Plusieurs grandes villes manquent encore de marchés recouverts et pourvus de marquises pour protéger les produits contre les rayons trop ardents du soleil ou la mauvaise température. Mais les autorités ont commencé à remédier à cet état de choses, et nous espérons que d'ici quelques années il y aura suffisamment de marchés recouverts pour répondre aux besoins. Beaucoup de nos producteurs locaux vont au marché Bonsecours, et il est regrettable que ce marché si encombré ne réponde plus aux exigences de l'heure; les acheteurs de fruits et légumes préfèrent le Terminal de la rue Trudel où les facilités d'accès sont plus grandes et où ils se procurent des produits du dehors mieux classifiés et mieux emballés que ce qu'ils peuvent obtenir sur le marché Bonsecours. Ce manque d'espace et de local convenable pour la vente des produits place les cultivateurs de la région de Montréal dans une position désavantageuse; et à plus, leur classification et emballage laissent beaucoup à désirer. Pour ces deux raisons, ils disposent plus difficilement de leurs récoltes et à des prix moins rémunérateurs. Espérons encore que les marchés destinés à recevoir les produits locaux n'admettent pas les gros marchands qui se

spécialisent dans les produits venant du dehors.

Information quotidienne sur l'état du marché

Jusqu'à cette année, on ne s'était guère préoccupé de condenser les informations sur le marché de ces denrées pour ensuite les faire parvenir tous les jours aux marchands et producteurs. Mais il s'est formé cette année un bureau de renseignements (Markets Service) qui placera des inspecteurs sur le marché Bonsecours dès avant 6 hrs. du matin pour prendre note des prix du jour et voir à la classification des produits. Ces prix seront ensuite transmis aux marchands du Terminal pour 7.30 heures, chaque matin, durant les mois de juin, juillet, août et septembre. En plus, ce bureau fournira aux producteurs locaux les quantités de produits attendus sur le Terminal et venant par messagerie d'Ontario. Ces renseignements permettront à nos cultivateurs de vendre leurs produits suivant la demande et les quantités attendues du dehors. C'est l'intention de ce Service de tenir les marchands d'ici et des Provinces Maritimes au courant des prix du jour sur les marchés de Toronto, Ottawa, Québec et Montréal. Il leur dira également l'approvisionnement disponible et les quantités offertes. Coopérez au succès de ce nouveau Service établi pour le plus grand intérêt de chacun de vous.

Pour se faire une bonne clientèle et la garder, il est nécessaire de mettre en pratique ce vieux proverbe: "Agissez envers les autres comme vous voudriez qu'on agisse envers vous-mêmes", et non pas, comme tant de personnes font dans le commerce: "Prendre les autres au piège avant qu'ils ne vous prennent en défaut".

Culture des pommes en Angleterre

(Suite de la page 6)

manents greffés sur des porte-greffes No 16. Ceci veut dire qu'au cours des 10 premières années de la plantation, la production quoique peu considérable par arbre le devient par suite du grand nombre d'arbres.

Variétés

Le choix des variétés a toujours constitué un problème pour celui qui désire créer un nouveau verger et je n'ai pas l'intention d'entrer dans tous ces détails. Néanmoins, je désire attirer l'attention sur la façon dont le producteur anglais l'envisage.

a) Valeurs commerciales

Ces dernières années, le nombre de variétés méritant d'être cultivées a été considérablement réduit. Ceci est justifié en partie par le changement dans le goût du consommateur et encore par le désir d'obtenir plus d'uniformité dans le produit offert en vente.

Quoique la nomenclature des variétés recommandées ne soit pas très longue, je ne m'attarderai pas à vous en faire la lecture; mentionnons seulement les trois principales dont deux reconnues comme pommes à couteau. Cox's Orange Peppin et Worcester Pearmain, et une troisième, la Bramley's Seedling, laquelle constitue la principale variété de cuisson.

b) Marchés

La deuxième considération est celle des exigences du marché sur le-

quel les pommes doivent être vendues.

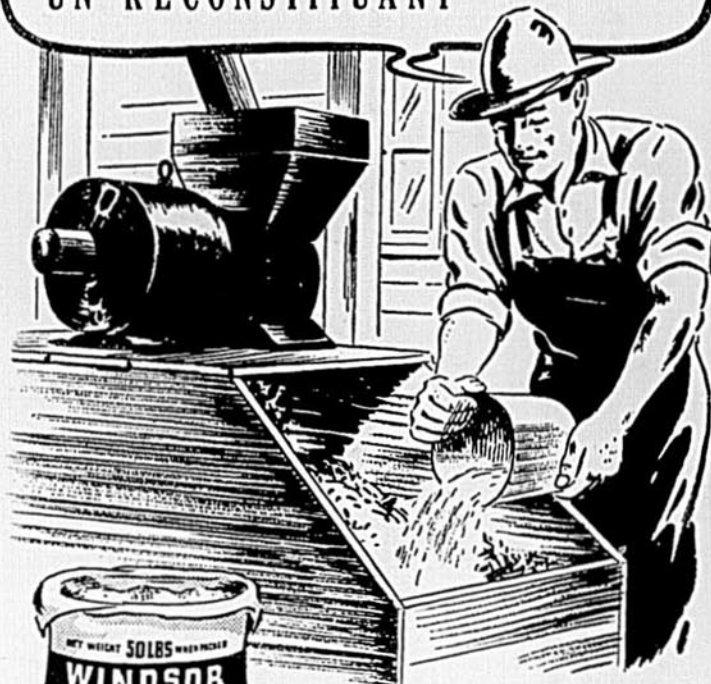
c) Pollinisation

Point n'est besoin pour moi, de vous dire que la plantation d'une vaste étendue avec une seule variété n'est pas à conseiller, mais qu'il faut recourir à une deuxième variété pour fins de croisements destinés à assurer une meilleure fécondation. Le choix de la variété pollinisatrice est souvent difficile, car, en plus de sa valeur commerciale, il faut tenir compte de la date de la floraison. Tel que dit précédemment, la période de floraison est beaucoup plus longue en Angleterre qu'ici. Parfois, elle peut s'étendre jusqu'à 15 jours entre deux variétés données.

Les deux variétés doivent être compatibles, c'est-à-dire si la principale variété est classifiée comme diploïde la variété pollinisatrice doit aussi l'être. Par exemple, il serait imprudent de planter la variété Bramley's qui est classifiée comme triploïde en combinaison avec la Cox's Orange Peppin, une diploïde. De plus, on doit pouvoir les arroser le même jour. Certaines de nos variétés telles que Lane's Prince Albert et Newton Wonder ne peuvent même pas supporter l'arrosage à la bouillie soufrée sur le bouton rose, sans que le feuillage soit fortement endommagé;

(Suite à la page suivante)

N'oubliez pas "WINDSOR"
D'AJOUTER DU "WINDSOR"
IODIZED STOCK SALT. C'EST
UN PRÉSERVATIF CONTRE LE GOITRE ET
UN RECONSTITUANT



Mettez une livre de
"WINDSOR"

IODIZED STOCK SALT par
100 livres de moulée

VOUS vous trouvez ainsi à faire deux choses:

1. Vous donnez à vos animaux, de façon certaine, la plus grande partie du sel dont ils ont besoin, sans dépasser la mesure. Une livre de "Windsor" Iodized Stock Salt... par 100 livres de moulée représente une ration fondamentale de sel suffisante pour tout bétail, le porc excepté. Pour celui-ci, en effet, les rapports du gouvernement indiquent, de préférence, 2½ livres de sel par 100 de grain.
2. Vous protégez votre bétail contre l'insuffisance d'iode. Le manque d'iode dans l'alimentation maternelle est une cause commune du goitre, de la pelade, des malaises articulaires et d'autres maladies qui affligent les jeunes animaux. C'est pourquoi un animal en gestation a particulièrement besoin de la protection que confère le Sel Iodé "Windsor" pour Bestiaux. Assurez à vos animaux santé et rendement en employant régulièrement et tel qu'indiqué ci-dessus le "Windsor" Iodized Stock Salt... Mettez à leur disposition des "Windsor" Iodized Salt Blocks (50 liv.), ou "Windsor" Iodized Salt Licks... (5 liv.) afin qu'ils puissent achever de satisfaire à leur exigence en sel. C'est la méthode rationnelle de donner du sel à vos animaux et elle vous profitera.



PROTECTION POUR LA FAMILLE

Employez le Sel Iodé "Windsor" pour la table et la cuisine afin de protéger les vôtres contre le goitre simple. Demandez l'attrayante boîte bleu, blanc, rouge "Windsor" tenue bien au sec dans son enveloppe de "Cellophane".

WINDSOR



Iodized Stock SALT



LE FAMEUX GOODYEAR "R-1"

— à plus bas prix que les pneus ordinaires, mais **BEAUCOUP** de millage!

Le "R-1" est un Goodyear de marche douce, d'une grande durabilité, de traction centrale; il possède une carcasse de corde élastique Super-twist solide... la qualité Goodyear à coeur... moins dispendieux cependant que tout autre pneu ordinaire. Voyez-le chez votre fournisseur Goodyear.



Il n'en coûte pas plus d'acheter ce qu'il y a de mieux!

Vous pouvez rouler à vive allure en toute sécurité sur des pneus-ballons poids lourd Goodyear... pas de perte de temps par enlèvement dans la boue. Ils forment coussin au mécanisme et à la charge de votre camion... prolongent sa durée. Avec des Goodyears, vous obtenez le plus fort rendement kilométrique pour votre argent.

Courroie Klingtite Goodyear pour batteuse

Temps humide, sec, froid ou chaud — c'est la même chose pour les courroies sans fin Klingtite. Elles ne patinent, ni ne se rétrécissent, ni ne se détendent. Klingtite vous procurera un service long, sûr et automatiquement constant, année après année. Economisez. Informez-vous auprès de votre fournisseur Goodyear.

FP2

GOOD YEAR

34 pneus différents pour usage sur la ferme, pour voitures de tourisme et véhicules de commerce. Courroies pour toutes fins agricoles.

Culture des pommes en Angleterre

(Suite de la page précédente)

d'autres, telles que Cox's Orange Peppin, sont sévèrement rouscelées par la bouillie bordelaise.

Vu que le contrôle de la tavelure est très important, il faut pouvoir procéder à l'arrosage sans embarras. Il est aussi nécessaire que les deux variétés possèdent les mêmes exigences au point de vue de la culture du sol et des fertilisants. Par exemple, pour obtenir des Cox's Orange Peppin d'une autre qualité, de fortes applications d'engrais azotés sont nécessaires, tandis que pour la variété Worcester Pearmain, on obtient une meilleure coloration lorsque l'azote est peu abondant.

Pour la même raison, il n'est pas bon de planter une variété à coniveau avec une variété à cuison. Comme vous le voyez, le problème du choix des variétés est assez complexe.

Rajeunissement des vieux vergers

Après avoir traité longuement du problème de la création d'un nouveau verger, je n'ai guère le temps de faire la revue des opérations culturales; néanmoins, je désire vous parler brièvement du rajeunissement des vieux vergers. Quoique ces dernières années, il se soit effectué beaucoup de plantations selon les données modernes, il reste encore des milliers d'acres de vieux vergers qui rapportent peu ou pas à leur propriétaire et dont il est possible de retirer un bon profit en exécutant les travaux nécessaires. Pratiquement toutes les erreurs que l'on tend à éviter dans les nouveaux vergers se voient dans les vieilles plantations.

Les vergers plantés trop denses avec des variétés inconnues ou de peu de valeur sont encore nombreux et le premier travail qui s'impose est l'éclaircissement en autant que le besoin s'en fait sentir. A ce sujet, il est surprenant de voir que sous les conditions climatiques prévalant en Angleterre, il est possible de transplanter avec succès, de vieux arbres. A East Malling, nous avons transplanté avec succès, 14 vieux arbres. Les vergers composés de pommiers et de pruniers sont encore nombreux et le producteur doit choisir entre l'une ou l'autre de ces espèces d'arbres fruitiers afin de pouvoir faire une application adéquate de fertilisants.

Bon nombre de vieux arbres ont souffert soit du manque ou d'une mauvaise taille et il est souvent nécessaire de recourir à une taille radicale pour permettre au soleil de pénétrer à l'intérieur ou pour faciliter les pulvérisations.

Parfois, le rabattage s'impose pour provoquer la pousse de jeunes rameaux auxquels donnent naissance à de plus nombreuses lambourdes. Quoique plusieurs de ces vieux vergers renferment des variétés produisant des pommes d'aucune valeur commerciale, il est parfois nécessaire de les conserver parce qu'elles servent à la pollinisation des autres variétés qui les environnent. Lorsque ceux-ci se composent uniquement de variétés indésirables, on a recours au mode de greffage pour améliorer

leur production. Les modes de greffage les plus pratiqués sont la greffe de côté et la Stub Grafting (greffe souche). La greffe de côté se pratique par une incision en forme de 1 renversée sur l'écorce et en introduisant sous celle-ci le greffon qui, préalablement, a été taillé en biseau; on le maintient en place à l'aide d'un petit clou. Toutes les cicatrices sont ensuite recouvertes de cire.

Le deuxième mode se pratique comme suit: en premier lieu, l'arbre est débarrassé de toutes ses branches latérales moins celles ayant de un quart à un pouce de diamètre. Le greffon est taillé en forme de A tel que montré dans le cliché suivant. La branche est ensuite abaissée vers le sol sur laquelle on pratique une incision en forme de B où sera inséré le greffon, après quoi, il ne reste plus qu'à couper la branche juste au dessus du greffon. Point n'est nécessaire de clouer ou d'attacher le greffon pour le maintenir en place.

Ces deux genres de greffage quoiqu'exigeant plus de travail sont reconnus pour ramener un arbre en production dans le plus court délai possible ceci comparé aux autres modes de greffage.

Les méthodes culturales pratiquées dans les vergers laissent souvent à désirer. A l'origine, le sol de plusieurs vergers était maintenu en gazon où on y laissait paître les moutons. L'élevage du mouton devenant moins rémunérateur, il fallut recourir à d'autres moyens pour procurer aux arbres l'azote nécessaire.

D'un autre côté, dans les vergers où l'on pratique la jachère, l'azote est devenu trop abondant. Présentement, les recommandations pour la fertilisation de tels vergers comportent l'application d'engrais de ferme, de corne, d'os, de déchets de viandes et de résidus provenant des filatures de laine.

Les pores et les poules sont souvent laissés en liberté dans le verger; tout ceci a pour résultat d'amener une déficience en éléments potassiques et vous constaterez l'importance qu'il y a de faire des applications supplémentaires de cet élément par les deux clichés suivants.

Passons maintenant au chapitre du contrôle des maladies. Sans pouvoir traiter cette question dans toute son étendue, je crois que l'amélioration des vieux vergers dans ce domaine, est due aux trois facteurs suivants: 1—L'amélioration de la machinerie utilisée pour la pulvérisation rend possible l'arrosage de grandes superficies avec beaucoup d'efficacité. 2—L'arrosage des arbres avec les sous-produits des raffineries d'huiles lorsqu'ils sont dans leur saison de repos, permet de détruire un nombre considérable de larves et d'oeufs d'insectes. 3—En dernier lieu, les connaissances plus étendues sur le développement de la tavelure. Je ne crois pas qu'il me soit nécessaire de vous parler plus longuement sur ce sujet. J'ajouterai cependant que ces progrès permettent au pomiculteur d'obtenir des fruits de bonne qualité dans des vergers où la chose paraissait impossible.



"Je vois un grand brun portant un paquet familier—"
 "Ce doit être Georges qui m'apporte des Sweet Caps!"

Ceci aurait pu être ÉVITÉ



... par un **APPEL téléphonique**

Il arrive souvent que la présence immédiate et les conseils d'un vétérinaire peuvent sauver des bestiaux victimes de maladie ou d'accident et épargner par le fait même aux cultivateurs des pertes substantielles. Une assistance immédiate est la seule protection contre telles éventualités, et cette assistance, le téléphone peut l'apporter rapidement. Sans lui, le cultivateur court des risques continuels. C'est une assurance à bon marché.

TARIFS MODÉRÉS POUR SERVICE DE TÉLÉPHONE RURAL



5 jolies robes en imprimé \$2.49

Modèles antérieurs de robes de dames pour la rue et l'intérieur. Robes en imprimé Sun-beam garnies d'organza, inchangeables au soleil et au lavage—indiquez les couleurs désirées. Tailles 34 à 44. Prix régulier, 98c chacune. En vente, 5 robes pour \$2.49. Tailles 46 à 52, 4 robes \$2.98. Expéditions payables sur livraison, plus quelques centimes pour frais de poste. Garantie, argent remboursé. **TEXTILE MILLS, Dept. C.J., Montréal**

Le mirage

(Suite de la page 7)

d'Ignace Picard. Au banc des Germain il s'arrêta plus longuement. Le soleil frappait sur la nuque de Suzanne et posait des reflets fauves sur les mèches débordantes de la coiffure. Sentit-elle la lourdeur de ce regard humain peser avec insistance? Elle se retourna. Hubert aperçut ses yeux, ses yeux de charbon noir. Il vit son nez, sa bouche, le contour de ses joues. Relevant son paroissien à la hauteur de ses yeux, il parut s'absorber dans une lecture pieuse. L'orgue se taisait sur l'amen de l'Évangile. Le curé enleva sa chasuble prit sur un coin de l'autel deux grands livres en cuir noir qu'il déposa sous son aisselle et gravit les degrés de la chaire.

C'était un homme très grand, sec, osseux avec des bras nerveux et longs qui gesticulaient sans cesse. Il avait les cheveux grisâtres et très drus, des sourcils épais, un nez recourbé, la bouche renforcée et le menton en galoche, pointu et mince.

Austère pour lui-même, d'une austerité qu'il poussait jusqu'à l'ascétisme, il était indulgent et large quand il s'agissait d'autrui. Curé de St-Chose depuis trente ans, monsieur Bernard connaissait ses paroissiens sur le bout de ses doigts, les appelant chacun par leur nom de baptême et les tutoyant tous.

—"Mes frères, commença-t-il, vous savez que jeudi de cette semaine, M. Johnson, du Lac, fait l'inauguration de la nouvelle aile de son Manoir. Il va venir à cette occasion beaucoup de monde de la ville. Il y a des jeunes gens parmi vous qui m'ont demandé si ça me faisait quelque chose s'ils y assistaient. Ça ne me fait rien du tout. Seulement, je vous demande de vous conduire comme de bons chrétiens, et, si vous dansez de la faire avec modestie. Il faut que les étrangers apprennent que les paroissiens de Saint-Chose se conduisent bien... Donc j'espère que c'est bien entendu... On dit qu'il va y avoir de la boisson. Je ne vous défends pas de prendre un coup mais je veux que pas un de vous ne se dérange... Donc j'espère que c'est bien entendu et qu'il n'y aura pas de désordre..."

"La semaine prochaine..."

L'annonce de cette fête, ce dimanche-là, défraya les conversations. Pour la première fois, monsieur Johnson invitait les gens de Saint-Chose. En prêtant l'oreille aux divers propos échangés, Hubert Desroches apprit que Suzanne y accompagnerait son frère. Il ne s'attarda pas plus longtemps. Il savait ce qu'il voulait. L'instant d'après, il roula sur la route du Ruisseau Plat. Quelques voitures le devançaient. Un claquement de langue, un "Marche Bijou," un coup de guides sur la gueule, la bête s'élança au grand trot, les dépassant toutes. Les graviers de la route brillaient comme des diamants: les cigales criaient éperdument sous l'ardeur d'un soleil chaud du midi.

Sous les sabots et les roues, de la poussière s'élevait en nuage et retombait lentement, ternissant la verdure des arbres et mettant aux maisons un ton de grisaille.

(A suivre)



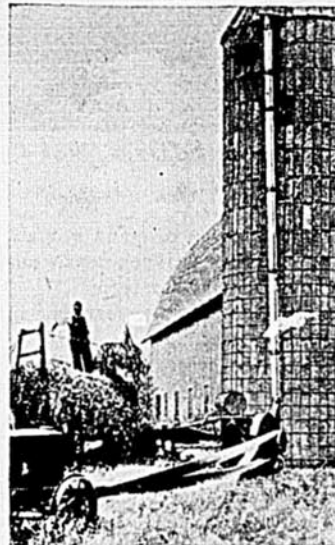
Considérez le record

- ... pour grande capacité
- ... pour fonctionnement doux
- ... pour entretien peu coûteux



"La batteuse Case qui effectua mon battage cette année est la meilleure machine que j'aie jamais possédée. Elle épargne et nettoie le grain comme aucune machine ne l'a fait pour moi auparavant", écrit Elden Raff, de l'Ontario. M. Perry Waterman dit à son tour: "Ma nouvelle batteuse Case travaille toutes les variétés de grain, comme le blé et le seigle, à paille longue et mêlée cette saison. Espace considérable en arrière du cylindre pour séparer le grain de la paille. Elle fonctionne sans heurt—ne consomme guère d'énergie".

Les nouvelles batteuses Case sont construites en vue d'une plus grande capacité, avec table d'alimentation à embouchure large... cylindre, concaves et grille tout acier... râteliers à paille avec grillage en acier possédant une surface découverte épargnant le grain à raison de 56% de plus... sabot de pleine largeur tout acier. Les usagers disent qu'elles fonctionnent plus légèrement même que les vieux modèles... si légèrement que "les tracteurs semblent plus puissants". Avec plus d'acier, de meilleurs paliers et une construction plus résistante, elles dureront plus longtemps tout en coûtant moins d'entretien. Quatre grandeurs, pour convenir à chaque ferme et à chaque tracteur. Achetez une Case et épargnez tout le grain que vous produisez; augmentez vos revenus en "battant" pour vos voisins.



Apprenez pourquoi un coupe-ensilage Case est la meilleure machine qui soit pour faire

de l'herbe verte un ensilage excellent

Évitez les risques et les pertes de la fenaison... obtenez pour votre bétail les valeurs particulières à la nourriture succulente... épargnez beaucoup plus de vitamines et d'éléments nutritifs dans vos récoltes de foin en les transformant en ensilage mélassé avec un coupe-fourrage à ensilage Case. Méthode éprouvée et reconnue par les Stations Expérimentales pour récoltes de légumes et de fourrage; a fait ses preuves chez des centaines de cultivateurs. Informez-vous auprès de votre marchand Case concernant la table d'alimentation à lattes de poussée positive... cylindres d'alimentation à griffes... plaque de coupe droite... roue à quatre couteaux bien ajustés... tuyau formant saillie avec joint universel et raccords à bride rapide... caractéristiques Case également de grande valeur pour la préparation de l'ensilage du blé d'Inde, de l'herbe et du foin sec.

Rappelez-vous que votre marchand Case se fera toujours un plaisir de vous fournir une documentation complète sur n'importe quel des 77 instruments aratoires modernes construits par Case — tracteurs, charrues, herses, semoirs, transplantateurs, cultivateurs, faucheuses, râteliers, chargeurs et presses, moissonneuses-batteuses, lieuses à grain et à blé d'Inde, sarclours à blé d'Inde, moulanges à marteaux, épandeurs d'engrais.

J. I. CASE CO., TORONTO, ONTARIO

CASE

La terre enseigne d'elle-même la justice aux âmes attentives, car elle comble de bienfaits ceux qui la comblent de soins.
Xénophon.

ANCIENS USAGES

par Alex Dupré, s.j.

"Inutile de dire que les vieilles coutumes canadiennes ont existé chez nous: sur le perron d'église, la vente pour les morts et la criée d'objets perdus; le brayage du lin et le foulage de l'étoffe; le maquignonage et l'amour des chevaux; les corvées de bâtiments ou de creusage de puits à brimbale; et les cotillons, le goût du petit coup, les charivaris et la fringale d'éloquence. Oh, la politique elle va si fort, qu'en 1858, Monseigneur Baillargeon fait signer une pétition des paroisses au gouverneur Head pour qu'il passe une nouvelle loi électorale: "Vos pétitionnaires ont appris avec douleur que les dernières élections ont été accompagnées de fraudes, de violences, de parjures et d'assassinats. Chaque élection voit s'accroître et s'étendre cet esprit de désobéissance aux lois divines et humaines. Les fraudes et violences rendent illusoire le fonctionnement du système électif" . . . Et pourtant, le télégraphe n'était pas encore implanté.

Les bonnes mémoires nous parleront des instruments de travail de 1850: des traits, non de cuir ou de fer, mais de "pelures de bois-blanc, tressés gros comme la moitié du poignet"; des bandages de roues en bois, qu'on recourbait en les forçant entre des poteaux; le fanal percé à chandelle, la lampe à l'huile-à-brûler, ou huile-à-bottes, ou huile de marsouin, dont la mèche était une lisière d'étoffe du pays. Une espèce de tige,—un manche—accrochait la lampe au plafond, protégé par une tôle. Pour épargner les allumettes, on regardait si la cheminée du voisin fumait. On allait y chercher des tisons dans un "porte-ordure" à couvert troué. Mais après que la petite Godin se fût brûlée en route, la coutume tomba.

Les briquets

L'on allumait le feu avec un briquet, ou batte-feu, qu'on frottait dur contre une pierre à feu, dont les étincelles tombaient sur des morceaux d'amadou, ou de tondre sec, fourni par les coeurs d'érables vieux. Le tondre passait de pipe en pipe, ou bien les allumettes de cèdre qu'on enflammait au foyer. Les anciens qui auraient pris cinq allumettes chimiques pour allumer cinq pipes ou rien qu'une, se seraient affichés sur le bord de la ruine, à la veille de vendre leur terre!

Lampe à l'huile

Il faut entendre conter aux Montour l'apparition de la première lampe à pétrole chez eux, après des hésitations et des calculs comme on n'en (Suite à la page suivante)

JE PROMETS

1° d'être aimable chez moi, pour les miens, pour le plus proche prochain, qui est la maisonnée. Je ne tomberai plus dans cette faute, de garder tous mes sourires et bonnes paroles pour les visiteurs, et mes mauvaises humeurs pour le cercle de famille. Erreur énorme!

2° d'être poli envers Dieu, de ne pas mesquiner sur la messe, sur la prière, sur l'acceptation de la croix. Je traiterai Dieu en Dieu, comme on traite un roi en roi, un prêtre en prêtre et un député en député. Mes dimanches et fêtes seront des jours de bien, non des orgies de mal. Je serai l'enfant prévenant du Père qui est aux cieux, comme du père qui est chez moi.

J'EN AI MANGÉ D'LA MISERE

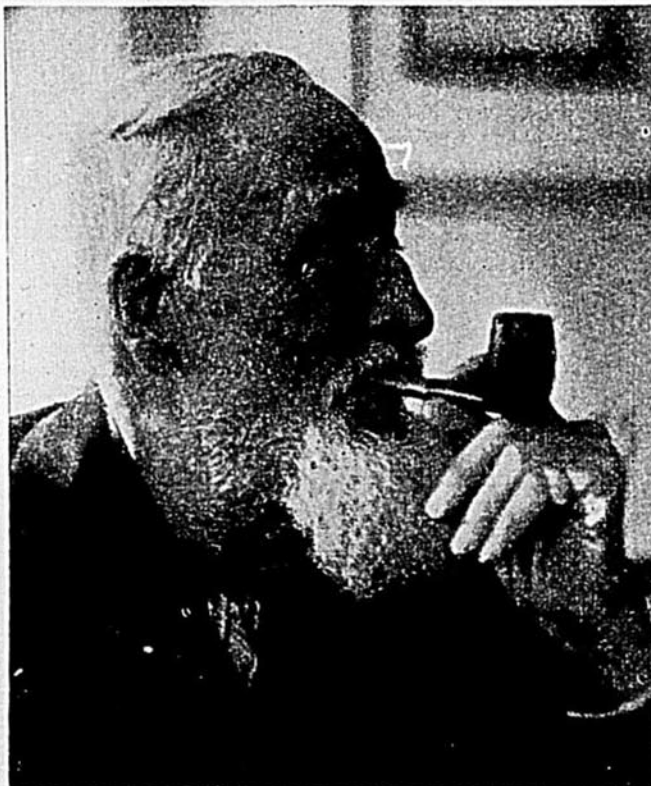
Avec un bon sourire, ce terrien de 86 ans me résumait ainsi sa longue existence: "J'en ai mangé d'la misère sur mon lot . . ."

Il mettait même une certaine coquetterie à me rappeler ses travaux, ses souffrances, ses déboires. Et, dans sa voix restée nette, ne passait aucune rancœur. J'aurais voulu que les mécontents d'aujourd'hui l'entendissent!

Il aurait d'abord eu honte de ce qui fait l'objet de leurs plaintes et lamentations . . . C'est étrange comme nous devenons de plus en plus incontentables à mesure que nos conditions de vie s'améliorent. Notre vie moderne est devenue presque automatique. Les muscles n'ont plus d'effort sérieux à fournir. Alors que nous devrions nous compter heureux de trouver tant de choses toutes faites pour répondre à nos besoins ou à nos caprices, nous nous empoisonnons l'esprit à rechigner sans cesse.

Jadis, les voyageurs étrangers s'étonnaient de la constante bonne humeur des habitants du Québec. Ils louaient leur visage ouvert, leurs yeux malicieux, leur inaltérable joyeuse humeur. Même les plus dépourvus chantaient à cœur de joie. De la prime clarté à la noireur, ils peinaient sans relâche sur leurs champs et la bonne fatigue tonifiante du plein air leur tenait l'âme en fête.

Si vous aviez entendu mon vieux cultivateur de 86 ans rappeler sa vie en gougillant et en riant, vous auriez senti une fois de plus que le bonheur



"J'en ai mangé d'la misère sur mon lot" . . .

dépend, non pas de ce qu'on a, mais de l'esprit avec lequel on jouit de ce qu'on a. Et vous auriez compris aussi, que le courage souriant est la plus belle chose qui soit sur terre!

Un peu à la façon du paysan de Saint-Félicien, il me redisait, presque dans les mêmes termes:

"Mais pour avoir eu vraiment de la misère, il ne faut pas que je dise ça; je n'ai jamais eu de misère vraiment; je n'ai jamais travaillé une heure à la journée dans tout mon règne: commencer et finir au sifflet! Non jamais, j'ai toujours été libre de moi."

Ceux dont l'âme s'évade et prépare les désertions criminelles vers les villes pourraient méditer ces phrases soir et matin pendant des années: "Dans tout mon règne . . . j'ai toujours été libre de moi."

Abbé Albert Tessier.

EDUCATION FAMILIALE ET PAIX SOCIALE

L'influence affective de la mère de famille est ce qu'il y a de plus puissant et de plus durable pour garantir le bonheur futur des générations. Souvenons-nous des leçons maternelles.

* * *

L'Eglise catholique est une mère. Si tous les hommes voulaient écouter la voix de l'Eglise, les misères morales et matérielles perdraient vite de leur amertume et les vertus de justice sociale et de charité chrétienne ramèneraient la paix dans le monde.

Alphonse Desilets

O trop heureux l'homme des champs, bruit des armes et des discordes, la terre même et sur son propre fonds me abon-

La renaissance et le ré

par Alphon

Depuis plusieurs années, des amis sincères de la vie rurale ont dévoué leurs énergies, leur temps et leurs talents à susciter et à développer des oeuvres propres à remonter l'agriculture dans l'estime des agriculteurs, des fermiers et des jeunes gens campagnards, tout autant que dans la pensée des pouvoirs civils et religieux.

De cet idéal d'ordre pratique sont nés des écoles d'agriculture, des orphelinats agricoles et de colonisation, des écoles ménagères-agricoles, des cercles de fermiers et de jeunes agriculteurs, des caisses populaires rurales, des cours publics gratuits d'agriculture et des campagnes de retour à la culture des textiles et aux industries domestiques.

Des journaux et des livres en nombre déjà imposant ont diffusé les connaissances techniques requises au succès des entreprises rurales nouvelles. Les ministères provincial et fédéral d'agriculture ont aidé les mouvements de progrès rural.

Cependant, une action concertée de toutes les influences propices eût été nécessaire et fut maintes fois suggérée dans les congrès, semaines sociales, ouvrage de sociologie rurale, articles de journaux et revues, sermons paroissiaux, causeries, et discours. On en était resté à la préparation des esprits.

La radiophonie a prouvé abondamment qu'elle est un véhicule tout puissant pour les idées, quelle qu'en soit la valeur morale, économique et même politique. Utilisée pour la diffusion des principes et des moyens de réveil rural, la radiophonie peut contribuer rapidement à un plus grand respect pour la vie champêtre et pour nos "habitants", pour nos traditions campagnardes les meilleures, et pour toutes les idées saines et constructives qui aident l'attachement et le retour à la terre nourricière.

Au début de 1935 un comité dit de "Renaissance campagnarde" est formé par MM. Georges Boucharde, député de Kamouraska aux Communes du Canada, et professeur à l'Ecole Supérieure d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière, le Colonel Wilfrid Bovey, directeur des relations extérieures de l'Université McGill de Montréal, Adolphe Brassard, agriculteur, de Danville, comté de Richmond, Arthur Dupont et Léopold Houllé, publicistes à la Direction de la Radio-Etat à Montréal, et Alphonse Desilets.

Quarante apôtres de la vie à la campagne entrent dans le nouveau mouvement de propagande pour l'attachement et le retour à la terre. Cette fois, la croisade est mûrement concertée. Elle se prolongera pendant des années s'il le faut, jusqu'au jour où les convictions raisonnées se traduiront effectivement chez toute la classe agricole et dans tous les milieux d'intérêt et d'esprit ruralisant.

En février, mars et avril 1935, les postes radiophoniques de Montréal,

... la vie à la campagne

s'il savait quel est son bonheur! Loin du dans sa pleine justice, lui fournit d'ell-dante nourriture...

VIRGILE, *Les Géorgiques*

campagnarde veil rural se Désilets

Québec, Hull, Chicoutimi, New-Carlisle, de la Commission canadienne de la Radio-Etat, diffusaient les considérations et les enseignements du Comité de Renaissance Campagnarde, d'après un plan déterminé; 1° par le foyer, 2° par l'école, 3° par les oeuvres.

Une première émission nous faisait entendre MM. Bouchard, Bovey, Brassard et Dupont, dans l'exposé du programme de la campagne entreprise. Puis on entendit, à raison de deux séances par semaine, MM. Alphonse Desilets parler du "Foyer serein"; Dr J. Pageau du "Foyer salubre"; Jean-Marie Gauvreau du "Foyer pittoresque"; Mlles Estelle LeBlanc, Marguerite Bourgeois et Anna Laliberté, du "Foyer de bonne alimentation"; MM. G.-J. Piché, du "Foyer reboisé"; Marius Barbeau, Ls-de-G. Fortin et Colonel Bovey, du "Foyer artistique et musical"; Adolphe Brassard, du "Foyer fleuri"; l'abbé Victorin Germain, du "Foyer agréable" et Mlle Eugénie Paré, du "Foyer laborieux".

La deuxième série portait sur l'Ecole. M. Elzéar Campagna traita d'abord de "l'Ecole de la Nature"; MM. Alphonse Desilets, de "l'Ecole primaire"; Leroy-Poulin, de "l'Ecole complémentaire"; Nolasque April, de "l'Ecole Moyenne d'Agriculture"; Aimé Gagnon, de "l'Ecole Supérieure d'Agriculture"; Auguste Scott, de "l'Ecole à domicile"; l'abbé J.-Eug. Maurais, de "l'Ecole Ménagère...".

Enfin, la troisième série fut consacrée aux oeuvres rurales diverses, par le R. Père A. Saint-Pierre, qui parla de "l'Esprit paroissial"; le Notaire Henri Boisvert, de "l'Esprit de coopération"; M. Omer Caron, de "l'Esprit de charité"; Charles Gagné, de "l'Epargne populaire"; MM. J.-Chs Magnan et Adrien Desautels, des "Cercles de Jeunesse rurale"; Mlle Alma Champoux, des "Cercles de Fermières"; l'abbé Ant. Arsenault, des "Orphelinats agricoles" et M. J.-B. Côté, "de la Presse rurale".

Cette précieuse documentation a été recueillie et publiée, avec préface de M. Georges Bouchard, en un magnifique volume. L'ouvrage a été mis à la portée de tous ceux et celles qui veulent désormais travailler au réveil des énergies rurales.

La Société de Réveil Rural a été incorporée par lettres patentes le 31 décembre dernier. Ses nouvelles activités se sont démultipliées. Chaque soir on peut entendre à Radio-Canada, à 6 heures 30 de l'heure solaire et à 7 heures 30 de l'heure avancée, tout ce printemps et tout l'été, les causeries, concerts de chants et de musique, les récits, légendes et conversations des apôtres du Réveil Rural. Ces programmes sont captivants. Le sous-signé aura l'occasion de parler bientôt, dans ce programme, de la presse rurale et particulièrement du "Bulletin des Agriculteurs".

LE SEMEUR ET L'HOSTIE

Chacun veut fêter l'Hostie, ce temps-ci, et chacun prépare son offrande, Suivant sa richesse d'âme et sa fortune matérielle. Et l'homme des champs, qui sillonne sa terre, La couvrant du geste toujours grand du semeur, Songe à ce qu'il offrira lui aussi au Maître Des champs verdoyants et des coeurs très humbles.

Vider ses goussets serait bien généreux, mais, il a l'intuition, L'homme des champs, que le Maître lui demande autre chose, Lui qui aimait tant parcourir les campagnes de la Palestine. Et le semeur, au souvenir des pages pastorales de l'Évangile, S'arrête et contemple la campagne, son petit coin de pays. Une émotion inconnue s'empare de son coeur et mouille ses yeux.

Le soleil encadre d'or les clos encore frais où le troupeau, paisiblement, Se sentant bien chez-lui, gagne sa vie sans hâte, pas à pas. La lumière joue sur les prairies qui s'étagent jusqu'au bois, A l'horizon. Il a tout cela à semer, l'homme des champs, Sa richesse. Un bien-être, de la fierté saturent son âme; Jamais il n'a senti le calme de cette nature l'envahir, comme en ce moment.

Que c'est beau, chez-nous! s'exclame le semeur, reprenant le rythme De sa marche et du geste fécondant. Il se parle à lui-même: Des privilégiés, dit-on... C'est vrai, on a raison de nous le répéter; Privilège édifié sur des sacrifices, un labeur épuisant; Mais, quelle vie ne repose pas sur de la souffrance? Au moins, Nous jouissons du repos des yeux, elle est si belle ma campagne!

Et le semeur scande son chant d'offrande sur le geste de sa main, Sa main puissante. Comme le prêtre, à l'autel, il présente au Christ, A l'Immolé de l'Hostie, ses sueurs, ses pas plus lourds, A mesure que le jour baisse; la fatigue de ses bras brûlés de soleil; Tout ce qui fait la vie dure; la vie présentable à l'Hostie, La vie marquée des stigmates de la crucifixion.



Si tu te moques de la terre, elle se moquera de toi. Pour qu'elle rende il faut lui prêter; elle ne donne rien pour rien.
Bujaut.

ANCIENS USAGES

(Suite de la page précédente)

fait plus pour acheter un radio! La mère avait dépaqueté la merveille avec un soin de rituel, en l'absence des enfants, vous comprenez. Quand elle l'eut placée, pour quelques minutes d'admiration, sur la grande table, bien à plomb, bien au fond, si un malheureux s'approchait de moins de trois pieds, non de la lampe mais de la table, quel haro: "Maman! la lampe est cassée! Il va la casser!" Ils ont maintenant les lampes électriques à l'étable, au poulailler, et ils en cassent une par-ci par-là...

Les progrès ont été si rapides que la même génération aura connu tout cela, de même que la transition de la faucille et du fléau à la moissonneuse-batteuse.

Le javelier

Voilà bien que le père revient un jour du marché avec un javelier, lourde faux garnie de dents de bois qui retiennent la paille qu'on dépose en javelle droite.

Quand le jour de gloire est arrivé, le bonhomme se lance à grande envergure, dévorant, *grouche*, six pieds de large, et avançant de deux pieds à chaque coup, *grouche!* à côté des jeunes qui *zigonent* de la faucille, eric, eric! une pincée à la fois. Vous comprenez que le père s'en donnait: on aime toujours à éblouir la galerie, et grouche, et grouche! Il ne réussit que trop, le vaillant champion. Quand il daigne se retourner, déjà au bout de la pièce, pour juger de l'effet, il aperçoit ses gâs et ses filles debout là-bas, qui contemplant le phénomène. Inutile de tant suer, le javelier va tout faucher à lui seul! On s'assoit d'abord sur les talons, puis on se lève pour admirer mieux; on échange son admiration: "Non, mais ça fauchet-y!" et l'on chôme.

L'agriculture assise

Quelques années après le miraculeux javelier, la moissonneuse fait son apparition: c'est l'agriculture assise, les chevaux font tout. Puis c'est la moissonneuse-lic'se: on n'a même plus besoin d'engerber, de couper des harts, de plier les genouillères de cuir pour ceinturer les gerbes. Des enfants suffisent à grouper les *bot-tines* par quatre ou cinq, pour faire sécher la paille et javeler le grain. Maintenant l'avenir est à la moissonneuse-batteuse qui remplace la faucille, le javelier, le fléau, le battage en grange, et qui donnera aux fils et aux filles de la campagne tout le loisir de faire de l'auto, de la musique et de la neurasthénie. Et l'on aura vu tout ce progrès en une seule génération, celle qui atteint soixante-quinze ans.

L'ONDE TRAITRESSE

Apprenez à nager parfaitement. Nagez lentement au début pour ne pas vous épuiser. Ne vous baignez jamais après un repas: attendez au moins deux heures après avoir mangé. Ne vous baignez jamais seul. Ne vous aventurez pas au large. Ne vous baignez jamais si vos parents l'ont défendu. Tenez-vous loin des cours d'eau où le courant est très fort et où il y a des remous. Si vous allez en chaloupe ne vous levez pas, ne changez pas de place au large, ne surchargez pas... Ne perdez pas la tête en cas d'urgence. Si vous versez au large, ne nagez pas vers le rivage, mais cramponnez-vous à l'embarcation et appelez au secours.

Et le semeur, de cette butte où il voit onduler sa terre, En beauté, à cette heure; face au clocher de la petite église, Pointant des nuages colorés de crépuscule, offre aussi sa joie: Les arbres, là-bas, qui couvrent d'ombre les animaux attroupés; La terre d'en-bas si fertile en épis, quand vient la moisson; Le bois, à l'horizon, où les érables, au printemps, rendent une récolte.

La maison vieille mais solide, sous les ormes, où l'épouse dévouée Prépare, avec amour, le bien-être de ses gens et veille les berceaux; Ses fils déjà grands et forts qui conduisent le troupeau Pour le "train". Ils ont le coeur joyeux les gars! Entendez-les chanter! Et le semeur, tourné vers son clocher, offre à l'Hostie la joie, Les beautés et les souffrances qui donnent à sa vie saine tout son prix.

Jeanne L'Achevêque-Duguay.

Affichez votre jeunesse



7891—Robe vaporeuse, encolure et manches froncées. Pour grandeur 34, 3 ¼ verges de sheer en 39. Grandeurs 12 à 20; 30 à 38.—45 sous.

7977—Cette robe de tulle est créée pour vous obtenir les plus grands succès. Largeur de la jupe: 3 7/8 verges. Pour grandeur 36, 2 7/8 verges de tulle en 72. 1 5/8 verge de ruban en 2 3/4 pouces. Grandeurs 12 à 20; 30 à 42.—50 sous.

7966—Les fronces originales de la manche et du devant de la jupe sont à remarquer. Pour grandeurs 36, 3 7/8 verges de soie imprimée en 39. Grandeurs 12 à 20; 30 à 40.—50 sous.

Ces patrons sont de Butterick. Si vous ne pouvez les acheter chez votre marchand local, écrivez directement à la Cie Butterick, Inc., 468 ouest, rue Wellington, Toronto, Ont.

Vers
la
Beauté
de
la
chevelure



QUE vous ayez ou non une permanente, quel que soit votre genre de coiffure, il faut que tous les jours vous brossiez vos cheveux. Ne les brossez jamais en les aplatissant sur la tête. Brossez-les en l'air; cueillez-les par-dessous, tout à fait près du crâne, et remontez les mèches. Après ce brosseage excellent pour les femmes nerveuses, surmenées, sujettes aux maux de tête, prenez les cheveux par poignées et tirez dessus pour activer la circulation et vitaliser la chevelure. Lavez vos cheveux une fois par mois et soyez certaine que le savon blanc est excellent et souvent meilleur que la plupart des shampoings. Celles qui ont les cheveux très secs ou anémiés y remédieront avec le shampoing suivant: 3 jaunes d'oeuf, 2 cuillerées à soupe de rhum, 1 cuillerée à soupe d'huile de ricin. Mélangez bien, frictionnez le cuir chevelu, laissez reposer huit à dix minutes sur la tête et lavez à l'eau savonneuse.

PARISE



Courtoisie de
Modes et Travaux

**LEVEZ-VOUS
PLEIN D'ENTRAIN**

Soyez plein de vie—Plus de matins fatigués, lourds et mornes

Maintenez votre foie en bon état et vous vous sentirez bien tous les matins. Quand vous vous sentez mal en vous levant, c'est que votre foie fonctionne mal. Votre foie débarasse le sang des toxines, prend la partie nutritive des aliments et rejette les déchets; il fournit de l'énergie aux muscles, aux tissus et aux glandes—fournit la bile, le laxatif du corps; aide l'estomac, les reins et les intestins à fonctionner convenablement. Une simple selle ne suffit pas. Les "Fruit-a-tives", faites avec des fruits et des herbes, fortifieront votre foie mieux que rien d'autre. Vous serez surpris de constater comme vous vous sentirez bien le matin. Essayez les Fruit-a-tives.

FRUIT-A-TIVES POUR LE FOIE

BALANCES

KETCHUM

pour contrôle laitier
Garanties. Cadran en cuivre jaune poli
40 livres x 1/2, livré 2.00
40 livres x 1, livré \$1.00
Balances pour les oeufs: \$1.25
Pèsent la douzaine au 1/4 et au 1/8 de livre
KETCHUM'S Boite 301-D, Ottawa, Ont.



Parlez Cette Superbe
BAGUE PHOTO

Dernière Nouveauté!
Mettez-nous votre photo ou instantané favori et nous le reproduisons dans cette superbe Bague Photo, artistiquement repoussée. Ajustable. S'ajuste à tous les doigts. Votre choix, fini couleur et nature

Pas de droits élevés à payer.

ou blanc. Découpez l'annonce et mallez-la avec la photo à reproduire et bon de Poste pour seulement 62c. Colorée à la main par artistes, 25c en plus. Toutes les Photos renvoyées.
69c
REX MAIL ORDER CO. LTD., DEPT 11
1125 Rue Montcalm, Montréal.

20,000 Poussins—Vente d'abaines d'été—20,000 poulettes

Neuf races de poussins Approuvés pour livraison au jour souhaité. Gros Leghorns Tom Barron, 7c. chacun. Rocks Barrés, Rouges, Rocks Blancs, Minorques Noirs, New-Hampshires, Minorques Blancs, Géants Noirs, Géants Blancs, 8c. chacun. Poulettes sexées d'un jour à prix d'occasion. Cochetts de tous âges à excellent compte. Poulettes plus âgées à des prix modiques. Chaque commande remplie pour donner entière satisfaction. Liste complète de prix en français à votre disposition.

Sterling Hatchery, Kitchener, Ontario

MANUEL DE L'INVENTEUR
GRATIS aux INVENTEURS
sur DEMANDE
ALBERT FOURNIER
934 S^{TE} CATHERINE EST MONTRÉAL



Sécurité. Commodité. Acceptés au pair partout.
En vente à toutes les
GARES et bureaux de MESSAGERIES du CANADIEN NATIONAL



LES POELES "L'ISLET"

durent toute une vie. Depuis plus d'un quart de siècle ils obtiennent la préférence des ménagères canadiennes pour leur qualité et leur beauté. Demandez notre catalogue.
LA FONDERIE DE L'ISLET L.TEE.
L'ISLET STA. P.Q.

M. J.-C. MAGNAN



M. J.-C. Magnan directeur des Cercles des Jeunes Agriculteurs et président des anciens de l'Institut Agricole d'Oka. M. J.-C. Magnan était promu récemment Commandeur du Mérite Agricole de la province de Québec. Nos félicitations les plus chaleureuses au nouveau Commandeur.

LE DR CHS.-A. MITCHELL HONORÉ PAR L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL

L'Université de Montréal a décerné, le 27 dernier, lors de la collation des grades, le titre de Docteur en Médecine Vétérinaire "honoris causa", au Dr Charles-Alex. Mitchell, de l'Institut des Recherches sur les Maladies des Animaux, Ministère Fédéral de l'Agriculture, à Hull, P. Q.

Le Dr C.-A. Mitchell est bien connu par ses travaux et ses nombreuses publications dans les milieux scientifiques et vétérinaires au Canada et à l'étranger. Ses travaux ont porté en particulier sur l'immunologie, les brucelloses animale et humaine, la mammitte streptococcique et la tuberculose.

Après ses études classiques, le Dr Mitchell suivit les cours du Collège Vétérinaire de l'Ontario et fut diplômé par l'Université de Toronto. Il travailla alors aux Laboratoires Biologiques du ministère provincial de l'Agriculture à Ottawa, puis passa à la direction du Laboratoire de Recherches de Lethbridge, Alberta, et fut finalement nommé à l'Institut de Recherches à Ottawa.

Le Dr C.-A. Mitchell a montré une grande activité dans les associations professionnelles. Il a été en particulier secrétaire de la Central Canada Veterinary Association durant dix ans. Il est le fondateur de l'Ottawa "Society of Comparative Medicine" et de la "Western Ontario Society of Comparative Medicine". Il est membre de l'American Veterinary Medical Association et des plus importantes associations professionnelles. Au cours de l'année dernière, il a fondé le "Canadian Journal of Comparative Medicine".

Né à Collingwood, Ont. en 1892, le Dr Charles-Alex. est actuellement Assistant-Chef-Pathologiste à l'Institut de Recherches sur les maladies des animaux à Hull, P. Q.

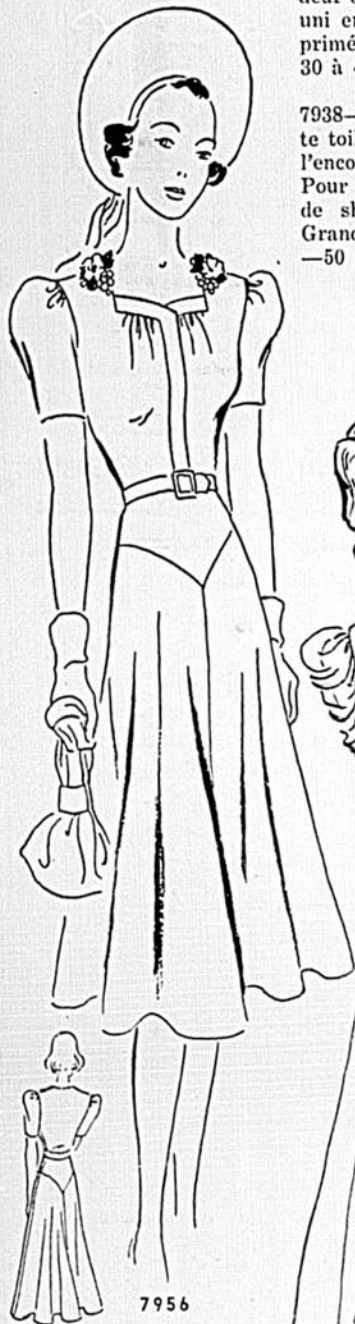
EXPORTATIONS DE BLUETS

Le Canada a presque le monopole du commerce d'exportation des bluets frais sur les Etats-Unis, tandis que Terre-Neuve contrôle les exportations de bluets gelés. Cependant le Canada fournit aussi aux Etats-Unis une quantité assez considérable de bluets gelés. Ces bluets gelés sont utilisés principalement dans la fabrication des tartes.

La fraîcheur de l'été

7968—L'encolure et le ceinturon sont une adaptation bien française. Pour grandeur 36, $3\frac{3}{4}$ verges de sheer uni en 39; $1\frac{1}{4}$ verge d'imprimé. Grandeurs 12 à 20; 30 à 42;—50 sous.

7938—La nouveauté de cette toilette réside aussi dans l'encolure et le ceinturon. Pour grandeur 36, 4 verges de sheer imprimé en 39. Grandeurs 12 à 20; 30 à 42. —50 sous.



7956

7956—Les jupes des nouvelles robes de sheer sont larges et courtes. Pour grandeur 36, $3\frac{3}{4}$ verges de matériel en 39. Grandeurs 12 à 20; 30 à 40.—50 sous.

7928—Les fronces du corsage et des manches font le charme de cette robe. Pour grandeur de sheer 36, $3\frac{3}{4}$ verges de sheer uni en 39. Grandeurs 12 à 20; 30 à 44.—50 sous.



7928

7938



7968



7936

7936—La beauté et la fraîcheur se réunissent dans cette robe à boléro. Pour grandeur 36, 4 verges d'imprimé en 39; $\frac{5}{8}$ verge de piqué blanc pour revers. Grandeurs 12 à 20; 30 à 42.—50 sous.

Formation et conservation de l'arome

(Suite de la page 14)

la crème; son rôle peut être considéré comme négligeable et si quelques brassages sont utiles, c'est simplement pour maintenir l'homogénéité de la masse.

Le rôle de l'oxygène qui est capital, s'exerce au cours du barattage. Cette opération se présente en apparence comme une simple agitation méthodique destinée à séparer la matière grasse de l'émulsion. En réalité, elle est en même temps un affinage véritable du beurre par fixation d'oxygène sur les substances réductrices formées au cours de la maturation de la crème.

La température de la crème dans la baratte, la durée du barattage, le rapport du plein au vide dans la baratte, sont autant de facteurs qui influent sur l'oxydation de la crème; ils acquièrent ainsi une importance qu'on ne saurait exagérer.

L'habileté du fabricant consiste à régler l'oxydation et à l'arrêter au degré convenable.

Conservation de l'arome

L'arome peut être altéré par oxydation à l'air ou masqué par le rancissement de la matière grasse. On évite ces accidents en plaçant le beurre dans une chambre froide ou un frigorifique, à l'abri de l'air et de la lumière.

On supprime en même temps par cette précaution la reprise de l'activité des ferments lactiques; il ne faut pas oublier en effet que ces ferments peuvent défaire par réduction ce que le barattage a fait par oxydation et enlever au beurre sa fraîcheur et son arôme si la température atteint un degré convenable.

L'activité des ferments lactiques peut être paralysée aussi par l'addition d'une petite quantité de sel marin, environ 0.5 à 1% du poids du beurre. Cette quantité est suffisante pour porter à 5-10% la concentration en sel de l'eau retenue par le beurre, et constituer un milieu où la fermentation lactique n'est plus possible.

Les antiseptiques remplissent naturellement le même rôle; de là leur vogue jusqu'au jour où ils ont été interdits par la loi. Les "conservateurs" étaient d'autant plus recherchés que leur action s'étend à tous les microbes; le froid les remplace avantageusement pour des beurres qui ne fermentent d'autres produits de fermentation que ceux qui se forment sous l'influence des ferments lactiques normaux du lait.

Les constituants chimiques de l'arôme du beurre: tous ceux qui se sont occupés des industries du lait ont cherché à déterminer la composition chimique de l'arôme du beurre. Ils

n'ont réussi à émettre à ce sujet, que des hypothèses reposant sur la présence de quelques produits de fermentation dans la crème acidifiée. Ces produits dérivent des glucides et des protides; les premiers comprennent des traces d'acide et d'aldéhyde acétique à côté d'un peu d'alcool; on en conclut qu'ils peuvent donner naissance à des acétols en milieu acide. Les seconds sont plus difficiles à déterminer; les composés réducteurs appartiennent à ce groupe; ce sont eux qui s'oxydent au cours du barattage; ils participent donc largement à la formation de l'arôme. Cette déduction se justifie d'autre part par comparaison avec l'arôme que la fermentation lactique développe dans les autres milieux sucrés, d'origine animale ou végétale; il est loin d'avoir la finesse de l'arôme du beurre frais; les protides du lait peuvent être considérés ainsi jusqu'à un certain point comme des générateurs spécifiques de l'arôme du beurre.

Plus récemment le diacétyle a été rangé aussi parmi les constituants de cet arôme. On sait que le diacétyle dérive par oxydation ménagée de l'acétylméthylecarbinol. Ce dernier est un produit de fermentation très répandu dans les milieux naturels; il peut se former dans le lait ou la crème; le b. lactis aérogènes, les microbes du groupe b. cloacae, quelques ferments lactiques (streptococques et bacilles) sont des producteurs actifs d'acétylméthylecarbinol, mais les conditions de son oxydation, ne sont pas remplies dans la crème soumise à la fermentation lactique; si elles l'étaient, les mauvais beurres seraient les plus riches en diacétyle car les beurres qui renferment des ferments aérogènes sont toujours de qualité médiocre.

Si on peut découvrir des traces de diacétyle dans le lait et partant dans le beurre, il faut en rechercher l'origine ailleurs que dans la fermentation produite par les ferments lactiques normaux du lait. Cette origine se trouve dans le sang où il peut se former par oxydation de l'acétylméthylecarbinol, le diacétyle passe alors par les émonctoires naturels, dont la glande mammaire qui élimine beaucoup de corps présents dans le sang: urée, alcool, acides aminés, en même temps qu'elle sécrète les constituants du lait.

Le diacétyle ne peut donc constituer qu'un élément anormal et accidentel de l'arôme du beurre, et il est heureux qu'il en soit ainsi, les microbes producteurs d'acétylméthylecarbinol étant suspects pour la plupart, du point de vue hygiénique.

ECONOMIE SUR LA FERME



Ce camion allongé, conduit par M. C.-N. Granston, Glen Ewen, Sask., a établi un record remarquable en fait d'économie en 1937. Avec son tracteur Maple Leaf 1937, il transporta un total de 590 tonnes de foin libre, couvrant une distance totale de 15,000 milles—à raison de 15 milles au gallon d'essence. Le tracteur à un empaquetement de 155 pouces et son fourgon remorque une capacité de charge utile de cinq tonnes de foin.



**ET JUGEZ DE LA..
différence!**

Vous avez peut-être constaté trop tard, après l'achat de votre écrémeuse, que vous aviez payé pour vous donner mal au dos.

Vous n'aviez pas prévu qu'à chaque écrémage vous seriez obligé de faire des tours de force. VOUS soulevez facilement les seaux de lait à la hauteur des épaules—votre femme peut-elle en faire autant?

Prenez-la par la taille et dites-lui: "Essayons une Renfrew—le haut du réservoir est à la hauteur de mon bras dans le moment".—Oui, Monsieur. à la hauteur de la taille—39½ pouces.

Le représentant Renfrew vous démontrera ce fait et d'autres exclusivités.



**ECREMEUSES
RENFREW**

Fabriquées en 5 capacités commodes.

Poêles—fournaises à bois—laveuses—balances—camions

**THE RENFREW MACHINERY COMPANY, LIMITED
RENFREW, ONT. SUSSEX, N.B. ST-JEAN, P.Q. REGINA, SASK.**

VALEURS DE PLACEMENT CANADIENNES



Gouvernements, Municipalités,
Services Publics, Industries

**NESBITT, THOMSON
& Company, Limited**

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

Toiture Côtelée de Reed
"Spécialement Renforcée"

COÛTE MOINS
Service annuel considéré

3 Feuilles d'un Poids exact
Pesanteurs Calibre 28
Calibre 26 Et Marque Council Standard
Très bien Galvanisées

COUNCIL STANDARD VENDUE AVEC UNE GARANTIE DE 25 ANS.

Estimés et Echantillons GRATUITS

Donnez-nous les mesures de vos toits pour un estimé GRATIS, avec échantillons et brochures descriptives.

GEO. W. REED & CO. LTD., 4107, rue Richelieu, Montréal

Longueur du faite Chevron.....
S. V. P. m'envoyer les prix et les brochures pour la Toiture Côtelée
Nom
Adresse
Comté

La plus grande Coopérative du Canada



AUJOURD'HUI, des milliers de cultivateurs dans tout le Canada sont associés dans l'une des plus grandes entreprises coopératives pour garantir la sécurité financière de leurs familles et la leur.

Cette institution—qui n'est ni politique, ni sectaire—est l'assurance sur la vie. Depuis des années, elle protège les foyers de nos cultivateurs dans toutes les parties du Canada.

Au moyen d'économies placées dans l'assurance sur la vie, tout cultivateur peut s'assurer de l'argent pour l'âge de la retraite. Il sait que l'assurance sur la vie—bon an, mal an—remplit toujours ses obligations 100 sous au dollar.

L'Assurance sur la Vie

Gardienne des



fermes canadiennes

LF-28F



Billet

Au seuil des vacances

Juin nous rappelle qu'il est le mois de délivrance des écoliers et des professeurs. Après avoir lutté ensemble dix mois durant, les uns et les autres nécessitent une légitime liberté. A tous nous souhaitons une heureuse fin d'année scolaire suivie de vacances généreuses et reposantes.



Grande-Sœur

Je pense à ceux qui commencent des vacances scolaires interminables. Vous savez, cette avalanche de garçons de nos campagnes, âgés de onze à quatorze ans, qui laissent définitivement la classe? Et faut dire que leur dernière année ne vaut à peu près rien. Ils étaient trois, l'autre jour, qui la racontaient à un voyageur, sur la galerie d'une salle de jeu de billard. Deux fumaient la cigarette en faisant passer la fumée par leur nez; l'autre fumait crânement la pipe en dévisageant les passants. "On passe not' temps à faire enrager la maîtresse", disait l'un. "On s'en fiche bien, c'est not' dernière année", renchérit le deuxième. "Moé, j'y ai volé sa règle par deux fois pi j'y ai caché son chapeau; a m'a pu rachalé pour me mettre à genoux à côté de sa tribune!" Ces gavroches sont appelés à devenir la force rurale de demain. N'est-ce pas pitoyable? Ils s'amenderont, me direz-vous, avec le temps. Au point de vue éducationnel, je l'espère bien. Au point de vue instructif, ils seront toujours des ignorants.

En plus je rencontrais dernièrement un inspecteur d'école de longue expérience qui avait la même inquiétude: "Il y a vingt-cinq ans, les enfants de cet âge étaient beaucoup mieux instruits et perfectionnés. C'est vraiment triste à constater. Les enfants sont paresseux. Les institutrices ont toutes les misères du monde à contrôler leurs nerfs et leur renommée professionnelle. Et les parents sont d'une apathie coupable!"

Ce triste état de chose est certainement né de notre mentalité routinière. Nous nous plions trop facilement à notre ignorance; le moindre effort intellectuel coûte. Pourquoi? Sommes-nous du vingtième siècle pour reculer ainsi le progrès au lieu de l'avancer?

Il faut changer, de façon avantageuse et sérieuse, le mode d'enseignement pour nos garçons de campagne de douze ans et plus. C'est une urgente nécessité. Pourquoi pas l'école obligatoire jusqu'à quinze ans? Pourquoi pas, dans chaque village, une école expresse, pour ces garçons, avec maître sérieux, classe du soir, cours d'agriculture? Pourquoi, dans maintes paroisses, les membres des commissions scolaires refusent-ils de s'allier au gouvernement en suivant des directives louables et sérieusement avantageuses au point de vue avenir? Prévenir des hausses de taxes, c'est bien; suivre de vieux préjugés parfois ce n'est pas mal. Mais il faut espérer mieux que les connaissances rudimentaires de nos prédécesseurs, pour la génération de demain! Tout paroissien intelligent préside, en quelque sorte, aux destinées de sa paroisse. Il a le devoir de veiller à ce que l'intérêt de la carrière agricole et de la société rurale tout entière soit bien compris de ceux qui, dans tous les domaines, en deviennent les représentants. Et le réveil rural, à mon sens, ne peut se concevoir sans une instruction plus avancée et plus généralisée.

GRANDE-SOEUR

Ricuse Fermière. — Ecrivez à De Ste-Claire, Fleur automnale, Paysanne. — Je suis fille et vous êtes de cinq ans mon aînée. Je dirige le Rucher depuis plus de quatre ans. Pedro-Mario est le graphologue du Bulletin. Envoyez-lui cinquante sous par mon entremise, avec un graphisme de deux ou trois pages, papier non rayé, signé de vos noms et adresse.

Fleur du Souvenir. — Les ensembles de crêpe imprimés surtout à la mode à l'été et les accessoires blancs conviennent toujours. Je ne vous conseille pas de convertir ce renard jaune en parure de cou. Conservez-le pour garnir un manteau de demi-saison, vert ou d'une autre teinte, ce qui serait beaucoup plus de mode et plus chic.

Campagnarde. — Cet excès de fatigue est causé par le surmenage. Vos nerfs sont exténués. Il faut les renforcer par la suralimentation, le repos, la volonté et la confiance en vous-même. Quand vous rencontrez des amis ou que vous devez faire des connaissances nouvelles, regardez-les droit dans les yeux et

n'hésitez pas à manifester les idées qui vous animent, excepté votre timidité. Cette faiblesse de votre organisme ne vous permet pas de penser au noviciat présentement. Le plus pressé est de vous guérir. Ensuite, vous le verrez, des horizons nouveaux horneront sans doute votre jeunesse et votre avenir. Confiance.

Muriel. — On recommande de mouiller quotidiennement, avec des infusions de thé noir, les cheveux noirs qui commencent à grisonner. Cela a pour effet de leur conserver plus longtemps leur teinte naturelle.

Petite villageoise. — Vous trouverez, chez les marchands de broderie, un manuel expliquant comment broder le fil-tiré. — La toilette que vous me décrivez serait fort charmante et très jeune. — Lire beaucoup et lentement aidera votre orthographe et votre développement intellectuel. Comme auteur canadien, je vous conseille l'abbé Groulx: *Les rapaillages, L'appel de la race, Au cap Blomidon, Orientations, Directives* sont des volumes qui vous conviennent et vous feront apprécier

(Suite à la page 40)



AVEC

Mme Cuisinetou

Les belles gelées de fruits

La plupart des ménagères qui font des gelées ne sont jamais sûres de réussir. Deux des questions les plus fréquentes que l'on nous pose sont les suivantes: "Pourquoi ma gelée ne durcit-elle pas?" et "Pourquoi devient-elle collante?" Après plusieurs années d'expériences nous avons constaté que pour faire une bonne gelée, il est nécessaire d'avoir des fruits qui contiennent de la pectine et de l'acide. La pectine est une substance soluble dans l'eau chaude qui, lorsqu'elle est cuite en la présence du sucre et de l'acide et refroidie, donne à la gelée la bonne consistance. Les meilleurs fruits sont ceux qui contiennent les deux ingrédients dans la proportion, comme, par exemple, les pommes, raisins, gadelles, prunes; certains fruits comme les fraises et les bluets exigent que l'on y ajoute un fruit riche en pectine comme les pommes ou les gadelles.

Tartes à la crème aux dattes

¼ tasse de dattes hachées
2 tasses de lait
2 oeufs
¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de vanille ou
1 c. à thé de jus de citron

Faire cuire les dattes et le lait ensemble au bain-marie jusqu'à ce que les dattes soient molles. Passez à la passoire. Mélangez avec les oeufs battus, le sel et la vanille. Versez dans l'abaisse et faites cuire comme pour une tarte à la crème cuite.

Salsifis à la normande

Prendre des salsifis noirs, les éplucher et les jeter au fur et à mesure dans une terrine contenant de l'eau froide et deux ou trois quartiers de citron. Faire cuire les salsifis à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres sur le doigt. Les égoutter et les dresser sur un plat chaud; les napper ensuite d'une bonne sauce normande préparée ainsi: Mettre dans une casserole sur feu doux un gros morceau de beurre; ajouter, lorsqu'il est fondu, une bonne cuillerée de farine; mélanger à la spatule puis, en mouillant peu à peu avec du cidre, — où à défaut du vin blanc, — travailler la sauce au fouet jusqu'à ce que l'on obtienne une épaisseur convenable. Ajouter sel, poivre et muscade puis, au moment de verser la sauce sur les salsifis, y incorporer au fouet, un quart de crème bien fraîche et un peu de jus de citron.

Directions générales

1. Choisissez des fruits propres, de préférence pas complètement mûrs.

2. Lavez les fruits. Enlevez toutes les parties gâtées.

3. Faites cuire dans une chaudière en émail. Si les fruits sont très juteux, ajoutez tout juste assez d'eau pour empêcher de brûler, (environ 1 tasse pour 4 pintes de fruits). S'ils ne sont pas très juteux, coupez en petits morceaux sans éplucher ni enlever le cœur, et recouvrez d'eau.

4. Faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition, écrasez bien et continuez à faire cuire jusqu'à ce que toute la masse soit bien chauffée et que les fruits soient tendres.

5. Transférez à un sac de gelée passé au préalable dans de l'eau chaude et tordu, et laissez égoutter toute la nuit.

6. Essayez pour la pectine en ajoutant 1 c. à thé d'alcool à 1 c. à thé de jus de fruits. S'il y a un poids précipité et que le jus est acide, on peut employer la quantité maximum de sucre (1 tasse de sucre pour 1 tasse de jus). Si le précipité est léger, employez moins de sucre.

7. Faites bouillir le jus de 10 à 15 minutes, suivant la quantité d'eau qui a été ajoutée. Ecumez bien et mesurez le jus.

8. Faites chauffer le sucre dans le four tandis que le jus cuit. Mesurez et ajoutez au jus de fruit cuit. Agitez jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Faites bouillir de 3 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gelée se casse lorsqu'elle tombe de la cuiller, ou jusqu'à ce que deux gouttes se forment en même temps, côte à côte, sur le bord de la cuiller. Le thermomètre, lorsqu'il est employé, doit enregistrer 220 degrés F.

9. Versez la gelée dans les verres chauffés et stérilisés et mettez-la refroidir pour qu'elle durcisse; recouvrez de paraffine fondu et conservez dans un endroit frais et sec.

10. Avec des fruits riches en pectine comme les pommettes, on peut faire une deuxième extraction de jus.

Gelée d'atocas et de pommes épicées

4 tasses de pommes
1½ tasse d'atocas
½ tasse de vinaigre
1 tasse d'eau
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de clous de girofle entiers (mis dans un coton à fromage).

Faites cuire le tout ensemble, égouttez et procédez comme pour la gelée.

Gelée de raisins

Prenez des raisins pas tout à fait mûrs, lavez-les, placez-en une couche dans une casserole et écrasez-les bien, puis ajoutez d'autres raisins et écrasez; mettez la casserole au-dessus de l'eau chaude pour faire sortir le jus de raisins. Coulez le jus à travers un coton à fromage double. Eprouvez pour la pectine et faites bouillir environ 10 minutes, puis ajoutez du sucre chauffé. Mettez des proportions égales de sucre et de jus. Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que le jus se forme en gelée. Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en place.

Gelée de pommes et de rhubarbe

Lavez les pommes et coupez-les par quartiers. A chaque livre de pommes, ajoutez une tasse de jus de rhubarbe. Faites mijoter jusqu'à ce que les pommes soient molles. Egouttez sans pression. Mesurez le jus et ajoutez une tasse de sucre pour chaque tasse de jus. Faites bouillir rapidement jusqu'à la consistance désirée, c'est à dire jusqu'à 220 degrés F. Enlevez l'écume et versez dans des verres à gelée stérilisés. Laissez refroidir et couvrez avec de la cire de paraffine. Bouchez hermétiquement et mettez en place.

L'ÉCRÉMEUSE QUI ÉCRÈME LE PLUS COMPLÈTEMENT, FONCTIONNE LE PLUS AISÉMENT, DURE LE PLUS LONGTEMPS—LA PLUS JOLIE AU MONDE!

Les usagers de ces nouvelles De Laval—et ils sont nombreux—déclarent qu'elles sont les meilleures écrémeuses toujours. Elles séparent plus de lait en moins de temps, produisent plus de crème de qualité supérieure, fonctionnent plus aisément, sont faciles à nettoyer et d'une réelle beauté. Elles se paieront vite d'elles-mêmes par le surplus de recettes qu'elles procurent. On peut les acheter par versements mensuels faciles à rencontrer.

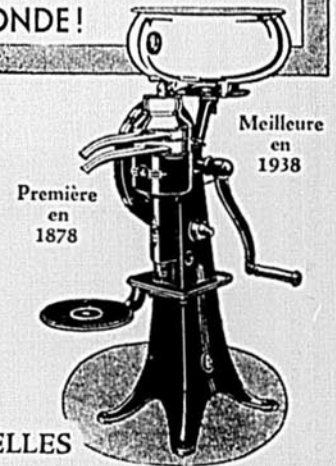
Il y a aussi la série Junior d'écrémeuses excellentes à bas prix pour les petits producteurs.

Voyez votre marchand De Laval ou écrivez à notre bureau le plus rapproché.

LA COMPAGNIE DE LAVAL, Limitée
Peterborough Montréal Winnipeg Vancouver

NOUVELLES SERIES UNIVERSELLES

D'ÉCRÉMEUSES DE LAVAL



Meilleure
en
1938

Première
en
1878

MALGRÉ L'HEURE TARDIVE,
GRÂCE À TON ÉCLAIRAGE
'NUGGET', IL ME SERA
POSSIBLE DE CONTINUER
LA CRIÉE DES LETTRES.



LE NUGGET DONNE AUX CHAUSSURES UN
POLI QUI VOUS REMPLIT DE FIERTÉ.

249FR

POLI À
CHAUSSURES **NUGGET**



"Ne sais-tu donc pas que tu peux avoir de superbes cuillers à thé pour ta femme—GRATIS—avec tes Coupons de Savon Comfort?"

NOUVEAU PNEU Firestone, standard à BON MARCHÉ

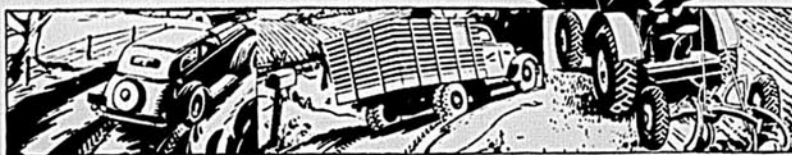


Jamais auparavant avez-vous pu obtenir une telle valeur en fait de bandage—un pneu Firestone de grandeur normale qui vous donne plus de millage et de sécurité que la plupart des pneus plus dispendieux, mais à un prix bien moindre.

Avant d'acheter AUCUN pneu cette saison, visitez tout d'abord votre marchand Firestone le plus proche. Examinez le nouveau "Standard" Firestone et informez-vous de son prix modique. Vous avouerez que vous n'avez jamais vu une telle qualité, autant de durée et de sécurité pour si peu d'argent.

PNEUS GROUND GRIP Firestone pour SUPER-TRACTION

Munissez les roues arrière de vos voitures et camions de pneus "Ground Grip" Firestone et supprimez l'inquiétude de la panne sur des routes mauvaises. Ce sont les meilleurs pneus jamais construits pour la traction. Pneus "Ground Grip" également faits pour tracteurs — ils méritèrent 8 Premiers Prix sur 9, y compris le Grand Championnat, au dernier Concours international de Labour. Demandez au marchand Firestone de vous dire comment vous y prendre pour adapter les pneus Firestone à tous vos instruments aratoires.



POUR AUTOS, CAMIONS ET TRACTEURS

CLASSEMENT ET EMBALLAGE DES FRUITS

(Suite de la page 9)

D'un autre côté, si le commerce nous demande où l'on peut se procurer telle ou telle production, nous serons bien placés pour référer sa demande à la section des marchés.

Je crois que pour arriver au résultat visé, les producteurs de fruits et légumes devraient s'empressez :

- 1°—de choisir des variétés commerciales propres à servir les différentes fins du commerce;
- 2°—de faire la récolte en temps;
- 3°—de manipuler la récolte avec soin;
- 4°—d'emballer dans des récipients propres et de n'employer que ceux exigés par la loi;
- 5°—de nous fournir rapidement et exactement les informations statistiques dans la section des marchés aura absolument besoin pour les aider à écouler leurs produits.
- 6°—de suivre la loi du classement;
 - (a) en donnant le nom de la province ou du pays d'origine.
 - (b) en donnant le nom du producteur ou la raison sociale de l'emballer et son adresse;
 - (c) en dénommant les produits;
 - (d) en indiquant la quantité du contenu, en nombre, poids, mesure;
- 7°—de ne pas être individualistes;
- 8°—de s'entraider les uns les autres dans l'achat et la vente;
- 9°—de renseigner ses voisins sur les meilleures méthodes de production, de culture, de classement et de vente;
- 10°—d'être honnête dans tout;
- 11°—de ne pas penser que l'Etat doit tout faire.

La copie des règlements qui est entre vos mains est sujette à des modifications; elle en a déjà subies et elle en subira probablement d'autres, parce que ces règlements doivent nécessairement évoluer avec le progrès. tière coopération pour faire ces modifications. Ce ne sont pas nos règlements, mais bien les vôtres à vous, producteurs de fruits et de légumes.

INSOUCIANCE CRIMINELLE!

Si l'on songe à la progéniture innumérable d'une seule mouche domestique, il est évident que ces porteuses de "typhoïde" et d'autres germes pathologiques constituent une véritable menace quand on les laisse se multiplier.

Les mouches s'attaquent à tous les êtres humains sans distinction. Que l'enfant loge dans un palais ou dans une mansarde, il est quand même soumis à leurs attaques si l'on ne prend soin de le soustraire à leur contact. Elles fréquentent les lieux extérieurs les plus malpropres; c'est là qu'elles trouvent leur nourriture; si donc vous les laissez envahir votre foyer, elles y déposeront des germes dangereux sur les contenants à lait, les aliments liquides ou solides, enfin sur tout ce qu'elles peuvent atteindre.

Il est donc bien important de nettoyer parfaitement tous ces endroits où se plaisent à vivre ces terribles mouches—au dehors ou dans votre foyer. Et, pour plus de certitude, installez des moustiquaires à vos fenêtres et portes et recouvrez bien le lait et tous les autres aliments.

Si par hasard ces insectes envahissent votre demeure, exterminatez-les rapidement de la façon que voici: placez des papiers à mouche Wilson dans des endroits commodes jusqu'à la fin de la saison. Un peu d'attention et de charité envers votre prochain permettra peut-être ce miracle: un village sans mouche!

LA TERRE, LE TRAVAIL ET LE CAPITAL

(Suite de la page 12)

tôt fait d'agencer son action pratique pour aboutir à des résultats qui rendront son travail physique plus facile.

Le travail physique du propriétaire et de ses aides est facilité grandement aujourd'hui par le concours des animaux tracteurs et de la machinerie agricole. Encore faut-il que les aides soient bien choisis, engagés au mois de préférence, et convenablement rémunérés; que les animaux conviennent aux fins du travail attendu d'eux et qu'ils soient bien traités, nourris et logés; que la mécanique de l'exploitation agricole ne soit ni trop dispendieuse, ni trop compliquée, ni trop lourde à mouvoir, mais convenable aux fins pour lesquelles on l'utilise et achetée à des conditions proportionnées au capital dont le cultivateur dispose. Pas de luxe dans l'outillage, mais du solide et du commode.

Le capital.—Le capital est fixe ou roulant. Le capital fixe, c'est tout ce qui constitue l'avoir de l'exploitant, sa terre avec les améliorations foncières, puits, fossés, drains, clôtures, ponceaux, chemins, plantations, maison, bâtiments, silos, outillage, animaux en exploitation régulière, etc. Le capital roulant, c'est l'argent manipulé, les semences, les engrais, les fourrages, les grains, le bétail vendable, etc.

L'inventaire annuel et la tenue des livres au jour le jour doivent établir par déduction que le capital fixe et le capital roulant portent profits ou engendrent pertes; que l'équilibre règne entre les deux genres de capitaux, que l'un aide l'autre à fructifier, ou que celui-ci est la ruine de celui-là.

Ainsi, l'intérêt alloué sur le coût de la maison et l'amortissement de la dette contractée ou présumée ne doivent pas être tellement élevés qu'ils soient une cause de déficit devant les revenus de l'étable et des bâtiments.

Le coût d'achat de la machinerie et son entretien de même que sa déperdition à 10% par année ne doivent pas dépasser le profit net réalisé par l'utilisation de cette mécanique remplaçant des aides salariés.

La proximité du marché est d'un appoint appréciable et augmente la valeur de la propriété. C'est le marché, voisin ou éloigné, qui indique le genre et les espèces de cultures à adopter sur une ferme, à moins qu'on puisse soi-même se créer un marché, une clientèle de consommateur réguliers, et fournir d'excellents produits à un prix raisonnable induisant ainsi ce consommateur à utiliser régulièrement ces produits.

L'épargne.—L'épargne est une vertu sociale qui garantit le succès de l'exploitation agricole. Elle est à la base même de toute l'économie rurale bien comprise. Elle est le fruit de la prudence et de la prévoyance. L'épargne consiste à ne dépenser qu'en vue d'un profit réel et raisonnable.

L'épargne peut être réalisée sur les achats et les ventes, sur les placements d'argent, ou par les assurances de protection, vie, feu, accidents, pertes de récoltes et d'animaux, etc.

Les achats et les ventes en commun sont une forme d'épargne des plus positive; c'est le principe coopératif, dont l'application n'a toute son efficacité que si le producteur est mis en relation directe avec le consommateur. Dès lors l'épargne est à double profit: le producteur vend ses produits un peu plus cher et le consommateur les achète un peu meilleur marché, parce que l'intermédiaire est évité. La vraie coopération suppose l'esprit de mutualité, la confiance, la justice et l'honnêteté.

(A suivre)



Bonne chance et bonnes vacances!

J'ESPÈRE bien vous faire un gros plaisir, mes chers petits lecteurs, en vous annonçant un concours et en vous souhaitant des vacances merveilleuses.

Conditions du concours:

1. Répondre **FRANCHEMENT** et en peu de mots aux questions sou-mises.
2. Ecrire lisiblement et proprement.
3. Mentionner ses noms, adresse, noms du père, numéro d'enregistrement.
4. Adresser tous les envois, avant le 20 août prochain, au

CLUB DES BABILLARDS

2149 est, rue Ontario,
Montréal, P.Q.

Questions à répondre:

1. Quelle est la matière que vous préférez apprendre à l'école?
2. Quel est votre travail préféré?
3. Quel est votre jeu préféré?
4. Si vous receviez un cadeau de cinq piastres, qu'en feriez-vous?
5. Aimez-vous la lecture?

6. Préférez-vous la vacance à l'école?

7. Pourquoi aimez-vous le Club des Babillards?

Prix

- Premier prix: une piastre.
Deuxième prix: soixante-quinze sous.
Deux prix de cinquante sous chacun.
Quatre prix de vingt-cinq sous chacun.

Hâtez-vous de concourir

Tous les enfants qui ont huit ans et pas plus de quinze ans sont invités à répondre franchement à nos questions. Ceux qui ne sont pas encore membres Babillards n'ont qu'à nous envoyer leurs noms, adresse, âge, noms de leur père et nous nous empresserons de leur envoyer leur numéro d'enregistrement. Les réponses les plus naturelles, les plus justes, absolument conformes à toutes les conditions du concours seront classées premières! Soignez donc vos réponses! Bienvenue et bonne chance à tous!

La piastre du mois!

La meilleure lettre du mois dernier fut celle du numéro 73 qui recevra une piastre de récompense. Ce babillard écrivait:

Chère Mairaine,

Vous devez bien penser que je vous ai oubliée? Pourtant, je pensais à vous souvent et je ne manquais pas une fois de lire le billet de Mairaine.

Il m'a fallu abandonner ma classe pour aider aux travaux de la ferme car on n'a pas les moyens de payer un engagé. Je n'ai que treize ans mais je suis papa une partie de la journée. Cet hiver, j'ai aidé à charroyer le bois de chauffage et dans le moment je suis à le corder. Je m'occupe aussi du train à l'étable. Ça donne pas mal d'ouvrage à ce temps ici, nous avons quinze vaches, trois chevaux, etc. La semaine dernière nous avons eu une belle petite pouliche mais elle n'a vé-

cu que quelques heures. Ça m'a fait bien de la peine; papa me l'avait donnée et j'aurais tant voulu la r'échapper! A part ça, je travaille encore un peu à mon instruction; une heure dans l'après-midi, je pratique le français et l'arithmétique et le soir, je fais la lecture à haute voix. Maman me réserve des écrits qu'elle choisit dans le Bulletin des Agriculteurs, l'Action catholique et les Amal-es. Je m'applique autant que je peux car je voudrais devenir un bon cultivateur et je sais que l'instruction est nécessaire.

Je vous salue affectueusement,
Jean-Paul Genest

Félicitations Jean-Paul, et je vous prie bien, mes chéris, de ne pas oublier que j'attends de nombreuses réponses au Concours et de nombreux nouveaux fileuls.

Mairaine Lise

Amusons-nous

Les deux tas

(dire vite)

Tas de riz. Tas de rats.
Tas de riz tenta tas de rats.
Tas de rats tenté tâta tas de riz tentant.

Tas de riz tentant, tas de rats tenté; tas de riz tâté, tas de rat tâtant font un tas tentant tâté par un tas tenté.

Ugène calcule

Ugène a réfléchi longuement. Puis il soumet à son ami Gontran le calcul suivant:

— Suppose que nous nous marions tous deux, cela ferait dix personnes de plus se tuoyant.

— Comment?

— C'est bien simple: Toi et ta femme, deux, moi et ma femme, quatre; ta femme et moi, six; ma femme et toi, huit; et nos deux femmes dix.

— C'est pourtant bien vrai, Ugène. Comme tu as de l'esprit.

Entre confrères

Un monsieur déjeune seul dans un restaurant nouveau et fort cher. Comme on lui présente une addition outrageusement salée, il fait demander le patron.

— C'est pour moi cette addition?
— Oui, monsieur.
— Vous ne me connaissez donc pas?
— Non monsieur. Qui êtes-vous?
— Mais, un confrère, mon cher, un confrère...

— Ah! si j'avais su; je vais vous faire 75%.

Puis, comme le monsieur sort, le restaurateur l'accompagne jusqu'à la porte et:

— Pardon, puis-je savoir quel restaurant vous tenez?

— Mais, je ne tiens pas de restaurant!

— Ne m'avez-vous pas dit que vous êtes un confrère?

— Oui.

Et confidentiellement à l'oreille:
— Je suis un voleur.

"J'AI ASSEZ JOUÉ... SI ON ALLAIT MANGER UN BOL DE KELLOGG'S CORN FLAKES?"

"BONNE IDÉE! C'EST ÇA QUI A BON GOÛT!"



Tous les enfants aiment les Kellogg's Corn Flakes. Croquants et savoureux, ils sont, de plus, sains et nourrissants. C'est une précieuse source d'énergie.

Les mamans peuvent être certaines que les Kellogg's seront toujours frais comme au sortir du four, parce qu'ils sont enveloppés dans un sac intérieur HERMÉTIQUE breveté. Prêts à servir et vendus partout, c'est un achat avantageux. Préparés à London par la Cie Kellogg.



Kellogg's CORN FLAKES

TEINTES D'AQUARELLE POUR ÉCONOMISER

ALATINT EST LAVABLE

dit "Maître Alabastine"

Donne aux murs un fini doux et reposant qui protège la vue... une teinte qui remédie à la trop grande obscurité ou à la trop grande clarté des pièces... employez ALATINT pour avoir des murs et des plafonds attrayants.



ALATINT

LE FINI LAVABLE POUR MURS.—Fait par les Fabricants d'Alabastine

Ferme Expérimentale du Gouvernement Provincial à St-Hyacinthe



La majeure partie de ces bâtiments fut recouverte avec de la tôle "IDEALE" il y a plus de 25 ans. Sauf d'être ternie par le temps, la tôle ne montre aucun signe de rouille. Vous, cultivateurs et éleveurs qui avez besoin de tôle, ne risquez pas un mauvais placement, achetez cette fameuse tôle "IDEALE SPECIALE RAYON X No 1—exigez-la et assurez-vous que la marque et le COO soient estampés sur chaque feuille—comme des milliers d'autres vous deviendrez des clients satisfaits—le prix n'en est pas plus élevé et la tôle "IDEALE RAYON X No 1 durera une vie entière.

Ecrivez pour prix et échantillons gratuits à

TOLE GAUFREE "IDEALE" ENR.

Raoul Lassonde, Prop.

ST-HYACINTHE, P.Q.



MARQUE ENR.G.

REGARDEZ CE
Regardez ceci —
il me faut déjà
remplacer mes
disques!



Vous auriez dû choisir
les disques en acier
inoxydable "staybrite"
— ils sont pratique-
ment inusables!

L'ACIER INOXYDABLE "STAYBRITE"

dans le Bol et les Disques de
l'ECREMEUSE
COCKSHUTT-LISTER

assure un écrémage plus complet et
une crème de premier choix . . . de
plus gros bénéfices!

Tout producteur de lait sait combien
il en coûte pour remplacer des dis-
ques usés ou rouillés. Ne mése-
timez pas l'épargne que procure la
Cockshutt-Lister, la seule écrémeuse
avec bol, disques et distributeur en
Acier Inoxydable "STAYBRITE",
qualité universellement reconnue.
Aussi facile à nettoyer que le verre,
inattaquable par les acides con-
tenus dans le lait, immunisée contre
les taches et la rouille. Pratique-
ment inusable . . . les disques n'ont
pas besoin d'être remplacés et le
bol ne se déséquilibre pas. Voyez
votre marchand Cockshutt-Frost &
Wood ou demandez notre dépliant.



COCKSUTT PLOW COMPANY LTD

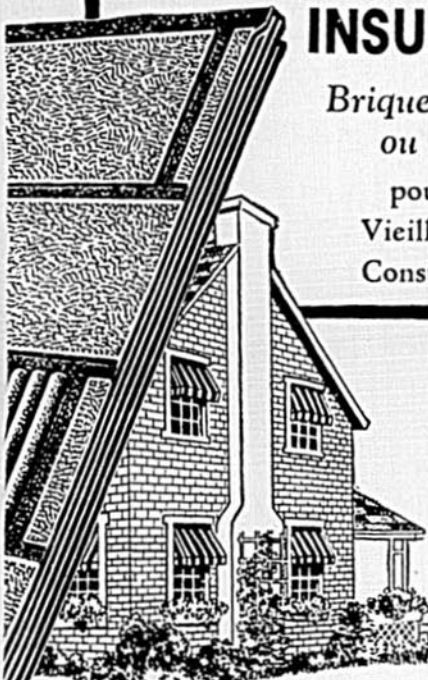
BRANTFORD, ONTARIO

Division Frost & Woods:

Smiths Falls, Montréal, Moncton, Truro, Charlottetown

**REVÊTEMENTS
INSUL-ATED B.P.**

Brique, Bardeau, Stucco
ou Bloc de Pierre
pour Moderniser des
Vieilles Maisons ou en
Construire des Nouvelles



L'extérieur de n'importe quelle
ancienne maison peut si facile-
ment et à si bon marché être
modernisé avec les Revêtements
Insul-Ated B. P. Aussi de nou-
velles maisons peuvent être con-
struites à un prix moins cher et
avec une plus belle apparence.
Les Revêtements Insul-Ated B. P.
n'améliorent pas seulement l'exté-
rieur, mais ils isolent l'intérieur
— parce que en arrière de la sur-
face attrayante résistant aux in-
tempéries est l'Insul-Board, l'iso-
lation à l'épreuve de l'humidité.
Fournis en plusieurs styles et
couleurs, les Revêtements Insul-Ated protègent,
augmentent la valeur et améliorent l'apparence
de chaque maison. Résistant au feu—de couleur
permanente—économisant sur le chauffage—pas
de repeinture—remboursent le coût par les
économies effectuées. Demandez des informations
complètes à n'importe quelle quincaillerie ou bien
marchand de matériaux de construction.

**Plan d'Améliorations
aux Habitations**
Toute réparation peut être
financée sous le Plan d'Amé-
liorations aux Habitations.
Voyez votre banque locale ou
compagnie de prêts.
**Plan B. P. pour Demeures
de petite Dimension**
Des plans de maisons coûtant
\$3,000. à \$4,000. sont
fournis par les marchands
B. P. — les paiements peut-
ent être arrangés sous la
Loi Fédérale du Logement.

BUILDING PRODUCTS
BP
LIMITED
BUILDING PRODUCTS LIMITED
MONTREAL TORONTO HAMILTON WINNIPEG SAINT JOHN HALIFAX

Mes arts paysans

Les touristes étrangers ont des
éloges les plus flatteurs devant cer-
tains Galages de ces mille travaux
variés auxquels s'appliquent nos
fermières quand les occupations rou-
tinières leur laissent des loisirs, et
ils ne repartent jamais sans avoir
acheté quelque article de fantaisie ou
d'utilité pratique.

Nos ouvrières doivent s'efforcer de
conserver à l'étranger le bon renom
de l'artisanat québécois. Elles con-
tribueront par là à une plus belle
publicité touristique. Mais pour con-
server ce beau renom il faut, plus que
jamais, éviter le travail en série et
la copie des modèles commerciaux.
L'ingéniosité de nos artisanes et leur
esprit d'observation leur permettra
des utilisations et des adaptations in-
espérées, tout en gardant à leurs tra-
vaux leur caractère paysan. La faune,
la flore, le paysage, l'histoire peuvent
alimenter indéfiniment nos arts do-
mestiques et leur assurer une par-
faite identité.

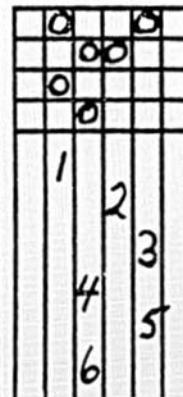
Chaque pays, chaque peuple traduit
un caractère particulier dans ses pro-
ductions paysannes; chaque peuple
peut atteindre dans son genre une
perfection. Cette particularité de ca-
ractère provient de l'influence du
climat qui détermine les recherches
dans l'habillement et l'habitation; du

rendement des sols qui incline à utili-
ser ce qui est en plus grande abon-
dance; de l'ingéniosité des peuples, de
l'origine même de tel ou tel groupe-
ment ethnique tendant à reproduire
ou à imiter en terre d'adoption ce
qu'il regrette de la mère-patrie. Nos
ouvrières canadiennes-françaises ont
là leurs principales sources d'inspira-
tion.

Et c'est ce qui fait le charme de
notre artisanat et fait apprécier dans
les provinces voisines et les pays
étrangers l'exceptionnel savoir-faire
de notre classe rurale.

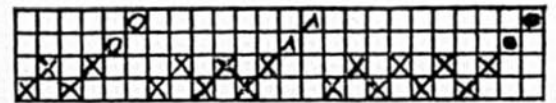
Nous illustrons dans le présent ar-
ticle un modèle pour tissu à manteau
en laine du pays. Le plus bel effet
est obtenu en utilisant pour l'armure
unie une laine à deux brins tordus en-
semble et pour le rayé montant et
le rayé travers une laine plus grosse
et filée légèrement. L'ourdissage
se compose de quatre fils beiges à
deux brins tordus ensemble, deux
gros fils rouges, six fils beiges, deux
gros fils bruns, huit fils beiges et
deux gros fils blancs. Le tissage se
fait dans le même ordre et avec le
même nombre de duites qu'il y a de
fils au rapport dans le passage en
lames.

Attachage



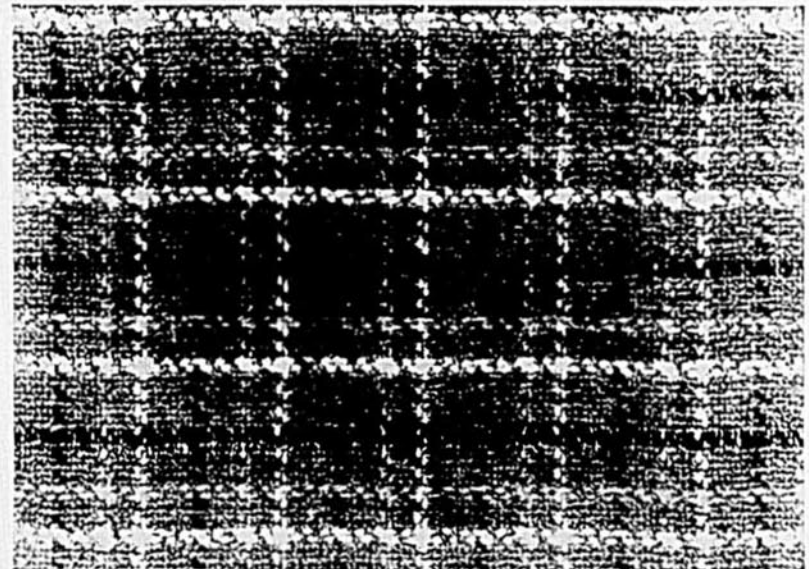
Marchure

PASSAGE EN LAMES



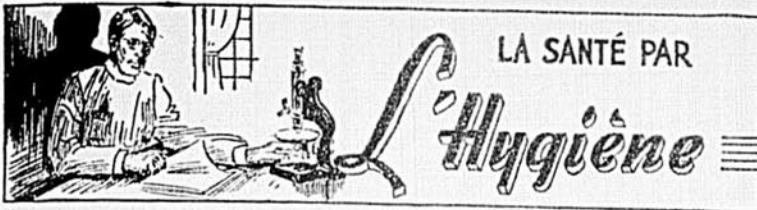
Ros: Douze peus au pouce, 2 fils en peu;
Chaîne: Laine moyenne à deux brins,
tordus, ensemble;
grosse laine de couleurs au choix.

Trame: Suivant la chaîne et dans le même ordre.
Tisser dans l'ordre suivant:
Deux duites beiges.



Deux duites rouges;
Six duites beiges;
Deux duites brunes;
Huit duites beiges;
Deux duites blanches.

X = Laines beiges;
O = Laines rouges;
V = Laines brunes;
● = Laines blanches.



L'épingle avalée

BÉBÉ commence à marcher. Ses petites mains prennent les objets au hasard et il ne faut pas laisser à sa portée des couteaux, du verre, etc. Mais l'épingle! Comment ne pas oublier une épingle? Et bébé l'a vue Et Bébé l'a mise dans sa bouche! Un réflexe de déglutition et Bébé l'a avalée!

Effroi des parents! Tout d'abord cela a paru faire mal au tout petit. Le passage dans l'isthme du gosier a été pénible. Un nouvel effort de déglutition a mené l'épingle jusque dans l'oesophage et on a beau ouvrir la bouche et regarder la gorge, on ne voit rien.

Eh bien, si cela arrive à votre enfant, ne soyez pas effrayés! Le danger n'est pas si imminent. Vous pouvez toujours aller chercher le médecin, parce que celui-ci avec un miroir frontal et un abaisse-langue bien manié, pourra voir plus bas, plus loin que dans la gorge et enlever l'épingle si elle est encore visible.

Mais bien souvent elle est disparue. Que faire?

Mais rien!

L'épingle va cheminer normalement dans l'oesophage, passer dans l'estomac, de là dans l'intestin et elle sera

rendue un jour ou l'autre dans une selle. Généralement, elle attend entre trois et huit jours pour être évacuée. On cite le cas d'une épingle de sûreté ouverte qui, avalée par un enfant, mit trois mois à sortir et l'enfant ne manifesta jamais la moindre gêne.

Mais si l'épingle perce l'intestin?

Rassurez-vous, elle ne percera rien. Les contractions des parois du tube digestif la mèneront tout doucement vers la sortie.

Si la curiosité vous en prend, vous pourrez suivre l'épingle avec l'examen radiographique.

Donc, dans l'extrême majorité des cas, le chirurgien n'est pas obligé d'intervenir. Heureusement!

Le tube digestif est d'ailleurs beaucoup plus tolérant qu'on ne le croit.

Personnellement je me souviens d'avoir été appelé pour un bébé qui avait avalé des petits morceaux d'un verre cassé. Vous pensez si la famille était affolée! On laissa cheminer le verre et il ne se passa rien d'anormal.

Ce qui ne veut pas dire qu'il faut être imprudent! Ne laissez jamais aucun objet coupant, pointu, etc., à la portée de la main de ce petit touche-à-tout qu'est Bébé.

Dr A. Thibault

Nécessité de l'exercice pour le développement de l'enfant

Sur les tout petits, le mouvement a des effets très utiles. Un nourrisson trop étroitement immobilisé dans ses langes se développe très mal, digère moins bien et dort moins régulièrement que celui auquel est laissée la latitude de mouvoir ses membres et de détendre les muscles de la colonne vertébrale. Chez un nourrisson étroitement immobilisé, la peau est moins rosée et les fonctions intestinales plus languissantes. La constipation d'un nourrisson ne tient pas seulement à la nature des aliments et aux conditions dans lesquelles ils ont été ingurgités; elle résulte souvent de l'immobilité forcée dans laquelle l'enfant est maintenu par les langes ou des vêtements trop serrés et du manque d'air. Les proportions générales du corps ne sont atteintes que si celui-ci peut librement se mouvoir chaque fois que le besoin est ressenti. Aussi l'éruption dentaire est particulièrement précoce chez les enfants indemnes de tares héréditaires et convenablement nourris, auxquels était laissée la latitude de largement remuer et de bénéficier du grand air.

Ce n'est pas seulement au point de vue physique qu'il est utile et nécessaire de permettre à l'enfant de prendre de l'exercice; c'est aussi au point de vue du développement psychique.

Beaucoup d'arriérés ne sont que des enfants que l'on a maintenus dans une sédentarité relative pendant toutes les premières années de la vie. La perfection progressive de l'intelligence de l'enfant est presque toujours fonction de l'activité physique qui lui est permise. Les étapes de l'esprit sont dans l'immense majorité des cas, hiérarchisées par les phases du développement corporel. Or, celles-ci sont étroitement liées à l'activité physique.

Les enfants dont l'activité a été soigneusement entretenue sont attentifs, regardent, scrutent, cherchent à se rendre compte, inspectent, examinent, comparent avec une inlassable activité. Leur physionomie est éveillée, et ils font preuve d'une imagination précoce dans les jeux.

Il faut donc porter plus d'attention à l'enfant, il faut tendre au double but d'améliorer la santé de l'enfance et de faire naître une aspiration vers une adolescence plus gracieuse et pour cela il ne faut pas lui demander de rester assis sur sa chaise.

(La Revue Familiale)

LES HUIT DIGNITÉS DE LA FEMME

Les voici d'après le texte tiré d'un manuscrit de 1492:

La femme fut formée d'une côte de l'homme, mais l'homme, du limon de la terre.

La femme fut créée dans le paradis terrestre, mais l'homme hors de ce paradis.

Le Fils de l'homme a tiré d'une femme sa nature humaine, non d'un homme.

Aucune femme n'a trempé dans la mort du Christ, ni l'épouse de Pilate ni d'autres femmes.

Tandis que le Christ souffrait, seules les femmes représentaient l'Église: à savoir, Marie, Madeleine, Salomé, etc.

Le Christ ressuscité apparut d'abord à une femme.

Une femme toute pure fut seule exaltée au-dessus du chœur des anges.

La femme fut saluée par un ange comme jamais l'homme ne le fut.



LA CLÔTURE "SECURITY"

Résout Vos Problèmes

Quand vous posez une Clôture "SECURITY", non seulement paraît-elle bonne, mais elle EST bonne pour une longue période de temps, parce que:

- 1 Le Fil Métallique Flexible en Spirale subit sans préjudice une forte tension et est renforcé en tous sens par des fermoirs du même fil métallique lourd que la clôture.
- 2 Elle est faite de VERITABLE FIL D'ACIER AVEC ALLIAGE DE CUIVRE, conformément aux règles de la Société Américaine d'Épreuve des Matériaux, Spécification A 116.

pour Bestiaux, Pores, Volailles, Renards... et pour les Pelouses.

DOMINION STEEL AND COAL CORPORATION LIMITED

Division des Clôtures "Security" 2651, rue Ste-Catherine E., Montréal.

Quel Prix les POULETTES?

Il est moins coûteux d'élever de meilleures poulettes à la Moulée de développement FUL-O-PEP



Ce n'est pas l'étiquette de prix, mais bien les profits qui déterminent le coût réel des nourritures que vous employez. Des épreuves démontrent que les poulettes dont la maturité est hâtée avec des aliments ordinaires pondent de plus petits œufs, pondent moins régulièrement et moins longtemps. Plus que cela, les aliments ordinaires coûtent souvent plus cher parce qu'ils sont moins digestibles et contiennent plus de matières perdues. Le coût moyen de poulettes d'essai élevées avec des nourritures ordinaires fut de 55c par poulette.



La Moulée de Développement Ful-O-Pep, pour jeunes oiseaux dans une cour de gazon, et la Moulée de Croissance Ful-O-Pep pour oiseaux renfermés ou dans de petites cours, sont des nourritures à base de farine d'avoine. La farine d'avoine étant 99% digestible, il y a plus de nutrition et moins de perte dans chaque livre de nourriture Ful-O-Pep, et les nourritures sont correctement équilibrées pour donner la croissance soutenue qui fait les beaux gros oiseaux à charpente profonde, bien emplumés, vigoureux et capables de maintenir une ponte soutenue.

Des poulettes élevées suivant la méthode Ful-O-Pep ne coûtèrent que 38c pièce de nourriture!

Nourrissez votre troupeau à la Moulée de Développement Ful-O-Pep ou à la Moulée de Croissance Ful-O-Pep — et voyez vous-même comme la méthode d'alimentation Ful-O-Pep peut réduire vos frais et accroître vos profits!

Demandez à votre marchand Quaker le dépliant gratuit intitulé: "Développez vos Poulettes suivant la Méthode Ful-O-Pep Prouvée et Profitable", ou écrivez à The Quaker Oats Company, 100, Peterborough, Ontario.



C'est la farine d'avoine qui fait la vertu de la Ful-o-Pep!

A SA RETRAITE BIEN QUE VALIDE

Non affecté par les devoirs harassants de la vie policière.

A 50 ans, il était censé ne plus pouvoir remplir les devoirs souvent pénibles d'un agent de police. Mais croyez-vous que cet homme en était incapable? Lisez ce qu'il dit aujourd'hui, cinq ans après avoir pris sa retraite:

"J'ai 55 ans et je suis maintenant à ma retraite depuis cinq ans. J'appartenais à la force constabulaire de... Durant ma période de service j'en ai vu de toutes les sortes, le jour et la nuit, par beau et mauvais temps, toutefois, je suis encore aussi bien portant que n'importe lequel des constables encore en service actif. Les gens me demandent comment je puis me garder aussi jeune. Je leur réponds que c'est grâce aux Sels Kruschen, que je prends régulièrement depuis treize ans. Et croyez-moi, c'est ce que je vais continuer de faire jusqu'à la fin de mes jours." W. J.

Les sels nombreux qui composent Kruschen apportent à vos organes internes cette petite stimulation quotidienne qui leur aide à fonctionner normalement. Ces sels vitaux gardent votre foie et vos reins en parfait état de fonctionnement et favorisent l'expulsion de votre organisme des matières toxiques qui risquent de l'empoisonner lentement. Il en résulte que vous vous sentez plus jeune et plus rempli d'une saine vitalité. C'est la "sensation Kruschen".

PROTEGEZ Votre Bétail!

Sans aucun doute, à l'origine de maintes maladies se trouve le facteur malnutrition ou cette négligence à fournir à l'animal suffisamment d'éléments minéraux, base de tous les phénomènes vitaux.

La Farine de Poissons Blancs, source la plus riche et la meilleure de protéine, fournit du même coup quelque 20% de matières minérales organiques — aucune autre ration protéique ordinaire n'offrant la même protection contre l'insuffisance minérale.

Les travaux scientifiques ont prouvé que la Farine de Poissons Blancs comme ingrédient des rations équilibrées obtient sa valeur principale de sa richesse en éléments minéraux. Ces derniers fournissent les matériaux voulus pour l'édition d'une ossature excellente et pour la croissance de glandes bien supérieures à celles obtenues de toute autre source, les matériaux étant consommés par l'animal sous une forme bien plus assimilable — on n'obtient pas ainsi que des bêtes bien développées et saines mais les pertes subies par les maladies provenant d'insuffisance minérale se trouvent réduites au minimum.

Les fabricants les plus importants emploient la Farine de Poissons Blancs

Les fabricants de moulées alimentaires suivants emploient la Farine de Poissons Blancs dans leurs mélanges — parce qu'elle améliore leurs rations:

Coopérative Fédérée de Québec
RATIONS COOPERATIVE et FEDEREE
Dominion Elevator Ltd., de Montréal
RATIONS DOMINION et PERFECTION
Genest, Nadeau Ltée
RATIONS DIAMOND TIP et FEDERALE
E.W. Caron
MARQUES CORONA ET NORAC

Que vous prépariez vos propres mélanges ou que vous achetiez vos moulées toutes prêtes, insistez toujours pour avoir de la Farine de Poissons Blancs dans vos rations équilibrées!

White Fish Meal
Producers of Nova Scotia
FASTERPAT LIMITED, HALIFAX, N.S.
LECFORT CO. LTD., LAC-PORT, N.S.
LUNENBURG SEA PRODUCTS LTD., LUNENBURG, N.S.
NICKERSON BROS. LTD., LIVERPOOL, N.S.

Courrier de Grande Soeur

(Suite de la page 34)

le style clair, riche, simple et précis de l'auteur.

Rita des prés. — Commencez de suite et vous-même à écrire à ceux qui demandent des correspondantes. — Je dirai votre désir aux institutrices. Je n'ai jamais enseigné mais sais tout de même comprendre la subtilité de cette tâche.

Embarrassée. — Un déjeuner de noces doit se servir froid: une salade au poulet, des légumes farcis; comme dessert, des gelées au fruits, des crèmes glacées, des gâteaux; si l'on préfère présenter les toasts en dehors du repas, du café à la glace ou des liqueurs. — Oui, il est de bon usage que la mariée tranche elle-même son gâteau de noces.

Amante des fleurs. — Une nappe toile naturelle et jaune orange est d'un effet très joli; la teinture ampolina est susceptible de teindre le lin domestique.

Laure-Annette. — Je ne possède aucune recette de papier collant pour les mouches. Si une lectrice en connaissait une, je la prie de me l'envoyer afin que je la publie pour vous.

Coeur aimant. — Votre longue lettre m'a fort intéressé. Merci de votre souvenir aussi et de savoir si bien me le dire.

Treffle, D. — L'aubergine doit être tranchée sans être pelée; les tranches sont ensuite posées l'une sur l'autre avec un poids sur le dessus de la pile. Après une heure, au moins, les tranches peuvent être rincées, séchées et frites. — Si une lectrice veut bien m'envoyer une recette de savon du pays, je la publierai pour vous.

Prisonnière d'amour. — Je n'ai jamais visité votre région. Merci de l'invitation. Oui, il me vient des correspondants de votre paroisse.

Pierrette de Rouville. — Je ne vous avais pas oubliée et j'aurais aimé vous retrouver heureuse et comblée. La vie, malgré nos souhaits, nos désirs, continue son cours et, dans la variété de ses paysages, nous réserve à tous de cruelles surprises. La part qui vous fut faite est extraordinairement rude et vous avez toute ma fraternelle sympathie. Ne croyez-vous pas avoir acheté ainsi du bonheur extraordinaire aussi? Je crois que ce qui se paie cher vaut cher et je vous espère une ère toute de consolation, de paix et de félicités.

Ginette. — Je suis très honorée si, dans votre cœur, je suis la grande amie. Accordez-moi une entière confiance et racontez-moi tout. Puisque je suis ici pour aimer, recevoir et comprendre toutes les âmes qui ont besoin d'une poussée dans leur envol et que j'éprouve du grand bonheur à la faire, je n'ai pas tout ce mérite que vous m'accordez, allez!

Une qui veut savoir. — Un billet doit être renouvelé tous les cinq ans. Si ce renouvellement est négligé, il devient nul. — Mais remarquez bien que le mariage n'exclut pas les dettes

de l'un ou de l'autre conjoint. Votre mari a contracté cette dette avant votre mariage, quelle qu'en soit la nature, tant qu'il ne l'a pas payée, il la doit. En l'empêchant de s'acquitter, vous devenez responsable d'une fraude et cela ne saurait vous porter chance.

Liette. — Coeur jaciste est un membre féminin. Ecrivez-lui. — Je suis heureuse de vous retrouver et vous remercie de cette propagande chez votre père. — Vous n'avez qu'à me confier vos désirs de correspondance et je les publie. — Oui, la solitude est parfois dure; mais il ne faut pas qu'elle ternisse le ciel de votre jeunesse. Votre tour viendra de vivre un grand bonheur. Continuez-moi votre confiance en l'attendant.

Mon rêve. — Vous savez que j'aime beaucoup les femmes de colon pour avoir, plus d'une fois ici, publié mon admiration à leur endroit. Je vous aime particulièrement parce que, pour avoir connu l'abondance et toutes les douceurs, vous avez particulièrement souffert. Mais, je n'approuve pas votre rêve. Premièrement, dans nos campagnes, l'argent n'est pas assez abondant pour qu'on en dépense libéralement à cette cause. Vous savez par vous-même que les vingt-cinq sous trouvent tant d'autres places! Naturellement, vous seriez encouragée un peu, assez peut-être pour payer vos dépenses de déplacement, de location, etc., mais certainement pas assez pour payer votre peine et supprimer les vieilles dettes. Et que d'ennuis, de fatigues, d'indélicatesses à rencontrer! Et votre mari, et votre foyer? Aux E.-U., votre idée serait sans doute merveilleuse, mais, dans nos campagnes québécoises, vous avez très peu de chances de réussir. Ma réponse vous décevra... moins que la réalité, je vous assure! Et puis, ayez confiance. Puisque vous êtes des travailleuses et des économes, tout s'arrangera bien.

Châtaîne aux yeux bleus. — Oui j'ai bien reçu Marcelle aux yeux bruns. Si sa réponse n'a pas été publiée, dites-lui de m'écrire de nouveau. — Quand vous me lirez, vous aurez vu ma photo dans un récent Bulletin. Ce désir comblé, il faudra m'aimer quand-même.

Jean des Islets. — Les déceptions sont généreuses aux idéalistes. Je regrette que vous fussiez les essayer si nombreuses. Je me réjouis aussi que vous ayez déjà mis en terre du bon grain de sénévé qui, je l'espère, ne tardera pas à vous consoler par de bons rendements. Je conviens que notre mentalité ait beaucoup à gagner. Depuis quelques années, cependant, il semble que l'esprit de parti se soit fort atténué chez les jeunes. La jalousie nous donne aussi trop souvent de tristes exemples. Avec plus de mouvements d'action sociale et catholique, nous avons lieu d'espérer d'heureuses améliorations. Il nous faudrait de nombreux apôtres, à votre exemple. — C'est heureux que, par le ruher, une belle affection soit votre lot.

Grande-Sœur



Quoi! PAS D'ALKA-SELTZER DANS LA MAISON?

QUE CELA NE SE PRODUISE PAS CHEZ VOUS

Rien n'est plus contrariant que de se lever avec un mal de tête ou l'estomac dérangé et de constater qu'il n'y a pas dans la maison de Comprimés Alka-Seltzer.

Cela, souvent, veut dire que vous allez mal commencer la journée, alors qu'avec un Comprimé Alka-Seltzer dans un verre d'eau, vous auriez eu un breuvage pétillant qui aurait promptement soulagé votre malaise.

Alka-Seltzer soulage de DEUX manières: ses propriétés analgésiques apaisent promptement la douleur, tandis qu'étant l'un des meilleurs alcalinisants connus, Alka-Seltzer aide à enrayer l'excès d'acidité qui accompagne si fréquemment les malaises ordinaires. En vente dans toutes les pharmacies en paquets de 30c. et 60c.

Attention—alcalinisez avec



POÊLES à gaz instantané Coleman



Font et brûlent leur propre gaz

Font et brûlent leur propre gaz! Avez un service au gaz instantané — cuisson rapide et propre — tout comme le gaz de ville.

le gaz de ville — à une dépense de quelques sous seulement par repas. Pas de tuyaux, pas de connections, pas de saleté, suie ou cendres. Voyez les poêles Coleman en montre chez votre marchand ou envoyez-nous une lettre ou carte postale, aujourd'hui, pour un

DIPLIANT GRATUIT

qui illustre et décrit les MODELES NOMBREUX et ATTRAYANTS de Poêles et Réchauds Coleman. Prix à partir de \$7.70. Ecrivez aujourd'hui.

THE COLEMAN LAMP AND STOVE CO., LTD. Dept. LB-271 Toronto, Ontario.

PINCES DOUBLES A RESORT (serre-queue) pour immobiliser la queue des vaches durant la traite. Approuvé par le Ministère d'Agriculture
Prix: Unité 55c; douz. \$5.10; grosse \$57.60; port payé.

AGENTS DEMANDES, Adressez: Eugène Lemire, L'Avenir, Cte Drummond, P. Q.

La mise en conserve

La belle saison s'annonce à peine et cependant d'ici quelques semaines il sera question chez un grand nombre de nos fermiers québécois de la mise en conserve de leurs fruits et légumes. Dès maintenant nous jugeons à propos d'attirer leur attention sur l'importance d'une stérilisation bien à point.

Stérilisation

La stérilisation a pour but de détruire tous les êtres organisés (bactéries, levures, moisissures) qui vivent sur les produits ou à l'intérieur de leur masse.

Les bactéries et les levures qui vivent à l'intérieur d'un aliment, ne sont pas aussi facilement détruites que celles qui se développent à sa surface. A plus forte raison, les espèces microbiennes qui se sont déposées sur une surface polie telle que, par exemple, les ustensiles ou les récipients seront facilement détruites par la chaleur.

La stérilisation du matériel de mise en conserve s'opère en le plongeant dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes.

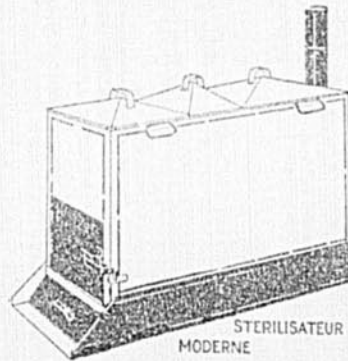
Les bocaux en verre et les couvercles seront plongés dans un bassin d'eau froide que l'on fera chauffer jusqu'à la température de 212 degrés Fahrenheit. On maintiendra ce degré de chaleur pendant 10 à 15 minutes.

Si possible, les bocaux ne doivent être sortis du bassin d'eau bouillante que lorsque l'on est prêt à les remplir de l'aliment à conserver.

Stérilisateurs à eau chaude

Récipients de cuisine

Tels que: chaudière en fer-blanc, cuve métallique ou galvanisée, chaudière à lait, bouilloire généralement employée par la ménagère pour le blanchissage du linge, large chaudron servant à la cuisson des viandes ou à la fabrication du sirop d'érable.



Ces différents genres de récipients devront posséder un couvercle s'adaptant parfaitement sur le bord supérieur de la paroi de façon à conserver à l'intérieur, durant la stérilisation, le plus de vapeur possible. De plus, ils devront être munis d'un double fond perforé, soit en bois ou en métal, destiné à supporter les bocaux ou boîtes en fer-blanc en vue de prévenir le contact direct avec le fond du récipient et permettre une circulation libre de l'eau ou de la vapeur autour et en-dessous des contenants.

Bain commercial à eau chaude

Ce stérilisateur sera surtout employé par les cultivateurs qui désirent faire des conserves pour fins commerciales.

Ce bain possède un foyer, une cheminée et des compartiments spéciaux pour la stérilisation, le blanchiment et la préparation des sirops et des saumures. Des paniers mobiles facilitent la manipulation des boîtes ou des bocaux.

L'appareil illustré plus haut, est assez léger et peut être transporté très facilement d'un endroit à un autre. Sa capacité varie de 80 à 250 boîtes, suivant les besoins.

Ce stérilisateur et les récipients ordinaires de cuisine ci-haut mentionnés portent le nom générique de "bain à eau chaude".

Production au Canada de graine de betterave à sucre

Il faut tous les ans près d'un million de livres de graine de betterave à sucre pour ensemercer les plantations qui doivent alimenter les quatre raffineries canadiennes. Presque toute cette graine est importée d'Europe. On sait qu'il est possible de produire de la bonne graine de betterave à sucre au Canada, mais le prix de revient de cette graine est trop élevé pour soutenir la concurrence que lui fait celle qui vient d'Europe. La production de la graine exige deux ans. La première saison on cultive les "planchons" ou "porte-graines" qui sont arrachés en automne et conservés en fosse pendant l'hiver, puis plantés la saison suivante pour produire la récolte de graine. Les frais de manutention, d'arrachage et de transplantation sont très élevés, ce qui explique le gros prix de revient de la graine.

Le Service des plantes fourragères a entrepris des expériences à la

station expérimentale fédérale de Saanichton, en Colombie-Britannique, pour voir si l'on pourrait laisser les plançons de betteraves en terre tout l'hiver. Les semis ont été faits en lignes et à différents intervalles entre le 1er mai et le 15 septembre, sans éclaircissage. L'année suivante les plants provenant des semis du 1er juin, du 1er juillet et du 15 juillet ont produit respectivement 2,900, 2,827 et 2,682 livres de graine par acre. Les semis les plus hâtifs et les plus tardifs ont rapporté beaucoup moins.

Ces résultats sont importants; ils indiquent que dans les hivers relativement doux de l'Île de Vancouver les betteraves peuvent rester en terre tout l'hiver. Si cette expérience continue à donner de tels résultats il est possible que l'on ait trouvé un moyen de produire de la graine de betterave à sucre à prix suffisamment bas pour alimenter le marché canadien.

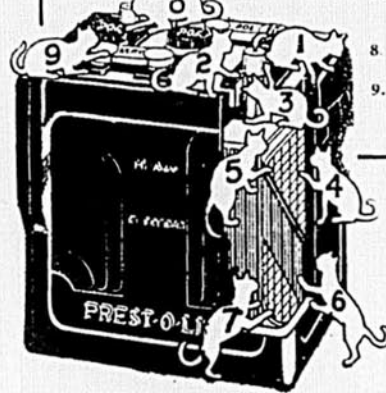
Épargnez de l'argent!
Procurez-vous
l'accumulateur à 9 vies



Ne vous laissez pas leurrer. "Vous récolterez ce que vous aurez semé". Bon grain et fertilisation généreuse sont synonymes de grosses récoltes. Des produits chimiques de choix et une technique supérieure fournissent des accumulateurs puissants. Les cultivateurs disent que les Accumulateurs Prest-O-Lite ont "neuf vies", tout comme le chat noir, à cause de leur durée extraordinaire.

Voici les 9 raisons de leurs 9 vies:

1. Caisse robuste, inattaquable aux acides.
2. Bornes étanches.
3. Bornes d'une seule pièce, des extrémités au couvercle.
4. Oxyde Prest-O-Lite, assurant une plus grande énergie et une durée plus longue.
5. Plaques empâtées à la machine, toutes absolument identiques.
6. Séparateurs à nervures de caoutchouc pour prévenir les courts-circuits.
7. Coins des plaques biseautés pour empêcher le percement des séparateurs.
8. Espace additionnel autour des bouchons de passage d'air.
9. Courtes barrettes de connexion permettant un flux plus considérable de l'énergie.



Exigez le Prest-O-Lite, l'accumulateur à 9 vies — il vous épargnera beaucoup d'argent. Chaque Prest-O-Lite porte une garantie généreuse.

ACCUMULATEURS

Prest-O-Lite

PREST-O-LITE STORAGE BATTERY CO. LIMITED
Montreal Toronto Winnipeg Vancouver



"Les poussins Bray sont les plus beaux, les plus robustes et les plus précoces que j'aie jamais possédés...!"

M. A.-D. Clarke, Canning, N.-E., nous écrit: "Sur 1,540 poussins Bray, je n'en ai perdu que 8. J'ai vendu 17 des plus petits au cours des deux premières semaines et les 1,515 poussins qui me restent sont les plus beaux, les plus robustes et les plus précoces que j'aie jamais possédés."

Parmi mes plus gros cochets j'en compte qui pèsent 2 livres et 11 onces à l'âge de 8 semaines. Il ne suffit pas d'avoir une couvée complète et saine, il faut encore que les parents aient été bien suivis pour obtenir une viabilité aussi marquée jusqu'à présent."

M. Clarke, propriétaire d'un couvoir, en sait long sur l'élevage des poussins. Il déclare: "Si les poussins Bray pondent avec la même régularité notée au cours de leur développement, ils rempliront bien les nids-trappes". Comme c'est la première année que M. Clarke a des poussins Bray, il ne saurait connaître exactement leur valeur comme poudeuses. MAIS, Gillespie Frères, Beamsville, Ont., peuvent vous renseigner à ce sujet. Voyez leurs résultats:

732 poulettes Bray pondent 549 oeufs par jour à l'âge de 7 mois.
L'automne dernier, Gillespie Frères installèrent 732 poulettes New-Hamp-

shire et Rock Barrées de Bray dans leurs colonies de ponte — elles produisaient déjà à 5 mois. Deux mois plus tard, elles poussaient 549 oeufs par jour. Gillespie Frères affirment que les oeufs étaient également de bonne grosseur.

Quand des hommes comme M. Clarke et les frères Gillespie obtiennent pareils résultats et vont du même train cette année, vous admettez, croyons-nous, que les poussins Bray peuvent vous satisfaire pleinement en 1938.

Remplissez et mallez le bon ci-dessous si vous voulez recevoir notre liste de prix des poussins pour livraison immédiate. Placez des poussins Bray dans vos colonies aussi tôt que vous pourrez le faire, parce que plus tôt vos poulettes se développeront, meilleure sera votre chance de ramasser beaucoup d'oeufs à l'automne et à l'hiver, époques des prix élevés.

Découpez et mallez ce bon

FRED W. BRAY LIMITED,
Sherbrooke, P.Q.

Veillez m'adresser votre liste de prix des poussins pour livraison immédiate.
J'éleve poules, j'ai colonies et je possède poules-couveuses.

NOM
ADRESSE



MOTS-CROISÉS

Problème No 69

1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

DOUZE ANS CHEZ LES SAUVAGES

par
M. Clermont Bourget, M.D.

Monsieur Clermont Bourget a occupé, de 1923 à 1935, au Grand Lac des Esclaves, le poste d'agent des Indiens par le Gouvernement fédéral. Son rôle comportait plusieurs fonctions, entre autres: médecin, juge de paix, coroner, etc. C'est dire qu'il a eu l'occasion d'un contact intime avec les tribus indiennes du grand Nord canadien. Le document qu'il apporte aujourd'hui, dans son livre qu'il intitule simplement "DOUZE ANS CHEZ LES SAUVAGES", est extrêmement précieux pour la compréhension de la psychologie, des moeurs et des coutumes indiennes.

Mais le Dr Bourget n'a pas voulu donner à son récit un tour savant. Il raconte nonchalamment ce qu'il a vu, mais on a vite fait de s'apercevoir qu'il sait, dans une anecdote habilement mise en relief, en dire plus long qu'avec des dissertations.

La vie, pénible par bien des côtés, dans les solitudes glacées, n'a pas le moins du monde affecté le caractère de l'auteur, qui a vu les choses sous leur angle le plus pittoresque et le plus amusant. Il met tant de bonne humeur, de simplicité, de charme, pour raconter, par exemple, les nuits à la belle étoile, par quarante degrés sous zéro, que cela nous apparaît comme une chose presque courante!

Ce livre n'est pas celui d'un écrivain de carrière. L'auteur a voulu, en toute modestie, apporter son témoignage. Il écrit parce qu'il a quelque chose à dire. Son documentaire ne nous parle pas uniquement des Indiens, mais aussi de tous ceux qui évoluent près d'eux: missionnaires, marchands, aventuriers, etc.

"DOUZE ANS CHEZ LES SAUVAGES", par le Dr Clermont Bourget, forme un fort volume, d'une présentation agréable. Il se trouve en vente chez l'auteur, à Sainte-Anne de Beaupré, P. Q. et chez le dépositaire général, la Librairie d'Action canadienne-française, Ltée, 1735, rue Saint-Denis, Montréal, au prix de \$1.00 l'exemplaire.

LA CRISE DES ECHANGES INTERNATIONAUX

par
M. Henri Truchy

Monsieur Henri Truchy, le célèbre économiste français, qui fut, le printemps dernier, le conférencier de l'Institut Scientifique Franco-Canadien, a bien voulu autoriser la publication en volume de la série de ses causeries. Les EDITIONS DE L.A.C.F., ont l'avantage de nous donner ainsi, avec "LA CRISE DES ECHANGES INTERNATIONAUX", un ouvrage qui ne déparerait pas le catalogue d'un éditeur européen.

La crise qui a bouleversé le monde et secoué son économie est déjà en partie enrayée. Mais les innombrables désordres qu'elles a provoqués ne sont pas tous, il s'en faut de beaucoup, disparus.

Le Canada, qui occupe le quatrième rang pour les exportations (après les Etats-Unis, l'Angleterre et l'Allemagne), est intéressé au premier chef par ces questions. Et nos hommes d'affaires, tout autant que nos intellectuels, voudront lire ces pages décisives, où M. Truchy, dans une magnifique synthèse, nous décrit les maladies dont souffre l'écono-

mie, et nous indique, en même temps, les remèdes opportuns.

L'énumération des sujets traités en dira plus que de longs commentaires, sur l'intérêt exceptionnel de cet ouvrage:

Le développement des relations économiques internationales au XIXe siècle.

Le trouble apporté dans les échanges de marchandises par la guerre de 1914-18 et ses suites.

L'état du commerce mondial depuis la fin de 1929.

Le trouble apporté dans les mouvements internationaux de capitaux par la guerre de 1914-1918 et ses suites immédiates.

Les caractères nouveaux des mouvements internationaux de capitaux.

Les questions monétaires dans leurs rapports avec l'échange international.

Les nouvelles méthodes de la politique commerciale.

La politique économique et la Société des Nations.

Les difficultés du présent.

Les solutions de grande envergure.

Conclusions.

"LA CRISE DES ECHANGES INTERNATIONAUX" est écrit dans une langue très claire et très sûre. Le discours prononcé par M. Henri Laureys lors de l'inauguration des cours de M. Truchy constitue une précieuse préface à l'ouvrage.

On trouve ce volume en vente aux EDITIONS DE L.A.C.F., 1735, rue Saint-Denis, Montréal, et dans toutes les bonnes librairies, au prix de \$1.00 l'unité.

SANATORIUM

par
M. Paul Dufault

Monsieur Paul Dufault, médecin avantageusement connu parmi les Franco-Américains, publie un premier ouvrage "SANATORIUM" appelé à un certain retentissement.

L'oeuvre de M. Dufault n'est que très légèrement romançonnée. Le héros, jeune médecin victime de la tuberculose, contractée dans un milieu malsain, passe tout d'abord par toutes les phases de la maladie, de l'abord, à la fin du voyage, à la santé. En cours de route, une intrigue, ou "resque se noue, mais elle tient peu de place dans l'ouvrage. L'auteur s'est attaché plus particulièrement à bien nous rendre l'atmosphère du sanatorium.

Ce milieu, où la peste blanche a parqué ses victimes, choisies sans distinction de fortune ou de condition, est un terrain propice pour l'observateur. Aussi, M. Dufault n'a-t-il su regarder et peindre, pour notre plaisir, des types dont on se souviendra longtemps. Il sait composer un savant alliage du gai et du sévère où la psychologie la plus perspicace ne perd jamais ses droits.

L'auteur nous dit que son volume pourrait porter, en sous-titre, cette légende: "Pour sauver nos jeunes gens que la Tibi tue par milliers". Il ne fait nul doute, en effet, que cette oeuvre aura une portée considérable et contribuera à accentuer l'effort dirigé contre le terrible fléau. Elle fera rire à plus d'un endroit, mais elle fera aussi réfléchir.

"SANATORIUM" par M. Paul Dufault, se trouve en vente chez l'auteur, au Saint Sanatorium, Rutland, Mass. (U.S.A.) et chez le dépositaire général, la Librairie d'Action canadienne-française, Ltée, 1735, rue Saint-Denis, Montréal, au prix de \$1.00 franco.

blement écourtée, couleur de la feuille grandement améliorée.

L'avantage principal, toutefois, réside dans la facilité avec laquelle le sécheur peut fournir un flot constant et uniforme de chaleur à toutes les parties du séchoir et la distribution aisée de cette chaleur pour convenir aux variations de la température.

M. Charlie Williams dont nous parlions au début appartient à la génération nouvelle des cultivateurs canadiens. Il accepte bien des idées neuves et l'un des premiers il réalisa les avantages de ce nouveau mode de séchage dès son apparition sur le marché. Aujourd'hui, sur sa ferme, il a abandonné les méthodes inefficaces et démodées du passé. Aux voisins qui le taquinaient sur son engouement pour les nouveautés, M. Charlie Williams n'a qu'une réponse, son compte de banque! Il sèche sa récolte de tabac avec de l'huile, accomplit un ouvrage meilleur et plus rapide et ce qui est encore bien plus important, en obtient un prix plus élevé. Mais, par exemple, il ne s'arrête pas à penser au fait qu'il doit la plus grande partie de son succès à la science moderne. Diable! il n'en a pas le temps, car il va en Floride durant l'hiver.

(1) Les comités de Joliette et de Berthier comptent maintenant plusieurs centaines d'acres de tabac à cigarettes et les espérances de succès sont des plus encourageantes. (Note du traducteur)

HORIZONTALEMENT:

- 1.—Constitution politique.
- 2.—Amener les vergues pendant le grain.— Particule du dialecte provençal exprimant l'affirmation.
- 3.—Rivière d'Allemagne. — Concession d'une grâce.
- 4.—Douleur qui n'affecte qu'un côté de la tête. — Bison d'Europe
- 5.—Consentements. — Carte à jouer.
- 6.—Adjectif démonstratif. — Rhysicien allemand.
- 7.—Lettre de l'alphabet grec.
- 8.—Action de mettre dehors.
- 9.—Espace de temps. — Pronom personnel. — Art de lancer au moyen d'une arme.
- 10.—Dense, serrée. — Pronom démonstratif.
- 11.—Salle où mangent en commun les officiers. — Deux lettres de "sucre" — Préfixe.
- 12.—Du verbe avoir. — Genre de crustacés qui vivent dans l'eau.

VERTICALEMENT:

- 1.—Feinte, dissimulation.—Répandu çà et là.
- 2.—Etat d'une personne qui ne fait rien.— Petite quantité.
- 3.—Qui a déjà servi — Chances.
- 4.—Petite excroissance de chair, qui vient surtout au visage ou aux mains. — Donne les couleurs de l'arc-en-ciel.

- 5.—Terminaison d'infinitif. — Vérités évidentes par elles-mêmes.
- 6.—A la surface de.
- 7.—Elément gazeux qui se trouve en infime proportion dans l'air — Fille du frère ou de la soeur.
- 8.—Qui est dans le milieu.
- 9.—Son ou réunion de sons correspondant à une idée. — Eclat de voix.
- 10.—Non préparé. — Contrefaites.
- 11.—Ville maritime de l'Algérie. — Ancienne forme de oui.
- 12.—Taches blanches qui se forment quelquefois sur la cornée de l'oeil. — Irrité, emporté.

Solution No 68

P	R	E	C	U	R	S	E	U	R	E		D
L	A	T	I	N	U	N	O	T	S			E
A	G	I	T	A	T	E	U	R	S			
I	G	N	A	R	E	L	E	S				
S	G	R	A	N	G	E	F	R	E	P	I	
A	T	E	D	E	F	R	A	C				
N	A	I	S	S	A	N	C	E	S	I		
T	U	A	N	E	R	I	E	S				
E	S	E	C	R	A	N	E	S				
M	E	C	R	E	A	N	T	E	S	P	I	
E	A	U	S	U	E	S						
T	R	U	S	T	X	S	T	U				

L'HUILE RESOUT...

(Suite de la page 13)

Ce fut le premier changement important dans le traitement du tabac dans l'espace de deux siècles. Dans le passé, chaque séchoir contenait une fournaise grossière à laquelle se raccordait un tuyauterie distribuant la chaleur partout dans l'établissement. Les fournaises, alimentées au charbon ou au bois, requéraient l'attention vigilante du propriétaire qui devait surveiller chaque séchoir pratiquement sans repos pour plus de 72 heures. Ajoutez à cela le danger d'incendie; les primes d'assurance augmentaient à mesure que les séchoirs de plus en plus nombreux disparaissaient en fumée avec leur riche butin.

Le système Oil-Tobac consiste en une série de brûleurs, 28 à 40, suivant la grandeur du séchoir. Ils sont disposés en série sous un capuchon en tôle galvanisée. L'écoulement de l'huile est dosé par une soupape de contrôle facilement ajustable.

Les cultivateurs qui adoptèrent ce système de la dessiccation à l'huile l'an dernier admirent sans hésiter qu'il fournissait une solution à leur problème le plus difficile. La qualité de la feuille séchée égalait, et en plusieurs cas, surpassait le tabac séché par la vieille méthode. Autres avantages: période de dessiccation passa-

La vente Nationale

A Toronto, le 25 mai 1938

La vente nationale des Holsteins dans l'Aréna de l'Exposition Royale, à Toronto, le 25 mai 1938, remporta un vrai succès à comparer avec les années précédentes. Il se vendit 37 femelles et 16 taureaux, rapportant une somme de \$9,345 soit un prix moyen de \$176.30.

Le succès de cette vente, on le remarqua, revint aux acheteurs-éleveurs du Québec. Les commentaires entendus de partout se résumèrent ainsi: "Quebec made the sale".

L'honorable Antonio Elie, de la Baie du Febvre, ministre sans portefeuille dans le cabinet provincial, acheta deux taures, dont une de 1 an senior, au prix de \$325, prix le plus élevé payé pour femelles à cette enchère. Cette taure est un sujet d'exposition élevée par M. F.-W. Townsend, Belwood, Ont. M. Clarence Goodhue de la Ferme Raymondale, Vaudreuil, accepta quatre vaches au prix moyen de \$188. M. Euclide Lavigne, Ste-

Anne-de-Bellevue, de son côté en acquit six au prix moyen de \$180, dont une jeune vache de M. J.-M. Fraser, Streetville, Ont., au prix de \$310. Une autre jeune génisse provenant également du troupeau de M. Fraser fut achetée par M. W.-A. Hodge, de St-Laurent, au prix de \$250. Cette dernière sera exhibée à l'Exposition de Lachute. M. B.-S. Ingham, de Lennoxville, un autre acheteur du Québec, s'est procuré une vache au prix de \$220 provenant de MM. H.-A. Dolson & Fils.

Le plus haut prix payé pour les taureaux a été obtenu par Springbank Aristocrat Monarch, un jeune veau senior, petit-fils de Springbank Snow Countess élevé par M. T.-R. Dent, au prix de \$375. Cette vente sans avoir obtenu des prix exceptionnels est un indice assez satisfaisant du prix que l'on consent à payer pour les sujets Holstein à travers le pays et que l'élevage des animaux Noir et Blanc est fort en faveur.

Quatre pages sur le Congrès

A l'occasion du grand Congrès Eucharistique qui se tiendra à Québec du 22 au 26 juin, le "Bulletin des Agriculteurs" publiera un reportage illustré de cet événement.

Quatre pages supplémentaires, qui porteront à douze le nombre des pages de l'édition hebdomadaire, seront exclusivement consacrées à ce reportage.

"Le Bulletin des Agriculteurs" offre ces quatre pages supplémentaires à ses lecteurs qui ne pourront assister au Congrès de Québec. Il leur permettra ainsi de reconstituer les principaux faits de cet événement important dans la vie religieuse du Québec.

Annonces classées

Attention! prix réduits

Tous nos poussins "Big-4" portent une garantie que sincèrement nous croyons unique pour les aviculteurs. Notre catalogue vous renseignera là-dessus. Les poussins "Big-4" ont plus de vitalité, plus d'adaptabilité pour une ponte abondante de gros oeufs parce qu'ils résultent d'un plan d'élevage défini. Les reproducteurs, sous le Contrôle Officiel, ont subi l'épreuve du sang.

Pour livraison immédiate, Leghorn Standards, \$6.50; poulettes, \$15.90. Rock Barrés Standards, \$7.50; poulettes, \$13.50. Hampshires, \$7.95; poulettes, \$14.90. Coquelets Leghorn, \$1.50. Gros coquelets, \$6.90. Sujet primés, \$1.00 de plus.

Informez-vous de nos prix spéciaux pour poulets de "quelques semaines", poulettes de tous âges, chapons. Demandez notre catalogue. Kitchener Big-4 Hatchery, 1081 rue King est, Kitchener, Ontario.

PEINTURE! ATTENTION CULTIVATEURS! achetez directement du manufacturier-peinture, vernis, émail garantis, \$1.25 et \$1.50 le gallon. Compagnie de Peinture & Vernis ENO, 563 rue Bienville, Montréal.

Pourquoi risquer? Achetez les poussins Hillside parce qu'ils ont fait leurs preuves et ont rapporté de gros bénéfices à leurs propriétaires depuis 17 ans. Obtenez ce qu'il y a de meilleur sous notre garantie. Etablissement sous le Contrôle officiel. Sujets reproducteurs ayant subi l'épreuve du sang. Leghorns, Rocks, New-Hampshires, Poussins, \$6.75 et plus; poulettes, \$13.25 et plus; coquelets d'un jour, \$1.75 et plus. Demandez notre catalogue et notre liste complète de prix.

HILLSIDE POULTRY FARM
New Dundee, Ontario

Un Silo pour \$29.75! Chaque fermier peut construire son propre silo temporaire—avec Fibreen (papier épais imperméable, traité spécialement, renforcé avec de la fibre en feuilles pour plus de résistance). A l'épreuve de la pourriture des fungi. Entourez-le d'un enlèvement ou d'une clôture à neige. Silo d'une capacité de 27 à 30 tonnes ne coûtant que \$29.75—les autres grandeurs en proportion. S'érige en peu de temps. Servez de l'ensilage à vos vaches et augmentez vos bénéfices de leur production laitière. Vous obtiendrez tous les renseignements nécessaires de votre fournisseur local en matériaux de construction ou écrivez à Alexander Murray & Co. Limited, Dept. 1B, Montréal, Toronto, Winnipeg, Vancouver, Halifax ou Saint-Jean, N.-B.

Agents pour vendre cravates hommes, 140% de profit. Gros assortiment à votre disposition. Prix des plus bas. Commandes remplies sur réception et expédies par premier courrier. Echantillons gratuits. Ontario Neckwear Company, Dept. 21, Toronto, Ont.

Rouleaux de film développés et imprimés avec agrandissement 5 x 7 GRATIS—35c. N'importe la grandeur. Impressions—10 pour 35c, avec agrandissement GRATIS—Service de Photographie Commerciale, Dept. "A", Outremont, P.Q.

Animaux Ayrshire enregistrés. Vaches, génisses, boeufs de l'année et 1 an, dont mère au Livre d'Or, père classé A. Zénon Berube—St. Donat, Cte Rimouski, P.Q.

POUSSINS: Grande réduction dans le prix de nos poussins, vu l'abondance: 12,000 à vendre tous les deux jours. Ecrivez-nous immédiatement. Pourquoi payer plus cher? Royaume des Favoris, 6366 St.-Hubert, Montréal.

REVENUS HEBDOMADAIRES: Vendez les produits de qualité éprouvée Etiquette Rouge. Treize cents variétés. Tout votre temps ou une partie. Excellents échantillons. Coopération personnelle du bureau. La Pépinière Dominion, Montréal.

PROPRIETAIRES D'AUTOMOBILES: Faites de l'argent toute l'année, en vendant nos arbres et produits de qualité garantis et connus partout, 25% d'augmentation dans les ventes, d'après notre nouveau système de coupons. Nous payons hebdomadairement. Luke Frères, Pépiniéristes, Montréal.

SERTISSEUSES \$9.75

POUR BOITES No 2 1/2 et 4, peuvent utiliser jusqu'à dix fois la même boîte, fonctionnant sur coussinets à billes, pas d'usure possible. Autres grandeurs aux plus bas prix. Garantie bien fonctionner ou argent remis. Boîtes aux plus bas prix. S'adresser à O. FOURNIER, ST-CHARLES, Co. Bellechasse, P.Q.

PAMPHLET GRATUIT

Toute femme ou jeune fille doit lire ce que le Dr. Marchand a écrit spécialement pour elle. Demandez votre exemplaire qui vous sera envoyé gratuitement sous enveloppe fermée. Adressez: DR. MARCHAND, ST. TITE, Cte Champlain, P.Q.

GUITARE HAWAIIENNE OU ESPAGNOLE enseignée par correspondance. Cours rapide. Systèmes chiffrés ou notés. Demandez la liste des nouveaux morceaux chiffrés. Ecrivez à C.H.R.C. programme de guitares le mardi et le vendredi. Achetez une de nos Guitares Hawaïennes ou Espagnoles à \$6.95 complète avec accessoires et les 4 premières leçons gratuites. T. W. GAGNON, 71, rue St. Joseph, QUEBEC, P.Q.

Economies de 50% à 90%. Garantie. Achetez des pièces usagées—toutes marques, automobiles, camions, autobus. Egalement moteurs usagés et reconstruits. Satisfaction assurée ou remboursement. Levy Auto Parts, 735 L. rue Queen ouest, Toronto.

BON TABAC en feuille, 08c. — .10c. et plus la livre. Liste prix du gros, envoyez .03c. UNIVERSAL TOBACCO CO. Reg'd — Pont Etchemin, P.Q.

POUSSINS DE QUALITE ISSUS DE REPRODUCTEURS EMBRAGUES PAR LES OFFICIERS DU GOUVERNEMENT ET AYANT SUBI L'EPREUVE DU SANG, à bas prix durant juin. De qualité normale. Leghorns \$6.95, 90% de poulettes \$11.50, coquets 1c., Rock Barrés, New Hampshire Rocks \$7.95, poulettes \$12.50, coquets 8c.; Rocks Blancs \$8.95, poulettes \$12.50, coquets 9c. Qualité "Gros-Oeufs" provenant d'oeufs pesant entre 25 et 30 onces, \$1.50 de plus. Poulettes Leghorn \$3.00 de plus. Vente spéciale de poulettes Leghorn et Rock Blancs, tant qu'il y en aura: Leghorns âgées de 2 semaines \$20.40, 3 semaines \$24.90, 5 semaines \$29.90. Rocks Blancs de 5 semaines, \$27.95, \$1.00 suffit avec la commande—solde "livraison contre remboursement".
Case 57, BADEN ELECTRIC CHICK HATCHERY LIMITED, BADEN, Ontario.

JAMAIS AUPARAVANT AVONS-NOUS EU UNE TELLE DEMANDE POUR LES POUSSINS TWEDDLE. Il doit y avoir une raison! Viabilité remarquable et croissance rapide selon les rapports reçus de tous les coins du Canada. Voilà le vrai type de poussins qu'il vous faut acheter durant juin. Des poussins qui vivent, grandissent vite et deviennent promptement des poulettes pondant beaucoup d'oeufs, des coquets se transformant en des oiseaux à chair de qualité supérieure. Achetez des poussins "Extra Profit" Tweddle en 1938. Tous ces d'oeufs pesant 25 à 30 onces. Demandez notre dernier prix courant de juin. Nos bas prix vous surprendront.
Case 14, TWEDDLE CHICK HATCHERIES LIMITED, FERGUS, Ontario.

A VENDRE

4 magnifiques femelles MELOTTE (complètement neuves et dans leur emballage original), d'une capacité de 420 livres, à vendre \$25, chacune. Profitez de cette aubaine. Ecrivez à

WARD ESTATE

361, Carré Youville Montréal

J'OFFRE en vente un cheval. Ne pouvant pas le développer, il est enregistré, 4 ans. Aïdolon; par American Bred cheval, né en Canada. Il est un gros Golden Chestnut, il a 16 mains et beaucoup d'ors, et il pèse 1250-1300 livres, tranquille, facile à conduire, mais il n'a jamais galopé, il est toujours droit et regardé autour. M. Jim McCabe, 66 ave Delisle, Toronto, Ont.

MAGIES, Attrapes, Blasions, Demandez catalogue de mille tours GRATIS. Omer Rousseau, 46 1/2, rue St-Joseph, Québec, Dept. 10.

HOMMES AMBITIEUX, 18 ans et plus, demandés surtout pour apprendre la profession de Détective. Cours d'entraînement, pratique, complet, par correspondance. Prix modique. Termes faciles. Pour renseignements, écrivez à Maurice L. Julien, Case 25, Station T, Montréal.

ELEVEZ un troupeau de poulettes Fleming cette année si vous voulez obtenir des retours satisfaisants de vos oeufs. Poulettes Rock et Wyandotte de 5 mois 1/2 marquées à \$1.99 chacune, livraison immédiate. Issues de parents Approuvés Officiellement et ayant subi l'épreuve du sang. Fleming Farms, Boite 70M, Beamsville, Ont.

A VENDRE cochons Yorkshire nés en mars 1938, de sujets importés. Aussi cochons Berkshire de choix nés en avril 1938. Hectance Charpentier, Clairvaux, Cte Bagot, P.Q.

Une fois l'an vous achetez des poussins.— Sur eux reposent vos espérances pour 365 jours. Achetez sagement—achetez les meilleurs. M. Thomas Appleby, Seaford, écrit: "J'achetai en mai dernier 200 poussins Leghorn blancs d'Accompagnement Spécial. Les plus gros poussins jamais reçus! J'élevai 163 coquets et 95 poulettes dont 70% pondirent en décembre avec amélioration quotidienne. Coquets abrités contre la pluie dans le champ, laissés à eux-mêmes pour leur subsistance. Vendus à 4 mois pesant 4 1/2 à 5 livres chacun. Les Tweddle sont les poussins les plus profitables jamais élevés!" Achetez bien—achetez ce qu'il y a de mieux. Demandez le Catalogue Tweddle—GRATUIT. Boite 14, Tweddle Chick Hatcheries Limited, Fergus, Ontario.

TRAITEMENT DE BEAUTE complet pour 4 mois avec instructions par une experte diplômée de l'Institut KLYTTA, de Paris.—Comprend: 1 crème nettoyante, 1 crème antiride et une poudre française. Valeur de \$5.99 pour \$2.25, si vous en faites la demande dans les 30 jours. Indiquez si peau sèche ou grasse, rides ou comédons. Expédié port payé contre mandat-poste de \$2.25—Studio CLAUDETTE FE SEVES, 1272 rue St-Denis, Montréal.

Vous pouvez économiser \$1.00 le cent sur vos poussins Tweddle en donnant votre commande dix jours avant la date de livraison. Faites venir le Catalogue gratuit. Boite 14, Tweddle Chick Hatcheries Limited, Fergus, Ontario.

VOUS POUVEZ maintenant vous débarrasser des hémorroïdes. Peu importe la gravité de votre mal, la toute première dose procure un soulagement manifeste. Nous garantissons Rectolene, un nouveau remède interne, donnant des résultats satisfaisants ou votre argent vous sera remis. Envoyez \$1.00 à la Cie Rectolene du Canada, Dépt. 2, Irlington, Ontario.

Bois de construction de toutes dimensions brut ou préparé ainsi que bardages de cèdre et lattes, aussi quantité de slabs à vendre au meilleur prix du marché. S'adresser à: PHILIBERT BELLEVILLE, Ste-Emilie de l'Énergie, Cte Joliette, P.Q.

"Mouton de Perse. L'animal à fourrure le plus rustique, le plus payant à élever: \$50.00 chacun et plus, suivant qualité." Rosalre Beaudoin, St. Joseph-Beauce, P.Q.

OÙ EST JOS ?

A PRENDRE UNE

DOW

BIÈRE OLD STOCK

**PARCE QUE—
LA BIÈRE EST MEILLEURE
QUAND C'EST DE LA DOW**

"Pour chasser les bleus"

"C'est merveilleux"

TABAC A CIGARETTES Buckingham

PAQUETS 10c • BLAGUES 15c • BOÎTES 1/2 LB. 70c



ACHETONS CHEZ-NOUS LES PRODUITS DE CHEZ-NOUS!

La maison J.-B. Renaud & Cie, Inc., à votre service depuis au-delà de 99 ans, est en mesure de fournir aux cultivateurs des moulées parfaitement équilibrées et adaptées aux besoins de tous les animaux de la ferme. Composées d'après les données les plus récentes de la science de l'alimentation fabriquées sous la surveillance immédiate d'un technicien agricole et aujourd'hui éprouvées par les principaux éleveurs de cette province, les moulées Reno sont les nourritures idéales à employer par tous les cultivateurs qui veulent faire un mélange profitable.

Notre devise est et sera toujours:
QUALITE D'ABORD
Essayez les moulées
RENO
Et vous serez un de nos nouveaux
CLIENTS SATISFAITS

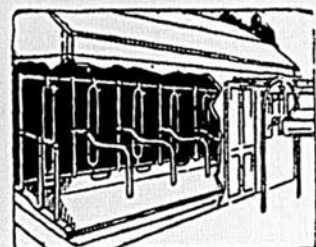
J. B. Renaud & Cie, Inc.

QUÉBEC

Succursales: à Chicoutimi, Rivière-du-Loup et Mont-Joli.
LA PLUS GRANDE ORGANISATION DU GENRE DANS LA PROVINCE

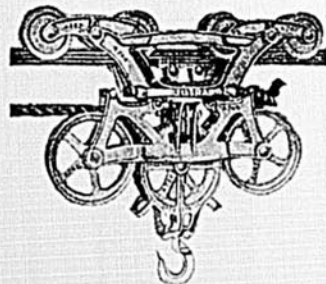
JUTRAS

"PRODUITS de QUALITÉ"



Si vous CONSTRUISEZ ou AMELIOREZ votre étable cette année... Ecrivez dès maintenant pour informations.

Nous avons l'assortiment le plus complet de stables, carcans, abreuvoirs, chariots à litière, etc. . . . "Cet outillage vous vaut une augmentation constante de la valeur de votre ferme."



Nouveau Chariot à foin JUTRAS

PLUS GROS! PLUS RAPIDE!

- Le temps précieux de la saison des foins demande un outillage rapide.
- Autres modèles fournis avec 4 roues pour rail d'acier ou de bois. Aussi câbles, fourches, poulies, etc., à prix populaires.

— Commandez votre installation de bonne heure.

CATALOGUE GRATUIT—Ecrivez pour prix et conditions

La Compagnie Jutras Limitée
Victoriaville, Qué. BA-6-18

LONSDALE FARM

Notre troupeau de Holsteins est bien connu à travers le pays. Aux expositions nos succès en font preuve. Nous nous efforçons de faire un élevage en ligne directe pour s'assurer une forte production dosant 4% de gras.

Nous offrons en vente des sujets de 1er choix à des prix raisonnables. Ils proviennent de la lignée bien connue des "Rag Apple".

Troupeau accrédité et passé à l'épreuve du sang

M. L. McCARTHY

Sussex - N.B.
Pour information adressez-vous à
R. P. CHARBONNEAU, Montréal

VENTE DES ANIMAUX VIVANTS ET NOS DEPUTES D'OTTAWA

La question de la vente des animaux vivants à, encore une fois, fait les frais d'une discussion fort vive sur le parquet de la Chambre des Communes à Ottawa. Ce fut encore M. Stevens, qui attira l'attention de façon assez inattendue sur l'influence désastreuse exercée par certaine maison de salaison, au désavantage des cultivateurs, sur les prix payés au Canada pour le porc.

Certaines tactiques qui consiste à exporter, sans réelle nécessité, du bacon de qualité inférieure aurait comme effet de maintenir le prix du bacon canadien à un niveau en dessous de celui des basons danois et anglais.

Il est temps que l'on se rende compte des raisons pour lesquelles nos marchés publics ne rendent pas toujours les services que l'on en attend.

L'encouragement et le bienveillant patronage que les cultivateurs de chez nous ont su donner à nos organisations coopératives ne sont pas étrangers, j'en suis sûr, à cette situation plutôt avantageuse dont nous jouissons ici.

Trop souvent on blâme le cultivateur de ceci ou de cela sans que réellement il soit le vrai responsable.

L'enquête que l'on a demandée à Ottawa sur la vente des animaux vivants serait de nature à corriger ce qui ne va pas dans cette industrie. Ça vaudra peut-être la peine qu'on se rende compte d'où viendront les objections à cette enquête; et ça ne manquera pas d'intérêt non plus d'ouvrir un peu les yeux pour voir qui sera chargé de la mener à bonne fin. Il y a enquête... et enquête.

ALFRED SAVOIE.

LE MIEL CANADIEN

Sur les 45 pays qui ont fourni du miel au marché anglais en 1937, le Canada vient encore en première place avec un peu plus de 22 pour cent des importations totales, qui se montaient à 89,772 quintaux. La part du Canada sur ce total a été de 19,984 quintaux.

Annonces Classées

CIMENT BELGE, plus fort, plus blanc, moins cher, arrivage toutes les semaines, vendu au char seulement, tôle galvanisée ondulée économique. Marchands dépositaires demandés pour les provinces de Québec et Ontario. ALEXIS NIHON, 133, rue St-Paul Ouest, Montréal.

20 vgs d'étoffes à robes: \$2.98

Crêpe de sole fuél, imprimé, brodé, etc. Entièrement de manufacturiers. Longueur: 4 verges; nouveaux modèles et nuances de printemps; notre valeur régulière jusqu'à \$1, la verge; 20 verges pour \$2.98. Envoyé payable sur livraison plus quelques sous pour frais de poste. Garantie de remboursement.

TEXTILE MILLS, Dept. J.C., Montréal

VACHES CANADIENNES INSCRITES AU LIVRE D'OR

1 janvier au 30 avril, inclusivement

Nom et No d'enregistrement Nom des propriétaires	No du L. d'Or	lbs lait	lbs gras	% moyen
DIVISION DE 305 JOURS				
CLASSE ADULTE				
"Toute belle de l'Ecole-9G" -11885	1106	17,602	878	4,99
Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe P.Q.				
"Mariotte-11" -12597	1108	9,502	436	4,59
R.R. PP. Ohlats, Pointe Bleue, Cte Lac St-Jean, P.Q.				
"Anne-311" -12279	1110	10,129	423	4,18
R.R. PP. Ohlats, Pointe Bleue, Cte Lac St-Jean, P.Q.				
CLASSE DE 1 ANS				
"Flora-K6" -14427	1109	10,033	481	4,79
Napoléon Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu, P.Q.				
"Princesse de St-Ours-3K" -14040	1100	9,313	429	4,60
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu, P.Q.				
"Rosanne Canton Est-2K" -14018	1103	9,099	404	4,44
Joseph Bourassa & Fils North Stukely cte Shefford.				
CLASSE DE 3 ANS				
"Suzette Ferme Centrais-1L" -14687	1102	12,131	538	4,43
Arthur-G. Beauregard, North Stukely cte Shefford.				
"Fameuse-L6" -15403	1101	8,943	470	5,29
R.R. SS Ursulines, Roberval, cte Lac St-Jean.				
"Ryenne de St-Ours-L10" -15949	1107	8,463	398	4,69
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu.				
"Suzette-2L" -15864	1105	7,779	392	5,05
Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe				
CLASSE DE 2 ANS				
"Anne de la Perade-M7" -16556	1098	6,678	331	4,96
Willy Bigué, Ste-Anne-de-la-Pérade, cte Champlain.				
"Mina de St-Ours-4M" -16322	1099	6,945	328	4,72
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu.				
"Finette-3M" -15511	1104	7,003	320	4,55
Henri Beauregard & Fils, North Stukely, Shefford.				
DIVISION DE 365 JOURS				
CLASSE ADULTE				
"Mandine-2D" -9008	1046-A	12,478	530	4,28
Arthur-G. Beauregard, North Stukely, cte Shefford.				
"Breakville Finette-911" -12167	1047-A	10,238	522	5,10
John Breaky Ltd., Breakyville, cte Lévis.				
"Dairymaid Pearl-10J" -13939	1007-A	8,112	418	5,1
John Breaky Ltd., Breakyville, Cte Lévis.				
"Marguerite-1C" -8253	1084-A	8,689	417	4,80
Robert Chagnon, St-Dominique, cte Bagot.				
"Riverside Finette-1211" -12614	1076-A	8,376	400	4,78
John Breaky Ltd., Breakyville, cte Lévis.				
"Lone Oak-6H" -13780	1049-A	8,933	385	4,30
Alphonse Toussaint, St-Gervais, cte Bellechasse				
"Tamothe-4H" -12189	1080-A	8,848	381	4,21
Alphonse Deshaies, Bécancour, cte Nicolet.				
"Daisy-6F" -10734	1075-A	8,903	380	4,27
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu.				
"Stella de Val Brillant-5G" -11433	1070-A	7,905	350	4,5
Alfred Belzile, St-Léon-le-Grand, cte Témiscouata.				
"Bellecorne-8H" -13168	1079-A	7,859	357	4,55
Emile Belzile, St-Fabien, cte Rimouski				
"Delina de Val Brillant-1G" -11429	1071-A	7,582	340	4,4
Alfred Belzile, St-Léon-le-Grand, Témiscouata				
CLASSE DE 4 ANS				
"Baronne de St-Ours-6K" -14285	1073-A	8,435	382	4,5
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu.				
"Venus Landry-3L" -14748	1062-A	7,074	339	4,7
Mme Théroise Landry, St-Anselme, cte Dorchester				
CLASSE DE 3 ANS				
"Suzette Ferme Centrais-1L" -14687	1050-A	10,913	477	4,3
Arthur-G. Beauregard, North Stukely, Shefford				
"Julienne Landry-6L" -14875	1069-A	11,548	476	4,12
Mme Théroise Landry, St-Anselme, cte Dorchester				
"Grave-5L" -15189	1082-A	7,231	352	4,8
Arthur Mathieu, Métabetchouan, cte Lac St-Jean				
"Charmante-2M" -15414	1044-A	7,275	351	4,82
Dominique Petit, St-Dominique, cte Bagot.				
"Lucette de St-Ours-9L" -15307	1072-A	7,263	348	4,78
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu				
"Mandine de St-Ours-2L" -14774	1074-A	6,836	325	4,75
Charles Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu				
"Suzon d'Yamachiche-5L" -15428	1048-A	7,660	321	4,18
Léon Girardin, Yamachiche, cte St-Maurice.				
"Kiki Ferme Centrale-3M" -15502	1065-A	6,915	321	4,63
Arthur-G. Beauregard, North Stukely, Shefford.				
"Lousette d'Yamachiche-1M" -15431	1051-A	7,328	312	4,20
Léon Girardin, Yamachiche, cte St-Maurice				
"Six Trayons-4L" -15188	1041-A	6,301	312	4,9
Arthur Mathieu, Métabetchouan, cte Lac St-Jean				
"Elegante-10L" -15285	1081-A	6,573	308	4,68
Rosaire Caron, St-Vallier, cte Rimouski				
"Sylvestre-V-3L" -16302	1045-A	6,844	296	4,32
Maurice Hallé, Swetsburg, cte Missisquoi				
"Mignonne de St-Gervais-1L" -15785	1052-A	6,581	283	4,30
Alphonse Toussaint, St-Gervais, cte Bellechasse				
CLASSE DE 2 ANS				
"Charmante des Planes-5M" -15644	1043-A	5,108	377	4,6
Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe				
"Madame Ferme Centrais-5M" -15503	1066-A	7,019	365	5,20
Arthur-G. Beauregard, North Stukely, Shefford				
"Coquette de St-Barnabé-1M" -19059	1086-A	7,596	327	4,30
Philius Bourassa, St-Barnabé Nord, cte St-Maurice.				
"Duchesse de St-Gervais-1M" -15866	1053-A	8,115	325	4,02
Rosario Goulet, St-Gervais, cte Bellechasse.				
"Brunette-3M" -15971	1064-A	6,989	324	4,64
Roland Chagnon, St-Dominique, cte Bagot.				
"Robertine-8M" -16122	1063-A	6,845	322	4,70
Ariste Précourt, Pierroville, cte Yamaska				
"Finette-N2" -17700	1078-A	5,491	297	5,41
Philius Bourassa, St-Barnabé Nord, cte St-Maurice.				
"Blandine-1N" -16395	1054-A	6,612	295	5,20
Napoléon Sansoucy, St-Ours, cte Richelieu.				
"Josette-1M" -15967	1085-A	7,058	289	4,08
Robert Chagnon, St-Dominique, cte Bagot.				
"Bizoune de St-Henri-3M" -15768	1060-A	6,028	281	1,66
Josaphat Laliberté St-Henri, cte Lévis				
"Julienne-M1" -16779	1056-A	5,672	275	4,84
Philius Therrien, St-Patrice de Beauvillage, Lotbinière.				
"Léa de l'Ecole-M7" -16280	1042-A	5,764	272	4,72
Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe				
"Angeline-1M" -16101	1068-A	6,660	270	4,05
Henri Grondin La Baie, cte Yamaska.				
"Gentille-M7" -16366	1083-A	5,427	264	4,80
Arthur Mathieu, Métabetchouan, cte Lac St-Jean.				
"Charlotte Ferme Centrale-M8" -16288	1067-A	5,788	264	4,5
Arthur-G. Beauregard, North Stukely, Shefford.				
"Linotte-M2" -16451	1055-A	6,175	258	4,18
Joseph Aubuchon, St-Norbert, cte Berthier.				
"Clairette des Etang-8M" -17360	1058-A	5,504	251	4,67
"Lise des Etang-3N" -16456	1059-A	5,420	254	4,69
Albani Nichols, La Présentation, cte St-Hyacinthe				
"Bina de St-Henri-M2" -16568	1061-A	6,053	244	4,03
Jos.-Amélie Boivin, St-Henri, cte Lévis.				
"Liliane des Etang-5N" -16458	1057-A	5,554	237	4,27
Albani Nichols, La Présentation, cte St-Hyacinthe.				

NOS MARCHES

PRIX DU GROS, A MONTREAL

FARINE DE PAIN	
Première patente	\$3.30 le 98 lbs.
Deuxième patente	3.55 le 98 lbs.
Forté à boulanger	3.25 le 98 lbs.
FARINE A ENGRAIS	
Qualité inférieure (low grade)	\$1.60 le 98 lbs.
SOUS-PRODUITS DE BLE	
Son	\$24.00 la tonne
Gru rouge	26.00 la tonne
Gru blanc (middlings)	32.00 la tonne
GRAINS	
Avoine de l'Ouest No 1 d'alimentation	50c le minot
Orge de l'Ouest No 3	65c le minot
Mais africain	81c le minot
Blé Durum No 2	81c le minot
Criblures moulées	29.00 la tonne
Gluten Feed (de maïs)	36.00 la tonne
Sarrasin recrifié	1.70 le 98 lbs.
Moulée d'avoine	1.75 le 98 lbs.

TOURTEAUX	
Tourteaux de lin	\$39.00 la tonne
Tourteaux de fève Soya	35.00 la tonne
Tourteau de coton	37.00 la tonne
Dreche de brasserie	28.00 la tonne
DIVERS	
Gruan d'avoine, gros ou fin	3.00 le 80 lbs
Farine de viande 60% protéine	3.25 le 100 lbs
Farine de viande 50% protéine	3.00 le 100 lbs
Farine de sang 80% protéine	4.25 le 100 lbs
Farine de viande cuvée 60%	3.50 le 100 lbs
Ecaillés d'huîtres	80c le 100 lbs
Gravier marbre (gros-médium-fin)	60c le 100 lbs
Charbon de bois (gros-moyen-fin)	70c le 50 lbs
Mélasse de canne pure (hétail)	16c le gallon
SEL	
Gros sel, sac de 140 lbs.	90c.
Sel en pierre, bloc de 50 lbs.	36c.
Sel fin, sac de 50 lbs en jute.	40c.

ANIMAUX VIVANTS

Prix obtenus pour le marché de Montréal, lundi 16 mai 1938

BETAIL	
Commentaires:—Les prix des bêtes à cornes se maintiennent stables. La plupart des bons bouvillons se vendaient autour de \$7.50 avec quelques ventes à \$7.85 et un haut extrême de \$8.00. Les bouvillons de qualité moyenne se vendaient aussi haut que \$6.75 avec les communs pour la plupart autour de \$5.25 et \$5.50. Les taures variaient de \$3.75 à \$6.50 avec quelques hauts à \$6.75. Les vaches de bonne qualité rapportaient de \$5.00 à \$5.50, pour la plupart \$5.50 avec quelques ventes à \$5.75. Les vaches de boucherie de qualité moyenne se vendaient de \$3.75 à \$4.75 et les communes de \$3.00 à \$3.50. Les vaches pour la mise en conserve donnaient de \$2.00 à \$2.75. Les taureaux variaient dans les prix de \$3.50 à \$5.50.	
Jusqu'à 1050 lbs.	
Choix	\$7.85 à \$8.00
Bons	7.00 à 7.75
Moyens	5.75 à 6.75
Communs	4.50 à 5.50
1050 lbs et plus:	
Choix	\$7.85 à \$8.00
Bons	7.00 à 7.75
Moyens	5.75 à 6.75
Communs	4.50 à 5.50
TAURES:	
Choix	6.75
Bonnes	5.75 à 6.50
Moyennes	5.00 à 5.50
Communes	3.75 à 4.75
VACHES:	
Bonnes	\$5.00 à 5.50
Moyennes	3.75 à 4.75
Communes	3.00 à 3.50
Pour conserve	2.50 à 2.75
TAUREAUX:	
Bons	\$4.50 à \$5.50
Communs	3.50 à 4.25
VEAUX	
Arrivages: 1742.	

TOURTEAUX	
Commentaires:—Les transactions dans le marché des veaux s'effectuèrent aux prix de stables à 25 sous en baisse. Les veaux assez bons à bons rapportaient de \$7.00 à \$7.50 avec un haut de \$8.00. Les sujets moyens donnaient de \$6.00 à \$6.50 et les communs de \$5.25 à \$5.75. Les veaux maigres au biberon se vendaient autour de \$5.00 et les veaux d'herbe pour la plupart \$4.00.	
VEAUX:	
Bons et de choix	\$7.50 à \$8.00
Moyens et communs	4.50 à 7.00
Veaux d'herbe	4.00 à 4.25
MOUTONS	
Arrivages: 734.	
Commentaires:—Le marché des agneaux était plus faible. Les agneaux de bonne qualité, pesant en moyenne 55 livres ou plus, rapportaient \$10.00. La plupart des agneaux furent pesés en lots mixtes aux prix de \$9.00 à \$9.50 du cent livres. Les moutons rapportaient de \$3.00 à \$4.00 avec quelques-uns d'un an aussi haut que \$5.00. La plupart des moutons se vendirent de \$3.00 à \$3.50.	
AGNEAUX	
Bons	\$7.00 à \$10.00
Communs	8.00 à 9.50
Brebis	3.00 à 4.00
PORCS	
Arrivages, 1536.	
Commentaires:—Les prix des porcs étaient plus forts. Les bacs se vendaient à \$11.50 nourris et abrévés et aussi haut que \$11.75 livrés par camion. Les choix obtenaient \$1.00 de prime par tête avec les coupes habituelles sur les catégories inférieures. Il y avait un gros pourcentage des porcs légers et à l'engrais et ceux-ci se vendaient de bonne heure aux prix de \$12.00 à \$15.50 du cent livres selon la pesanture. Les truies réalisaient de \$7.00 à \$8.50. Les prix des porcs vendus sur la classification abattue étaient aussi haut que \$15.65.	

PRIX DE REMISE Coopérative Fédérée de QUEBEC

MONTREAL (Prix de remise pour la semaine finissant le 13 juin 1938 inclusivement).

MONTREAL ET QUEBEC	
BEURRE FRAIS	
No 1 pasteurisé	La lb .24 5/16
No 1 pasteurisé	.23 15/16
No 2	.23 5/16
Très IMPORTANT:—Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre.	
FROMAGE BLANC	
No 1	.13 1/2
No 2	.12 1/2
COLORE	
No 1	.13 9/16
No 2	.12 9/16
OEUFs	
A-gros	.26
A-moyens	.24
B	.23
C	.21
VEAUX ABATTUS (engraissés au lait)	
Bons	.11
Moyens	.09
Communs	.07
POULES VIVANTES	
A-5 lbs et plus	.21
B-4 lbs jusqu'à 5 lbs.	.20
C-3 lbs jusqu'à 4 lbs.	.18
POULES ABATTUES (Sélectionnées)	
Spécial, 5 lbs et plus	.23
A-5 lbs et plus	.22
A-4 lbs jusqu'à 5 lbs	.21
A-3 lbs jusqu'à 4 lbs	.20
B-5 lbs et plus	.20
B-4 lbs jusqu'à 5 lbs	.19
B-3 lbs jusqu'à 4 lbs	.18
C-5 lbs et plus	.18
C-4 lbs jusqu'à 5 lbs	.17
C-3 lbs jusqu'à 4 lbs	.16
POULETS ABATTUS (Engraissés au lait)	
A-6 lbs et plus	.32
A-5 lbs à 6 lbs	.31
A-4 lbs à 5 lbs	.29
B-6 lbs et plus	.29
B-5 lbs à 6 lbs	.28
B-4 lbs à 5 lbs	.27
POULETS ABATTUS (Sélectionnés)	
A-6 lbs et plus	.30
A-5 lbs à 6 lbs	.29
A-4 lbs à 5 lbs	.28
B-6 lbs et plus	.26
B-5 lbs à 6 lbs	.25

B-4 lbs à 5 lbs	.24
C-6 lbs et plus	.26
C-5 lbs à 6 lbs	.24
C-4 lbs à 5 lbs	.23
C-3 lbs à 4 lbs	.21

POULETS VIVANTS (à griller) "GRIS"	
A-3 lbs et plus	.26
B-2 1/2 lbs jusqu'à 3 lbs.	.23
C-2 lbs jusqu'à 2 1/2 lbs.	.19
"BLANCS"	
A-2 1/2 lbs et plus	.22
B-2 lbs jusqu'à 2 1/2 lbs	.20
C-Pesanteurs moindres et qualité inférieure	.17
N. B. Les poulets de pesanture moindre et de mauvaise qualité n'entrant pas dans ces trois classes seront payés aux prix qu'il nous sera possible d'obtenir.	

PRIX DE REMISE A QUEBEC OEUFs	
A-gros	la douz. .26
A-moyens	.24
B	.23
C	.22

VEAUX ABATTUS	
Choix	la lb .13
Bons	.12
Moyens	.11
Communs	.08

POULES ABATTUES	
A-5 lbs et plus	.22
A-4 lbs jusqu'à 5 lbs	.21
B-5 lbs et plus	.20
B-4 lbs jusqu'à 5 lbs	.19
C-5 lbs et plus	.17
C-4 lbs jusqu'à 5 lbs	.16
Poulets du printemps 3 lbs et plus	.23

PORCS ABATTUS	
A-Bacon de choix, 140-170 plus \$1.00 de prime	15 1/2
B-Bacon, 140-170	15 1/2
Boucher, 120-170	15
Légers, 170-200	15
Légers, 100 à 120 lbs	14

IMPORTANT:—Dans le but d'être utiles à la classe agricole, nous nous sommes organisés pour recevoir les volailles vivantes à Québec; les cultivateurs intéressés pourront donc à l'avenir adresser les consignations directement à cette succursale. Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

MARCHE DE LA SEMAINE—(13 AU 19 JUIN 1938)

DATE	BEURRE	OEUFs	POMMES DE TERRE
13 juin	Québec, frais, 92 points: 23 1/2-23 3/4c. la livre. Québec, frais, 92 points, papier parchemin: 24 1/2-24 3/4c. Prix à la baisse. A la Bourse des Denrées, vente de 700 boîtes de beurre pour livraison immédiate. Marché très actif. De petits lots destinés aux détaillants rapportaient: 25 1/2c. pour le beurre No. 1 en paquets et 25c. pour le beurre No 2 en pains moulés.	Les prix montent toujours. A-gros: 26c. A-moyens: 24-24 1/2c. B: 24c. C: 22c. De petits arrivages et une bonne demande sont les facteurs principaux de la fermeté sur ce marché. Prix des demi-grossistes aux détaillants: A-1 gros, 33c. A-1 moyens, 29c.; A-gros, 30c.; A-moyens, 28c.; B, 27c.; C, 25c. la douzaine d'oeufs emballés dans des cartons, 1/2c. de moins pour les oeufs libres.	Les cours des vieilles pommes de terres domestiques furent encore stables aujourd'hui par suite d'une bonne demande et du peu d'approvisionnements. Montagnes No 1 de l'île du P.-E., 90 livres, \$1.25; Montagnes No 1 de N.-B., 80 livres, 95c à \$1.00; Blanches No 1 du Québec, 80 livres, 85-95c. Les prix baissent pour les pommes de terre nouvelles: No 1 de la Virginie, \$5.25-5.50 le baril; No 1 de la Caroline-Nord, \$3.50 le sac de 100 livres.
14 "	Québec, frais, 92 points: 24 1/2c. la livre. Québec, frais, 92 points, papier parchemin: 24 3/4-24 1/2c. Marché toujours actif à la Bourse; vente de 1,150 boîtes, dont 1,050 boîtes de Québec, 92%, à 24 1/2c. et 100 boîtes de No 2 à 23 1/2c. la livre. Prix des demi-grossistes aux détaillants: 25 1/2c. pour le No 1 en paquets, 26c. pour le No 1 en pains moulés; 24 1/2c. pour lot No 2 en paquets et 25c. pour le No 2 en pains moulés.	Rien hors de l'ordinaire sur ce marché aujourd'hui. Les cours sont stables et la demande, assez bonne. Exportation de 500 caisses au Royaume-Uni. A-gros, 26c.; A-moyens, 24c.; B, 23 1/2c.; C, 21 1/2c.-22c. la douzaine. Prix des demi-grossistes aux détaillants: A-1 gros, 33c.; A-1 moyens, 29c.; A-gros, 30c.; A-moyens, 28c.; B, 27c.; C, 25c. la douzaine d'oeufs emballés dans des cartons, 1/2c. de moins pour des oeufs libres.	Ce marché fut tranquille aujourd'hui avec aucun changement dans les prix. Voici pour les vieilles pommes de terre domestiques: Montagnes No 1 de l'île du Prince-Edouard, 90 livres, \$1.25; Montagnes No 1 du Nouveau-Brunswick, 80 livres, 95c. à \$1.00; Blanches No 1 du Québec, 80 livres, 85-95c. Les pommes de terre nouvelles font: No 1 de la Virginie, \$5.25-5.50 le baril; No 1 de la Caroline-Nord, \$3.50 les 100 livres.
15 "	Québec, frais, 92 points: 24 1/2-24 3/4c. la livre. Québec, frais, 92 points, papier parchemin: 24 1/2-24 3/4c. Québec No 2, 38 points: 23 1/2-23 3/4c. L'activité ne diminue pas à la Bourse; vente de 1,000 boîtes. Baisse légère de prix. Aucun changement dans les prix déjà mentionnés des demi-grossistes aux détaillants.	A-gros, 25 1/2c.; A-moyens, 24c.; B-gros, 23 1/2c.; C, 21 1/2c. Marché de gros ferme et demande assez bonne. Voici les prix demandés par les demi-grossistes aux détaillants: A-1 gros, 33c. A-1 moyens, 29c.; A-gros, 30c.; A-moyens, 28c.; B, 27c.; C, 25c. la douzaine d'oeufs emballés dans des cartons.	Marché tranquille; approvisionnements modérés tant pour les nouvelles que pour les vieilles pommes de terre; demande très légère. Les vieilles pommes de terre stables à \$1.25 les 90 livres de Montagnes No 1 de l'île du P.-E.; de 95c. à \$1.00 les 80 livres de Montagnes No 1 du N.-B.; de 85c. à 95c. les 80 livres de Blanches No 1 du Québec.
16 "	Québec, frais, 92 points: 24 1/2-24 3/4c. la livre. Québec, No 2: 23 1/2-23 3/4c. Activité moindre aujourd'hui; vente s'élevant à 600 boîtes. La demande est bonne pour le Québec No 1 mais pas assez d'offres. On ne note aucun changement dans les prix des demi-grossistes aux détaillants.	A-gros, 25 1/2c.; A-moyens, 24c.; B-gros, 23 1/2c.; C, 21 1/2c. Les cours furent stables aujourd'hui au marché de gros. La demande fut légère. Pour de petits lots, les demi-grossistes demandaient aux détaillants les prix suivants: A-1 gros, 33c.; A-1 moyens, 29c.; A-gros, 30c.; A-moyens, 28c.; B, 27c.; C, 25c. la douzaine d'oeufs emballés dans des cartons. Les oeufs libres se vendaient 1c. de moins la douzaine, à comparer avec ceux dans les cartons.	Les prix des pommes de terre s'avilirent à la fin de l'après-midi. La demande est légère. Les vieilles pommes de terre et les nouvelles sont stables aux prix suivants: Montagnes No 1 de l'île du P.-E., 90's, \$1.15-1.25; Montagnes No 1 du N.-B., 80's, 90c. à \$1.00; Blanches No 1 du Québec, 75-85c.; No 1 de la Virginie, \$5 à \$5.25 le baril; No 1 de la Caroline-Nord, \$3 les 100 livres.
17 "	Québec, frais, 92 points: 24 1/2-25c. la livre. Québec, 92 points, papier parchemin: 25-25 1/2c. Québec, No 2, 38 points: 23 1/2-24c. La hausse de prix continue. Cependant, activité relative. Demande assez bonne mais très peu d'offres. Ventes se totalisant à 300 boîtes. Prix des demi-grossistes aux détaillants: 26c. pour le No 1 en paquets et 26 1/2c. pour celui en pains moulés; pour le No 2, 25 et 25 1/2c. respectivement.	A-gros, 25 1/2c.; A-moyens, 24c.; B-gros, 23 1/2c.; C, 21 1/2c. Les cours furent stables aujourd'hui au marché de gros. La demande fut légère. Pour de petits lots, les demi-grossistes demandaient aux détaillants les prix suivants: A-1 gros, 33c.; A-1 moyens, 29c.; A-gros, 30c.; A-moyens, 28c.; B, 27c.; C, 25c. la douzaine d'oeufs emballés dans des cartons. Les oeufs libres se vendaient 1c. de moins la douzaine, à comparer avec ceux dans les cartons.	On rapporte une petite demande aujourd'hui sur ce marché. Les prix se maintiennent bien. Les vieilles pommes de terre faisaient: Montagnes No 1 de l'île du Prince-Edouard, 90 livres, \$1.15 à \$1.25; Montagnes No 1 du Nouveau-Brunswick, 80 livres, 90c. à \$1.00; Blanches No 1 du Québec, 80 livres, 75 à 85c. Les pommes de terre nouvelles importées: No 1 de la Virginie, \$5.00 à \$5.25 le baril; No 1 de la Caroline-Nord, \$3.00 le sac de 100 livres.

Cotations prises à la Bourse des Denrées.

COMMENTAIRES

BEURRE
La situation de ce marché est pratiquement la même que celle de la semaine précédente alors que les prix en cours ont conservé une allure irrégulière et sujette à différentes fluctuations.
De lundi à mercredi, à la suite de l'annonce de forts approvisionnements actuellement en entrepôts et d'une augmentation de production, la demande fut ralentie considérablement, les achats très limités et avec une très forte pression de vente de la part des détenteurs, les prix furent dépréciés davantage pour atteindre un niveau de 24 1/2c. la livre.
Cependant, à ce dernier prix à bonne heure, jeudi matin, on enregistrait une légère amélioration dans la demande pour fin d'entreposage et avec une plus grande fermeté sur

les marchés d'outre-mer, les détenteurs furent moins anxieux de se départir de leur stock.
Les provinces de l'Ouest virent leurs premières offres rapidement absorbées; toutefois, elle ne tardèrent pas à exiger de meilleurs prix. A Montréal, les arrivages accusent une diminution comparative à la semaine correspondante de l'an dernier et les offres sont plus restreintes.
Certains facteurs des derniers jours contribuèrent donc à donner une plus grande activité à ce marché.
Au cours de l'avant-midi, le 20 juin au gros, le No 1 pasteurisé était coté de 25c. à 25 1/2c. la livre.
FROMAGE
Nos opérations avec le marché anglais pour les fromages de mai furent limitées et les prix légèrement plus faibles. Néanmoins,

nous pouvons prévoir une meilleure demande pour les fromages de juin.
VOLAILLES VIVANTES
Poules:—Le demande demeure très active et les prix sont fermes.
Poulets à griller:—Les arrivages actuels sont en majeure partie de qualité médiocre et trop légers; la vente est lente et les prix ont tendance à fléchir.
IMPORTANT:—Avec l'avance de la saison, à partir de cette semaine, la classification des poulets vivants sera la suivante:—
POULETS A ROTIR (gris et rouges)
A-4 lbs et plus
B-3 lbs jusqu'à 4 lbs
C-2 1/2 lbs jusqu'à 3 lbs
POULETS A GRILLER (toutes couleurs)
A-2 lbs jusqu'à 2 1/2 lbs Bonne partie.

B-2 lbs jusqu'à 2 1/2 lbs Qualité moyenne
C-2 lbs jusqu'à 2 1/2 lbs Qualité inférieure (aux catégories A & B)
VOLAILLES ABATTUES:—Le demande est bon et les prix inchangés.
OEUFs
Montréal et Québec:—Les arrivages ont été un peu plus considérables que la semaine précédente, mais avec une demande assez active pour en assurer une distribution immédiate, ce marché est demeuré stable, sans changement important dans les prix.
VEAUX ABATTUS
Montréal et Québec:—Par suite de l'augmentation d'arrivages et une demande très modérée les prix ont fléchi.
Porcs abattus:—Marché tranquille et prix légèrement à la baisse.

"CES DISQUES
RAPID-FLO
PERMETTENT DE
FILTRER LE
LAIT DEUX FOIS
PLUS VITE!"



Il y a tellement à faire sur la ferme qu'il ne faut gaspiller de temps avec des filtres à lait toujours bouchés. Les Disques Rapid-Flo offrent trois avantages véritables sur les filtres ordinaires:

1. **Un lait plus propre** qui commande un meilleur prix.
2. **Filtrage plus rapide.** Les Disques Rapid-Flo filtrent plus de lait en moins de temps, sans engorgement.
3. **Economie d'argent.** Le filtrage vous coûte moins d'un sou par bidon.

Faites-vous une provision de Disques Rapid-Flo la prochaine fois que vous irez à la ville et constatez par vous-même leur indéniable supériorité.

RAPID-FLO
FILTER DISKS

Johnson & Johnson
LIMITED MONTREAL

**PROCUREZ LA SANTÉ
À VOS ANIMAUX
avec la MÉLASSE
de Canne Pure**



Sans égale comme édulcorant, aliment tonique et reconstituant, la Mélasse de Canne Pure WIB est d'emploi économique si aspergée sur le fourrage sec et insipide. Elle procure à vos animaux une vigueur peu commune, augmentant leur poids et améliorant leur qualité.

Demandez aujourd'hui même
votre exemplaire GRATUIT
de "Comment Alléger la
Mélasse".

CANADA WEST INDIES
MOLASSES CO., LTD.

5400-M est, rue Notre-Dame,
MONTREAL

★ "Avec le Rédacteur" ★

Bulletin des Agriculteurs,
2149 est, rue Ontario, P. Q.

Monsieur le Rédacteur.

J'ai reçu avec grand plaisir, le prix généreux que votre Journal a bien voulu octroyer à mon humble travail lors du deuxième Grand Concours du Bulletin des Agriculteurs.

Ce m'est un aimable devoir de vous exprimer ma sincère et profonde gratitude. Un chèque de cent dollars est une récompense, une surprise que la main reçoit volontiers et pour laquelle les lèvres et le sourire disent facilement: Merci.

Il y a un peu plus d'un mois, j'ai eu le plaisir de passer à vos bureaux; j'ai vu les travaux des concurrents, et j'ai pu apprécier la parfaite justice de votre Journal. Preuve en main, je puis affirmer, aujourd'hui, que le Bulletin des Agriculteurs, l'ami, le conseiller des cultivateurs, est fidèle aux promesses qu'il leur fait.

Qu'il me soit permis, monsieur le Rédacteur, de vous dire encore une fois ma reconnaissance.

Croyez, monsieur le Rédacteur, que votre Journal si intéressant et si utile est installé à demeure au foyer Noisieux. Mon mari, ma famille et moi nous serons toujours empressés à publier sa louange autour de nous.

Veillez agréer mes remerciements.
(Signé) Mme Georges Noisieux,
Rougemont, cté Rouville, P. Q.

PROBLEMES DE LA TERRE

A M. Gérard Morin.

Je lisais récemment dans le "Bulletin des Agriculteurs" votre article intitulé "Problème de la terre".

Je fus un peu peinée de constater avec quel mauvais oeil vous jugiez les cultivateurs. On est simple, mal vêtu, nigaud, routinier, entêté, malpropre, jaloux et que sais-je encore? La plupart de ces qualificatifs sont si vrais qu'ils blessent d'autant plus notre amour-propre.

Mais... continuons ou plutôt comparons. Soyez des nôtres pour quelque temps; vous travaillerez de vos mains et de vos conseils aussi. Je vous jetterai un oeil alors, "ne vous déplaît", pour voir si vous n'avez pas l'air un peu "habitant".

On vous paiera comme à nous 75 sous à \$1.00 par jour pour 18 à 20 jours par mois car les jours de pluie on chôme un peu plus et cela pour faire vivre une douzaine d'enfants... Sur la terre, vous savez, elles poussent à merveille ces petites fleurs-là. Avec ce salaire, n'auriez-vous pas l'air un peu plus simple? Seriez-vous aussi chic dans vos habits? Le gros "char" resterait dans le garage. Le gouvernement n'en paie pas aux cultivateurs...

On est malpropre, possible. Des maisons mal tenues, négligées, on en voit aussi bien dans les centres urbains que ruraux et Madame n'a pourtant que quelques appartements à entretenir et très peu d'enfants.

Routinier et entêté, je suis avec vous. L'ignorance de nos hommes est peut-être une cause de leur routine.

Défiant? De qui se méfie-t-on? De nos gouvernants peut-être? Font-ils toujours leur devoir ou une cherchent-

ils pas parfois à s'enrichir au détriment de ces nigauds de cultivateurs? Voilà la cause de notre jalousie.

Le meilleur remède à toutes nos imperfections involontaires serait bien celui que préconise si éloquemment dans votre article le très honorable Ernest Lapointe.

"Rendez l'agriculture payante, faites en sorte que le cultivateur retire du capital qu'il a investi et du travail qu'il s'impose un profit légitime, pouvant se comparer avantageusement à celui que rapportent les capitaux et le travail consacrés à d'autres efforts, et vous aurez un grand pas de fait dans la solution du problème".

Cette pensée est si juste que je voudrais que tous nos gouvernants en saisissent toute la portée. Et alors? Alors l'on emploierait cet argent tout d'abord à payer ses dettes et ensuite à faire instruire ses enfants pour en faire des cultivateurs modèles et modernes et à embellir sa ferme.

J'ai toujours rêvé d'une ferme bien bâtie, bien cultivée, bien égouttée, bien clôturée, bien propre, enjolivée d'arbres et de fleurs, et je sais que je ne suis pas la seule à rêver ainsi... N'est-ce pas que ce serait gentil de notre part d'avoir suivi les conseils du très honorable Ernest Lapointe? Je vous prierais alors de venir visiter notre domaine, si l'invitation vous plaît. Hâtez-vous de mettre la chose en exécution et vous verrez que je suis sincère.

Madame A.J.C.

Ste-Marie Salomé

CHAMBRE AGRICOLE

C'est un organisme qui devrait exister depuis longtemps chez nous. Mais "mieux vaut tard que jamais" dit le proverbe. Je félicite le Rédacteur du Bulletin des Agriculteurs de nous l'avoir annoncée et certes si ce journal fût demeuré le porte-parole de l'U.C.C. nous, cultivateurs, serions beaucoup plus avancés. Si l'hon. Ministre de l'Agriculture a des responsabilités envers l'Agriculture dans cette province, il devrait à mon avis, faire partie de cette Chambre agricole. Je crois encore qu'un ou des cultivateurs devraient être nommés dans cette Chambre agricole pourvu que ce ne soit pas comme beaucoup d'entre nous des machines à écouter. Et ces cultivateurs pourraient avoir 60 ans ou plus car leur expérience serait fort appréciée.

Je suggérerais aux membres de cette Chambre agricole d'expliquer au long la loi des mauvaises herbes. Je pense pour ma part que les mauvaises herbes sont l'un des plus grands fléaux qui affectent notre Agriculture. J'ai perdu bien des semaines de labeur et d'efforts parce que les terrains du voisinage empestaient ma terre. Montrons-nous sévères dans notre législation et s'il faut des subsides pour aider les pauvres gens qui manquent de la main-d'œuvre nécessaire, voyons à en voter. Espérons enfin que cette Chambre agricole s'occupera intensivement de la distribution, de la vente et des prix de nos produits agricoles comme aussi de tout ce qui est nécessaire pour permettre à l'agriculteur d'exister et de prospérer.

Nap. Rioux.

BIEN ACCOMPLI PAR UNE SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

Aux cultivateurs qui, pour avoir négligé ou refusé d'appartenir à une Société d'Agriculture, connaissent mal ces groupements et se demandent s'ils peuvent aider beaucoup l'agriculture dans un comté ou une région plus vaste, je viens fournir un exemple probant.

La Société d'Agriculture du comté de Bellechasse, avec siège social à St-Michel, est considérée la plus forte organisation agricole du district. Des hommes d'action la dirigent, entre autres, MM. Gaudios Pouliot, président, de St-Michel, Louis Asselin, vice-président, St-Charles, Catus Lacroix, secrétaire, St-Michel; Delphis Boulanger, Amédée Bélanger, David Guillemette, Charles-Eugène Nadeau, Albert Aubé, O. Tremblay, Ludger Lamontagne, tous éleveurs de bétail Holstein, La Durantaye, J.-G. Chabot, Ad. Laroche, Joseph Laverdière, Emile Boucher siègeant comme directeurs. L'oeuvre de la Société d'Agriculture du comté de Bellechasse s'étend à quatre sections agronomiques, à savoir: Bellechasse-Nord, sous le contrôle de M. J.-B. Potvin, B.S.A.; Bellechasse-Centre, L. Bélanger, B.S.A.; Bellechasse-Est, Thomas Tremblay, B.S.A., St-Cajetan d'Armaeh; Bellechasse-Sud, M.-J. Parrot, B.S.A., St-Camille.

Cette Société s'est tracé un programme fort chargé au début de l'année, n'empêche que les résultats dépassent même les espérances dans plusieurs domaines. Le Couvoir Coopératif Avicole de St-Michel, lequel compte plus de 600 membres actifs, distribua au-delà de 15,000 poussins. L'excellente campagne de propagande lancée par la Société d'Agriculture amena une augmentation dans l'achat de poussins dépassant de 60% les affaires de la saison 1937.

Passons à la fertilisation des pâturages. Une grande entreprise est en mouvement: le chaulage des terres. La Société a engagé du capital pour aider cette entreprise qui a pour but d'augmenter le rendement des terres. Le concours de labour occasionne de gros déboursés mais avec l'aide que donnent messieurs les agronomes, on réussit à financer.

La Société a accordé sa recommandation à 13 étalons classés dans le comté. En 1937, 639 juments ont été saillies.

En faisant un simple calcul de ces diverses initiatives, on a une assez bonne idée des avantages mis à la portée des cultivateurs qui s'entendent bien avec les techniciens agricoles. Dans le comté de Bellechasse, on remarque de la coopération depuis deux ans; c'est pour cela que les affaires marchent à merveille. Il se dégage une conséquence directe des associations agricoles, c'est la bonne entente qui doit régner dans la classe agricole. On en a la preuve avec la fraise dans le bas de Bellechasse où la Coopérative Agricole a une chambre froide pour la conservation des fruits durant la cueillette avant l'expédition à Montréal, Toronto, Chicoutimi et ailleurs.

Les cultivateurs comprendront enfin les besoins qu'ils ont de se réunir pour le progrès d'une méthode de culture dans une région ou l'autre. Qu'on se rappelle que la terre reste toujours à notre disposition; elle répond aux efforts des mandataires.

La Pensée

FORANO

la batteuse moderne,
ultra-rapide et complète

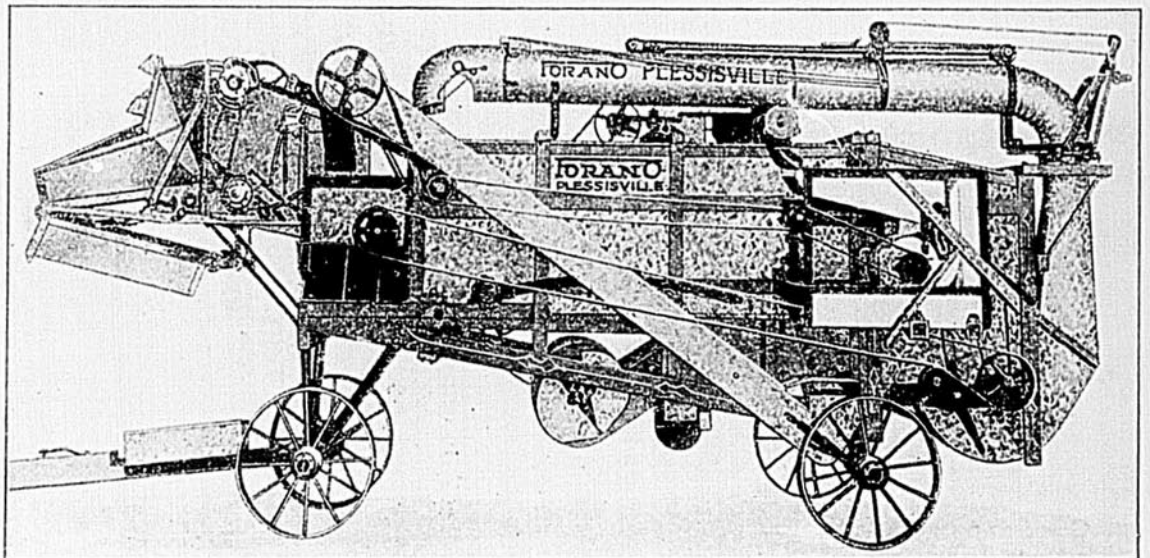
Pour Grain et Trèfle

Pourquoi risquer de perdre votre récolte en attendant les services d'une batteuse louée? Etant propriétaire d'une batteuse FORANO, vous serez indépendant!

Vous obtiendrez un meilleur prix pour votre récolte si le grain est battu lorsqu'il est en bonne condition, bien nettoyé et surtout s'il est battu de bonne heure pour vous permettre de profiter des prix élevés.

La Supériorité des batteuses FORANO est reconnue depuis longtemps et nous avons un choix de huit différents modèles. Ces machines sont vendues avec garantie écrite et nous expédions des appareils à trèfle à l'essai.

Demandez notre pamphlet explicatif en couleur avec nos prix et conditions. Renseignez-vous en écrivant dès aujourd'hui à



LA FONDERIE DE PLESSISVILLE, Plessisville, P. Q.

Nom et adresses des Exposants d'Animaux Canadiens à Ormstown

Josaphat Laliberté, St-Henri de Lévis; Honoré Chabot, St-Gervais, cté Belle-chasse; Ernest Sylvestre, St-Hyacinthe; Edmour Gaucher, St-Valérien, cté Shefford; Hectance Charpentier, Clairvaux, cté Bagot.

Classement des bovins de race Canadienne à l'exposition d'Ormstown.
7-8-9-10 juin. 1938.

CLASSES

TAUREAU, moins d'un an senior:—Honoré Chabot, Edmour Gaucher, J. Laliberté, Ernest Sylvestre, E. Gaucher, J. Laliberté, E. Sylvestre.
TAUREAU, un an et moins de 2 ans: junior:—Ernest Sylvestre.
TAUREAU, un an et moins de 2 ans: senior:—Ernest Sylvestre.
TAUREAU, deux ans et moins de 3 ans:—Honoré Chabot, Ernest Sylvestre.
TAUREAU, trois ans et plus:—Josaphat Laliberté, H. Charpentier, E. Gaucher, E. Gaucher.

CHAMPIONS

Junior:—H. Chabot, avec "Noble de St-Gervais".
Senior:—J. Laliberté, "Prince Ferme Centrale".
Réserve junior:—Edmour Gaucher, "Denis des Rapides".
Réserve senior:—Honoré Chabot, "Prince Liron de St-Gervais".
Grand Champion:—J. Laliberté, "Prince Ferme Centrale".
Grand Champion réserve:—Honoré Chabot, "Noble de St-Gervais".
TAURE, moins d'un an senior:—H. Chabot, J. Laliberté, Ernest Sylvestre, E. Sylvestre, E. Gaucher.
TAURE, 1 an et moins de deux ans junior:—J. Laliberté, H. Chabot, E. Sylvestre, J. Laliberté, E. Gaucher, E. Sylvestre, H. Chabot.
TAURE, 1 an et moins de deux ans senior:—J. Laliberté, J. Laliberté, H. Chabot, E. Gaucher, E. Sylvestre, H. Chabot.

TAURE, deux ans tarie:—H. Chabot, E. Sylvestre, H. Charpentier, E. Sylvestre, H. Charpentier.

VACHE tarie, trois ans et plus:—E. Sylvestre, J. Laliberté, J. Laliberté, E. Gaucher, E. Sylvestre, H. Chabot, E. Gaucher.

VACHE en lactation, 2 ans et moins de 3 ans:—H. Chabot, H. Chabot, E. Gaucher, E. Gaucher.

VACHE en lactation, 3 ans et moins de 4 ans:—H. Chabot, E. Sylvestre, J. Laliberté, E. Sylvestre, H. Charpentier, E. Gaucher.

VACHE en lactation 4 ans et plus:—E. Sylvestre, H. Chabot, E. Gaucher, E. Sylvestre, J. Laliberté, E. Gaucher.

CHAMPIONNES

Senior:—E. Sylvestre, "Julier 4H".
Réserve:—E. Sylvestre, "Julienne 4D".
Réserve:—H. Laliberté, "Championne de S.-Henri".
Junior:—H. Chabot, "Dame de St-Gervais".
Grande Championne:—E. Sylvestre, "Juli 4H".
Grande Championne Réserve:—H. Chabot, "Dame de St-Henri".

TROUPEAU senior:—J. Laliberté, E. Sylvestre, H. Chabot, E. Gaucher, E. Sylvestre.

Progéniture senior:—H. Chabot, J. Laliberté, E. Sylvestre, E. Gaucher.

Progéniture d'une vache:—E. Sylvestre, H. Chabot, J. Laliberté, J. Laliberté, E. Sylvestre, E. Gaucher.

Troupeau junior:—H. Chabot, J. Laliberté, E. Sylvestre, E. Gaucher.

Progéniture junior d'un taureau:—J. Laliberté, H. Chabot, E. Sylvestre, E. Gaucher, J. Laliberté, E. Sylvestre.



Le Chlorure de Calcium ENRAYE la POUSSIÈRE - améliore les routes de gravier

CA VA ÊTRE UNE BONNE AFFAIRE QUAND ILS AURONT RÉPARÉ LA ROUTE ET MIS FIN À CETTE POUSSIÈRE.

CE CHLORURE DE CALCIUM VA LIER ET RAFFERMIR LA SURFACE DE LA ROUTE ET METTRE FIN À LA POUSSIÈRE.

QUELLE BÉNÉDICTION QUE CE CHLORURE DE CALCIUM! PLUS DE POUSSIÈRE POUR NOUS AVEUGLER SUR LA GALERIE ET ENDOMMAGER NOS RÉCOLTES!

routes de gravier
sans
dépende additionnelle

● La poussière sur les surfaces de gravier est préjudiciable aux fermes et aux récoltes en bordure des routes. Elle accélère la dépréciation de la propriété, accroît la tâche de la ménagère et nuit au progrès.

● Pourtant, il est facile de l'éliminer à l'aide du Chlorure de Calcium. A la longue, ce traitement ne coûte pas plus cher que l'entretien des routes non traitées.

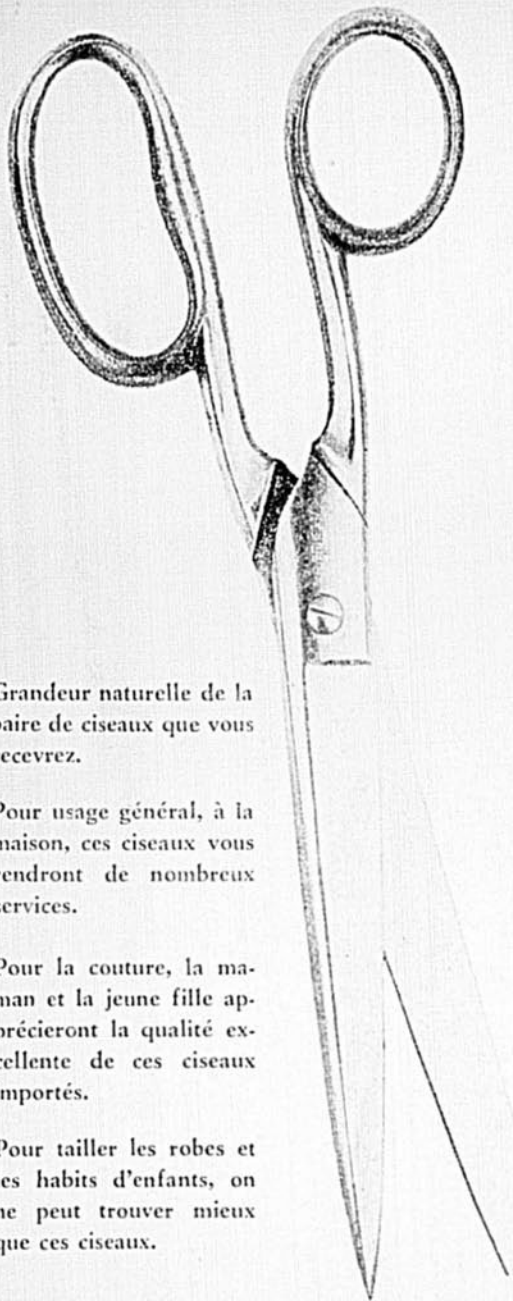
● Le Chlorure de Calcium apporte le confort aux familles qui habitent le long des grandes routes, il met fin aux dommages aux récoltes par la poussière, diminue la dépréciation et rend les routes plus sûres et plus agréables.

En consolidant la surface des routes de gravier à l'aide du Chlorure de Calcium, les ingénieurs de voirie contribuent au confort et au soulagement des municipalités. Ils emploient de la façon la plus efficace et la plus économique possible les budgets de voirie, assurant plus de confort au cultivateur et donnant plus de valeur à sa propriété.

Fabriqué au Canada par
BRUNNER, MOND CANADA
Limited
Amherstburg, Ontario

C8F6

..LES ROUTES AMÉLIORÉES AUGMENTENT LA VALEUR DES FERMES



CETTE MAGNIFIQUE PAIRE DE CISEAUX

vous sera envoyée

GRATUITEMENT

Faites votre demande avant

LE 30 JUILLET

Grandeur naturelle de la
paire de ciseaux que vous
recevrez.

Pour usage général, à la
maison, ces ciseaux vous
rendront de nombreux
services.

Pour la couture, la ma-
man et la jeune fille ap-
précieront la qualité ex-
cellente de ces ciseaux
importés.

Pour tailler les robes et
les habits d'enfants, on
ne peut trouver mieux
que ces ciseaux.

Ces magnifiques ciseaux importés des pays d'Europe mesurent un peu plus de 7½ pouces de longueur. Ils sont fabriqués d'un bel acier trempé, fini nickelé. Ils conservent leur coupe et vous dureront des années.

Vous pouvez vous procurer ces excellents ciseaux en nous adressant la somme de \$1.00 pour une année d'abonnement en vous servant du coupon placé au bas de cette page.

Les ciseaux vous seront expédiés gratuitement et port payé dès la réception de votre abonnement. Faites votre demande aujourd'hui même.

Vu le prix élevé de ces ciseaux, nous n'en accorderons qu'une seule paire par famille. Rappelez-vous que votre demande doit être accompagnée de votre abonnement ou de votre renouvellement.

IMPORTANT

Vous pouvez aussi adresser votre
abonnement pour trois ans (\$2.00).
Vous épargnerez ainsi de l'argent et
vous recevrez la PAIRE DE CISEAUX
et le COUTEAU DE POCHE.

OU SI VOUS PRÉFÉREZ CE SUPERBE COUTEAU



Grandeur naturelle

Aux hommes

A ceux qui le préfèrent, nous
ferons parvenir, au lieu des
ciseaux, ce magnifique cou-
teau de poche "Jack Knife"
mesurant 6½ pouces de lon-
gueur ouvert, à deux lames.
Il est pratique pour usage
général, possède une belle
apparence et de plus il est
très solide.

OBTENEZ VOS CISEAUX OU VOTRE COUTEAU GRATUITEMENT

Bulletin des Agriculteurs
2149 Ontario, est, MONTREAL

J'inclus la somme de \$1.00 pour une année d'abonnement au Bulletin
des Agriculteurs et je désire recevoir GRATUITEMENT la magnifique
paire de CISEAUX ou le COUTEAU de poche illustrés dans cette page.

Nom

Route Rurale

Bureau de Poste

Comté Prov.

CISEAUX

COUTEAU