

Le JOURNAL D'AGRICULTURE

LE PÉRIODIQUE DE L'ÉLITE RURALE ..



LA CUEILLETTE DES FRUITS d'après un tableau de l'artiste Français G. Bellanger

Numéro spécial consacré à la *Fermière*

LA POPULATION DU CANADA VOUS *lance UN défi, M. LE CULTIVATEUR !*

M. le Cultivateur,

Réalisez-vous ce qui s'est produit sur le marché aux denrées en Canada, au cours des quelques dernières années, et que ce développement est d'une importance capitale pour vous?

Le public consommateur, même à son insu, s'est montré exigeant pour la qualité des produits qu'il achète.

Il tient en achetant à se rendre compte de la qualité qu'il obtient pour son argent. Et lorsqu'il a satisfaction, il continue à acheter là où il est sûr de toujours avoir les mêmes marchandises.

Son motto est toujours "la même chose". Il vend de la marchandise de qualité "A" ou "B", de sorte qu'il sait exactement ce qu'il aura . . . et les lois du gouvernement, pour la plupart du temps, ont fixé la classification telle qu'elle existe aujourd'hui.

La situation actuelle est réellement un défi que vous a lancé, à vous M. le Cultivateur, le peuple du Canada.

Le public n'achète aux magasins de denrées que les articles qui lui plaisent. Aucun magasin ne peut imposer de la marchandise à sa clientèle. Si vous avez à offrir des produits qui plairont, le public les achètera. Sinon, il ira ailleurs chercher ce qu'il désire.

Nous voulons bien acheter des cultivateurs du Québec, mais nous ne pouvons acheter que ce que nous sommes assurés de vendre à nos clients . . . de bons produits convenablement classifiés. Si vous pouvez nous les fournir, le marché est ouvert et nous payons comptant.

Il est donc de votre intérêt de vous efforcer de produire la qualité que le public désire et d'augmenter ainsi le rendement de votre ferme. Nous pouvons vendre vos produits.

Sincèrement à vous,

DOMINION STORES
LIMITED
STOP and SHOP STORES
THRIFT STORES
LIMITED

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



Directeur: Armand LÉTOURNEAU, L.S.A.

Amendements à la loi dite du lait

A sa session de 1933, la législature de la province a fondu en une seule trois lois constituant les chapitres 63, 64 et 65 des Statuts refondus de 1925, et a donné à ces trois lois ainsi fondues en une seule le titre de "Loi concernant le lait et les produits laitiers". C'est celle qui forme le chapitre 24 du Statut 23 Georges V.

Entre autres dispositions nouvelles apportées dans la législation concernant le lait, cette loi comportait la création d'une commission, l'obligation d'une garantie par les marchands envers leurs producteurs et la réglementation des heures pour le transport du lait par camion ou voiture à traction animale. L'expérience sur l'application de certains articles de cette loi a démontré la nécessité d'y apporter les modifications suivantes:—

L'article 2: La législature a ajouté à la liste des définitions:—

a.— les mots "distributeur de produits laitiers"; ces distributeurs de produits laitiers sont "toute personne, société, association, compagnie ou corporation qui vend ou livre du lait, de la crème, du beurre, du fromage ou de la crème à la glace, achetés d'un marchand de lait ou d'un autre distributeur, pour les revendre dans l'état où elle les a reçus ou après transformation". En un mot, toute personne qui, faisant directement ou indirectement le commerce du lait, n'entre pas dans la catégorie des marchands et dans celle des producteurs. Beaucoup de ces personnes sont généralement désignées sous le nom de *jobbers*.

b.—le mot "essayeur" c'est "la personne préposée à l'échantillonnage du lait et de la crème, afin de déterminer, par l'épreuve au Babcock, la teneur en matière grasse de ce lait et de cette crème".

De plus, la nouvelle loi apporte un changement à la définition des mots "fournisseur-producteur" ou "producteur-fournisseur", de telle sorte que ces mots, à l'avenir, ne puissent s'appliquer qu'aux réels producteurs de lait, c'est-à-dire à la personne ou aux personnes possédant un troupeau ou à une association représentant une ou des personnes possédant des troupeaux servant à alimenter les marchands de lait. L'ancienne définition de "producteur-fournisseur" signifiait "toute personne, société, compagnie ou corporation qui livre du lait ou de la crème à un marchand de lait, soit pour la vente en nature, soit pour la fabrication d'autres produits laitiers". Ainsi, une laiterie qui aurait vendu ou fourni du lait à une autre laiterie était, par cette définition, assimilée à un fournisseur-producteur, et, par le fait même, pouvait bénéficier

La mère de l'agriculture

En manière de préface à ce numéro spécial pour la fermière.

Ce présent numéro étant spécialement dédié à la fermière, est-il occasion plus opportune d'évoquer un des plus beaux titres de gloire de la femme: celui de mère de l'agriculture? Les familles nobles s'enorgueillissent de pouvoir rattacher leur lignée à quelque ancêtre fameux, connu par quelque fait dont on garde pieusement le souvenir.

Si l'on considère que l'invention de l'agriculture peut conférer un titre de noblesse, que dire de son ancienneté puisqu'il remonte aux temps les plus reculés de la préhistoire.

A ces premiers âges de l'humanité, l'homme s'occupe exclusivement de la chasse. Aux yeux seuls de la femme, le monde végétal existe.

Elle a commencé par cueillir tout simplement les fruits que la nature lui offrait. Puis elle a découvert que certaines racines pouvaient servir de nourriture. Plus tard, après combien de milliers d'années, nous l'ignorons, la femme primitive, comme elle le fait encore dans les régions les plus sauvages de l'Australie, recueillit les graines des herbes. Elle apprit à moudre ces graines, à en faire, par la cuisson, un aliment nouveau. Elle en amassa des provisions et ce furent les premiers greniers, les premiers entrepôts...

Il ne reste plus qu'un pas à franchir pour que la femme jette en terre ces semences.

Ainsi, en Amérique, la femme aurait cultivé le blé-d'Inde, en Afrique le millet, en Asie le riz, et probablement en Europe et en Asie le blé.

Ces avancés reposent sur des documents de nature conjecturale, il est vrai.

Un fait général demeure cependant, c'est que chez toutes les races vivant encore à l'état sauvage, la femme reste seule à s'occuper de la culture et des moissons.

Il n'en faut pas davantage pour supposer logiquement et... galamment qu'elle fut aussi, aux temps primitifs, la fondatrice du "grand art de l'agriculture".

de la garantie donnée par tout marchand en faveur de ses fournisseurs-producteurs. L'idée du législateur n'avait pas été d'étendre la garantie envers les marchands; il ne voulait protéger que le véritable producteur. En vertu de la loi actuelle, il n'y aura donc plus que les véritables producteurs qui seront couverts par la garantie; tout marchand qui fournira, dorénavant, du lait à un autre marchand ou à une autre laiterie ou à un distributeur (*jobber*) le fera à ses risques et périls dans le cours ordinaire de son commerce.

L'article 4 de l'ancienne loi a été abrogé et remplacé par le suivant:—

"4.—Toute fabrique est tenue de se procurer les services d'un essayeur, porteur d'un diplôme et d'un permis d'essayeur.

Toute fabrique de beurre ou de fromage doit se procurer, en outre, les services d'un fabricant de beurre ou de fromage, selon le cas, qui doit être porteur d'un diplôme et d'un permis de fabricant de beurre ou de fromage.

L'inspecteur général décerne ces permis.

L'inspecteur général peut accorder à une même personne un permis d'essayeur et un permis de fabricant de beurre et de fromage. Dans ce cas, cette personne peut remplir seule les deux fonctions dans une même fabrique."

Ce texte se passe de tout commentaire.

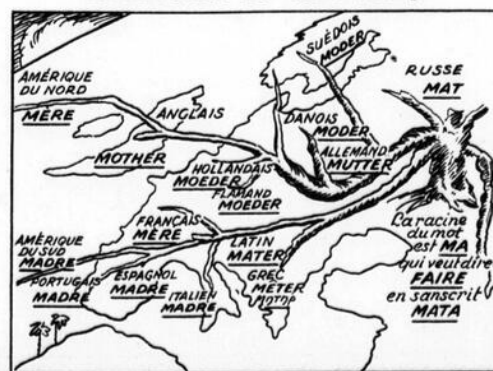
L'article 7 a été amendé par l'addition des mots "et tout distributeur de produits laitiers", c'est-à-dire que ces derniers sont tenus de faire tous les rapports et de donner tous les renseignements qui sont exigés d'eux par l'inspecteur général, tout comme s'ils étaient des marchands.

L'article 8 exige de tout marchand une garantie envers ses producteurs-fournisseurs. Notre ancienne loi ne permettrait pas comme garantie le cautionnement fourni par une banque. La législature a considéré que devrait être acceptée cette forme de cautionnement qui offre la même garantie que celles que peuvent offrir une police de garantie ou un dépôt d'argent ou de valeurs négociables.

L'article 12 de l'ancienne loi avait trait à la création d'une commission de l'industrie laitière. Mais cette commission n'était que consultative et en pratique n'avait aucun pouvoir, si ce n'est celui d'établir l'échelle de la garantie. Cet article de l'ancienne loi a été remplacé par un autre qui, ainsi qu'on le verra, donne à la Commission, outre les pouvoirs d'une corporation, d'autres pouvoirs définis.

Nous étudierons les autres clauses la semaine prochaine.

L'HISTOIRE DU MOT MÈRE



Adaptation d'un dessin de H. Van Loon

Des secrets à répéter entre nous

Des petits secrets

On va se les raconter, Mesdames, et tâchez de les répéter à vos voisines. Il y a des secrets qu'on est presque tenu de divulguer.

Je vous ai vue, l'autre jour, mettre votre soupe au feu en ébouillantant le morceau de jarret ajouté aux bouts de côtelette. Il ne faut saisir à l'eau bouillante que les viandes destinées à être mangées directement en plat de résistance; sous l'action de la chaleur subite, le sang se coagule instantanément, obstrue les pores de la chair qui garde ainsi toutes ses propriétés nutritives. Mais, pour votre consommé, ce n'est plus la même histoire: les viandes, os, gigots destinés à préparer la base d'un bouillon doivent être mis à tremper à l'eau froide une heure au moins avant d'aller au feu. Alors, le suc et les vitamines passent en entier dans le liquide qui est, à l'occasion, le principal rendement attendu.

Les légumes frais doivent être mis à cuire à l'eau bouillante. Pour la même raison. La quantité d'albumine que le légume vert renferme se coagule à la surface et forme une couche plus ou moins épaisse qui s'oppose à la dissolution des principes essentiels qu'ils renferment. Secs ou très murs, les légumes — surtout les pois et les fèves — se mettent à l'eau froide. Ils contiennent alors une très forte proportion d'azote ne se dissolvant qu'à l'eau froide. On doit même, pour s'assurer qu'ils donneront une belle purée, les mettre tremper douze heures à l'avance, plutôt que de les faire crever au soda, ce qui donne un mauvais goût.

Tout le meilleur de la pomme de terre bouillie se répand dans l'eau de la cuisson. Et dire que, la plupart du temps, cette richesse est destinée à l'évier. Comme les cuisinières averties, gardez cette eau pour éclaircir le potage ou une sauce quelconque. Vous allez voir si ça leur retrousse le goût...

Ça va mieux que le jour où les pommes de terre prennent au fond. Il y a remède à tout, croyez-moi. Vite, sans laisser prolonger le

dégât, emparez-vous du malheureux chaudron (avec les malheureuses pommes de terre dedans, bien entendu), mettez-les dans l'évier et, pendant cinq minutes, laissez couler de l'eau froide sur le couvercle bien clos. C'est magique.

Les taches d'herbe qui ont résisté à la lessive ordinaire doivent être mises à tremper dans de l'alcool pur. Ensuite, rincez à l'eau claire. Les taches de graisse s'enlèvent à la minute de l'accident, ou du moins s'atténuent sensiblement, si elles sont vigoureusement frottées avec une croûte de pain rassis. Les taches d'encre sur le papier disparaîtront si elles sont mouillées avec un mélange d'une cuillerée à thé de vinaigre mêlé à une once d'eau de javelle. Appliquez sur la tache et séchez avec un buvard.

Et répétez-les tant que vous pourrez, Mesdames, nos petits secrets...

Françoise GAUDET-SMET

Toujours le renard

Il est toujours à la mode et plus d'une fermière, en récompense des soins donnés à ces animaux de prix, peut se payer le juste luxe d'une pareille fourrure.

ARGENTÉS, soyeux et faisant riche, les renards pendent par centaines à la devanture de nos marchands fourreurs... et, cependant, notre amour pour eux n'est nullement diminué. Ils nous plaisent autant, malgré leur surabondance et leur prix à la hausse; fait unique dans les annales de la mode, ou c'est presque toujours la nouveauté et la rareté qui déterminent l'engouement et l'achat.

Comment expliquer cette singularité?

Très simplement, par la beauté de cette fourrure et par son caractère énormément pratique.

Nous avons connu, l'hiver dernier, plusieurs femmes élégantes qui s'étaient bien juré de ne pas acheter de renard! Toutes, sans exception, ont transgressé leur vœu et ont acheté l'irremplaçable renard. Car, je vous le demande, que mettre sur un tailleur, sur une robe-manteau, sur un petit deux-pièces? Avec quoi donc garnir une petite cape du soir, ou réchauffer un manteau habillé?

Les autres fourrures sont ou plus coûteuses ou moins coûteuses, mais restent toutes minces et modestes. Elles n'ont pas le foisonnement si seyant et la tiédeur abondante d'un beau renard argenté de la province de Québec. Même un simple croisé, un noir "sitka" bien lustré, nous donnera pour deux ans d'agrément

et de confort. Une femme ne se sent vraiment sûre d'elle que les épaules enrichies d'un renard à long poil, que le menton douillettement caressé par cette soyeuse et haute fourrure.

Aussi verra-t-on beaucoup de renards en toutes nuances sur nos petits tailleurs printaniers, et ce sera tant mieux pour l'élégance, comme pour la prospérité de cet élevage.

LE BON CONSEIL A DONNER



A la gloire de l'arbre

Qui ne t'aimerait pas, gloire de la nature,
Qui donc peut contempler son pays sans

[t'aimer,
Toi qui par tant d'attraits divers sais nous
[charmer,
Et dont l'élan pieux sous le ciel clair s'azure!

Que tu sois chêne, érable, orme, frêne ou
[pommier,
En toi nous avons tous un protecteur, un

[frère;
Et dès que nos regards s'ouvrent à la lumière,
Ton charme à notre esprit s'impose le premier.

De la forêt, où monte une aubade argentine,
On t'arrache et l'on prend dans ta chair

[nos berceaux.
De tes membres on fait nos jouets, nos
[cerceaux,
Et tu sembles bénir notre joie enfantine.

Dieu, pour notre bonheur, te met sur nos
[chemins.
Sous ton ombre, le soir, les amoureux

[s'adorent,
Et tes ramures, qui dans les aubes se dorment,
Ont un refrain pareil aux mots d'amour
[humains...

Puis, lorsque notre front vers la terre retombe,
Lorsque l'âge sur nous met sa nuit et son

[deuil,
Arbre, nous te devons encor notre cercueil,
Et ton feuillage étend sa paix sur notre
[tombe!...

Blanche LAMONTAGNE-BEAUREGARD

BUVEZ

LA BIÈRE

Dow

OLD STOCK

PRIME PAR LA FORCE ET PAR LA QUALITÉ

57F

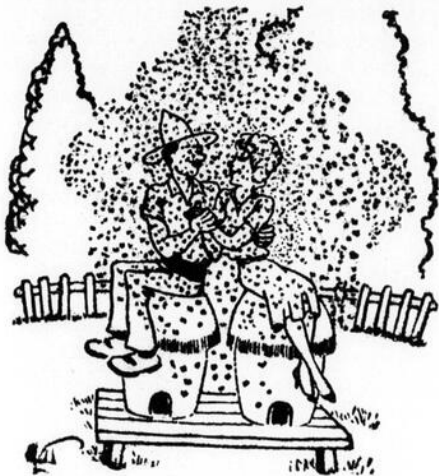
« Rien que pour nous »

Belle-mère et bru

Les rapports de belle-mère à bru, voilà un thème à réflexions de toutes sortes. Notre collaboratrice exprime sur ce sujet délicat de judicieux avis.

VOTRE future belle-fille est la plus heureuse des fiancées, et je souhaite qu'elle sache apprécier à sa valeur le bonheur qui l'attend. Vous avez toutes les dispositions requises pour que le bonheur fasse chez vous son nid en même temps que le couple nouveau qui s'y installe.

Et j'ai peu de conseils à vous donner. Vous êtes décidée à considérer votre bru comme votre fille: là est toute la clef de la paix fu-



L'apiculteur est en pleine lune de miel

ture. C'est exactement ce qu'il faut faire. Il ne nous reste plus qu'à parler de ce qu'il faut éviter. De toute façon, méfiez-vous de vous-même. La cohabitation rend parfois difficile la tenue des meilleures résolutions. Quelque dur que puisse être le support mutuel, quelque déchirant que soit l'ajustement des caractères, tenez bon. Le profit en vaudra la peine. Et nettoyez votre subconscient: se dévouer en grognant, ça ne vaut rien. Peut-être qu'un jour, à votre insu, vous laisserez échapper une plainte, une pauvre petite plainte. Par exemple, en parlant d'une personne qui sera dans votre cas, vous direz: "Pauvre femme, ce n'est pas toujours drôle non plus de vivre avec une étrangère."

Le mal sera fait. Une étrangère! Ah! le mot vilain, le triste mot, le mot laid, pour désigner l'épouse de son fils, pour parler de la femme destinée à prolonger sa race, à continuer les bonnes traditions de la famille.

Et l'étrangère dira à son tour: "Ce n'est pas une petite tâche, allez! d'endurer les vieux! On gagne cent fois ce qu'ils nous donnent."

Tandis que si vous l'aimez sincèrement, d'un amour tendre, raisonné et compréhensif, en fermant volontairement les yeux sur ses travers et en cherchant ses qualités, vous serez une tisseuse de joies. L'amour appelle l'amour et il n'est pas de conflits qui tiennent devant une bonté persévérante, prête à toutes les concessions de surface nécessaires aux résultats de fond. Si vous ne manquez jamais une occasion de mettre ses connaissances en valeur comme de signaler un mets nouveau de sa confection ou une amélioration dans le décor du home, vous ferez vite oublier les petits défauts que vous pouvez avoir-même.

Et surtout lutez contre la manie des comparaisons: "Dans mon temps, on lavait à la planche; dans mon temps, je cuisais le pain; dans mon temps, on n'achetait pas le savon; dans mon temps, les femmes allaient aux champs..."

La jeunesse a trop d'avenir devant elle et trop de forces de renouvellement pour s'attarder au passé. Donnez à vos enfants tout ce que les inventions modernes offrent de confort et sans avoir l'air de le leur reprocher. Il n'est personne qui ne devienne acariâtre et ennuyeux comme ces gens qui reprochent toujours aux autres de n'avoir pas fait le tour de leur jardin. Si vos enfants peuvent faire le voyage de la vie plus facilement que vous, réjouissez-vous en. Vos sacrifices et votre dévouement valent beaucoup pour avoir préparé ce miracle.

Il y aura des heures toutes désignées pour rappeler les plus chers souvenirs de votre jeune âge, sans leur donner un air de plainte. Les réminiscences des coutumes ancestrales et des moeurs anciennes ont un charme attachant et portent une leçon très efficace quand elles sont amenées sur un ton attendri. Sachez trouver la note émouvante de vos heures douloureuses quand l'occasion naît d'en parler, mais n'insistez pas. Chaque âge a ses épreuves, et le mal des autres ne fait pas mal...

Ainsi, vous serez adulée, choyée, respectée. Vos enfants vous béniront, vos petits-enfants vous adoreront. Et quand vous mourrez, chacun autour de vous dira avec sincérité: "Oh! la chère, bonne et délicieuse grand'maman."

Françoise GAUDET-SMET

Nous comptons sur vous

Quelle dette le corps agronomique n'a-t-il pas envers la fermière! C'est elle qui, la plupart du temps, incite son mari à marcher dans la voie du progrès. M. L. Arsenault le rappelle ci-dessous.

NOTRE siècle mesure tout. On en est rendu à connaître la corpulence des microbes, à mettre à nu les atomes pour les radiographier et en trouver la dimension.

On prendra, sans doute, bientôt la pointure de la cervelle humaine. La puissance de la femme sur l'homme est cependant l'une des choses qui reste sans horizon, sans confins. Son intelligence, son charme et sa grâce créent et accentuent son prestige. Les opinions et les goûts de bien des maris sont de vrais fac-similés des idées et préférences de l'épouse. Elle est l'inspiratrice, la conseillère.

Peut-être le corps agronomique a-t-il contracté une dette assez élevée envers la femme de la campagne. Les principes de la science agricole ont pu passer le seuil de plusieurs demeures, souvent parce que la fermière les a

pris sous son aile protectrice, si l'on peut dire. Par son entremise, on a atteint le cultivateur, on l'a aidé.

Nous comptons nous-mêmes sur la médiation de la fermière pour étendre la portée éducative du "Journal d'Agriculture". Elles sont instruites; la lecture leur plaît.

Amies lectrices, ne vous gênez pas de communiquer, même de colporter vos impressions sur tel article qui vous a paru pratique et captivant. L'intérêt que vous portez à notre journal nous encourage à vous dire: *prêtez-nous main forte*. Vous jugez l'enseignement de telle page opportun, compatible avec vos besoins particuliers, signalez-la à votre mari, à tel ou tel de vos enfants, faites-vous les émules de la culture intellectuelle au foyer.

L'homme risquera un premier pas pour vous plaire, puis un deuxième pour satisfaire sa curiosité. Il prisera ensuite quelques détails — des hors-d'oeuvre, si vous voulez. Et le goût de la technique entrera comme par les fenêtres, par les portes d'arrière, et vous gagnerez la partie.

Certains écrits éveilleront davantage l'attention de votre grand élève; c'est le cas de tout lecteur intelligent: il note ce qui lui va et parcourt le reste pour se tenir au courant. C'est une question de flair, de perspicacité. Votre apprenti lecteur vous demandera peut-être s'il faut prendre tel petit conseil avec un grain de sel. Une idée particulière lui semble-t-elle un peu à côté de la track, discutez-la avec lui devant vos enfants. Si le problème est trop complexe, servez-vous de votre plume et de vos doigts alertes; écrivez-nous un petit mot. Les lettres d'aimables liseuses reçoivent bon accueil de notre part.

Efforcez-vous donc de montrer le "Journal d'Agriculture", de le mettre sur la table, comme on dit; il devrait faire partie du menu intellectuel de tout foyer. De notre côté, nous nous efforcerons de bien équilibrer cette ration mentale.

Nous vous savons assez intelligentes et judicieuses, chères lectrices, pour trouver, dans chaque numéro de notre journal, quelques points susceptibles d'intéresser votre mari et vos enfants.

LEVURE

NATIONAL BREWERIES

Santé • Energie

Teint clair

Aide à combattre la constipation

Coûte moins d'un sou la dose

29F



Madame est servie . . .

Recettes que l'on peut réussir sans recourir à des dictionnaires cyclo

Pommes de terre au gratin

Dresser dans un plat à gratin beurré une purée de pommes de terre;
Saupoudrer de chapelure, (croûtes de pain séchées et râpées);

Parsemer de petits morceaux de beurre et gratiner au four.

Restes de pommes de terre

Sautées au beurre — On les coupe en tranches épaisses, on les met dans une poêle avec du beurre, du sel, du poivre et on les fait sauter jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

En salade — Si les pommes de terre ne sont pas très farineuses, on peut les mettre en salade. On les coupe en dés et on les assaisonne de sel, poivre, huile, vinaigre et herbes aromatiques.

En beignets — Si les pommes de terre sont grosses, on les coupe à l'emporte-pièce de la forme d'un beignet ordinaire; on les trempe dans la pâte à frire; on les fait brunir à grande friture; on les égoutte et on les saupoudre légèrement de sel avant de servir.

Purée de pommes de terre (Au gratin) — Beurrer un plat allant au four; ajouter la purée de pommes de terre, quelques noisettes de beurre et du fromage râpé; faire gratiner dans un four modéré à peu près 20 minutes.

Fricassée de morue salée

Ingrédients

Restes de morue;
1 tasse de pommes de terre cuites et coupées en dés par tasse de morue;
Persil;
3 tasses de lait chaud;
Poivre et sel;
3 c. à s. de beurre;
3 c. à s. de farine.

Mode de préparation

Enlever la peau et les arêtes de la morue et ajouter les pommes de terre; ajouter une sauce blanche faite avec le beurre, la farine, le lait chaud et assaisonner.

Service: — Servir le poisson avec la sauce et saupoudrer le tout de persil haché.

Ragoût à l'Irlandaise

Ingrédients

5 livres de mouton (poitrine ou collier);
Saindoux ou petits morceaux de lard frais;
2 oignons coupés fin;
Eau chaude;
Carottes;
Clous de girofle ou épices au goût;
6 pommes de terre crues tranchées;
Poivre et sel.

Mode de préparation

Couper la viande en morceaux;
Passer à la farine et faire revenir dans le saindoux ou avec les morceaux de lard frais;
Ajouter les oignons, l'eau chaude, les clous de girofle ou les épices, les pommes de terre, les carottes, le sel et le poivre;

Couvrir et laisser cuire doucement au moins 2 heures;

Dégraisser.

Service: — Servir très chaud.



Cervelles de veau

Ingrédients

Cervelles de veau;
Eau chaude;
Jus de citron ou vinaigre;
Sel et poivre;
2 ou 3 clous de girofle;
1 feuille de laurier;
Oignons;
Carottes coupées en rondelles;
Céleri;
Persil.

Mode de préparation

Tremper les cervelles à l'eau froide et enlever la peau;

Blanchir, ajouter le jus de citron ou le filet de vinaigre, le sel, le poivre, les clous de girofle, les feuilles de laurier, les oignons, les carottes, le céleri et le persil, et couvrir d'eau chaude;

Après cuisson, retirer les cervelles, les égoutter, ajouter une sauce aux tomates. On peut aussi rouler les cervelles, quand elles ont bouilli, dans des oeufs battus et dans la chapelure, et les faire frire dans le beurre.

Service: — Servir avec tranches de citron ou cornichons, catsup aux tomates vertes, etc.

Salade aux légumes

Ingrédients

1 tasse de carottes cuites;
½ tasse de chou de Siam cuit;
1 tasse de betteraves cuites;
1 tasse de chou cru;
2 pommes crues;
Un peu d'oignon;
Sel;
Mayonnaise.

Mode de préparation

Hacher tous les légumes et les pommes;
Bien mélanger et assaisonner;
Au moment de servir arroser de mayonnaise.

Gâteau au café

Ingrédients

2 oeufs;
½ tasse de beurre;
1 tasse de mélasse;
Muscade au goût;
½ tasse de graisse;
1 tasse de raisins;
1 pincée de sel;
1 c. à t. de cannelle;
1 c. à t. de gingembre;
1 c. à t. de clou moulu;
1 c. à t. de soda;
1 tasse de cassonade;
4 tasses de farine;
1 tasse de café très fort.

Mode de préparation

Dissoudre le soda dans la mélasse;
Ajouter la cassonade, la graisse, le beurre défait en crème et les oeufs battus;
Tamiser la farine avec le sel et les épices;
Faire la détrempe en alternant la farine et le café;

Ajouter les raisins saupoudrés de farine, lorsque la détrempe est terminée;
Mettre dans un moule beurré et fariné;
Cuire à four modéré.

Parfait à l'érable

Ingrédients

4 oeufs; ¾ tasse de sirop d'érable chaud; 2 tasses crème fouettée.

Mode de préparation

Battre les oeufs légèrement et verser dessus le sirop chaud;

Brasser et cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe;
Congeler.

LES BONS TRUCES TA

Précaution à prendre

Mettez une épingle au travers du bouchon d'une bouteille contenant du poison. Vous éviterez ainsi la triste tragédie d'une erreur en cherchant un remède dans la nuit, alors qu'une bouteille plutôt qu'une autre peut vous tomber sous la main. On ne saurait être trop prudent, spécialement là où il y a des enfants.

Lavage des couleurs délicates

Quand vous lavez des indiennes aux couleurs délicates, mettez une tasse de vinaigre dans votre eau. Pour les sécher, évitez le trop grand soleil. Repassez-les alors qu'elles sont encore humides.

Lavage des vitres

Le lavage des vitres est un travail minutieux, long, par conséquent. Pour le simplifier, mettez une cuillerée à soupe d'empois dans votre eau. Laissez sécher et polissez.

L'odeur de la peinture

Si l'odeur de la peinture vous incommode, alors que vous avez rafraîchi les planchers, les boiseries ou les meubles, mettez dans la chambre un vaisseau d'eau avec quelques oignons tranchés.

Contre les souris

Mettez des petits morceaux de camphre dans les coins d'où vous croyez qu'elles viennent ainsi que dans les coins des armoires à linge ou à papier. Cette odeur leur est très désagréable.

Parfait aux fraises

Ingrédients

4 tasses de fraises fraîches; 2 tasses de sucre; ½ tasse d'eau; 3 blancs d'oeufs battus en neige; 2 tasses de crème fouettée.

Mode de préparation

Ecraser les fraises, les couvrir avec 1 tasse de sucre et laisser reposer quelques heures;
Passer au tamis et congeler à demi;
Faire bouillir le reste du sucre avec l'eau jusqu'à ce que le sirop fasse des fils;
Verser graduellement le sirop sur les blancs d'oeufs en battant constamment;
Refroidir, ajouter à la crème fouettée et verser ce mélange dans les fraises;
Continuer la congélation.

Mettons-nous à table

naire cyclopédiques et sans vider son armoire et son porte-monnaie



Limonade

Ingrédients

1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron,
2 tasses d'eau, eau glacée.

Mode de préparation

Faire bouillir l'eau et le sucre 5 minutes;
Ajouter le jus de citron et laisser refroidir.
Réduire avec de l'eau glacée suivant le goût.
Remarque: — Le sirop fait avec l'eau et
le citron peut être embouteillé et conservé.

Tarte aux oeufs

Ingrédients

2 oeufs;
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre;
 $1\frac{1}{2}$ tasse de lait;
Muscade;
 $\frac{1}{8}$ c. à t. de sel;
Pâte brisée.

Mode de préparation

Battre les oeufs légèrement, ajouter le su-
cre et le sel;
Ajouter lentement le lait en battant;
Verser dans une pâte brisée, saupoudrer de
muscade et cuire à four chaud pendant 10 mi-
nutes, puis réduire la température et conti-
nuer la cuisson jusqu'à ce que le "custard"
soit pris et légèrement bruni.

Tarte à la crème

Ingrédients

$\frac{1}{3}$ tasse de farine tamisée;
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre;
 $\frac{1}{8}$ c. à t. de sel;
2 tasses de lait chaud;
2 jaunes d'oeufs bien battus;
1 tasse de coconut;
1 c. à t. de vanille;
Pâte brisée cuite;
2 blancs d'oeufs battus;
4 c. à t. de sucre;
 $\frac{1}{2}$ c. à t. de vanille.

Mode de préparation

Mélanger la farine, le sucre et le sel;
Ajouter le lait et cuire au bain-marie en
brassant continuellement, jusqu'à ce que le
mélange soit épais;
Verser petit à petit sur les jaunes d'oeufs,
en battant vigoureusement;
Continuer la cuisson au bain-marie pendant
10 minutes;
Ajouter le coconut, la vanille, refroidir et
verser dans la pâte brisée;
Couvrir d'une meringue faite avec les blancs
d'oeufs battus auxquels on incorpore le sucre
et la vanille;
Dorer au four 12 minutes.

Tarte à la mélasse et aux raisins

Ingrédients

1 tasse de mélasse;
1 tasse de cassonade;
3 tasses d'eau;
1 tasse de raisins;
8 c. à s. de cornstarch;
Muscade au goût;
Pâte brisée.

Mode de préparation

Faire bouillir la mélasse, la cassonade, l'eau
et les raisins, jusqu'à ce que les fruits soient
tendres;
Ajouter le cornstarch délayée avec de l'eau
froide et laisser mijoter 8 à 10 minutes;
Verser dans une pâte brisée, recouvrir d'une
autre pâte brisée et cuire à four chaud pen-
dant 45 minutes.

Pouding au suif

Ingrédients

3 tasses de farine;
1 tasse de lait;
1 tasse de raisins;
1 tasse de suif haché;
1 tasse de mélasse;
1 oeuf;
2 c. à t. de soda à pâte;
Muscade au goût;
1 pincée de sel.

Mode de préparation

Dissoudre le soda dans la mélasse;
Ajouter le suif haché, l'oeuf battu et la
muscade râpée;
Tamiser la farine et le sel et faire la dé-
trempier en alternant la farine avec le lait;
Ajouter les raisins saupoudrés de farine;
Verser le tout dans un moule beurré et
fariné;
Cuire à la vapeur pendant 2 heures.
Service: — Servir avec sauce dorée.

Pouding au pain

Ingrédients

4 tasses de lait;
2 oeufs;
1 c. à t. de vanille;
1 pincée de sel;
4 tasses de pain;
1 c. à s. de beurre;
1 tasse de sucre;
1 c. à t. de zeste d'orange.

Mode de préparation

Verser le lait chaud sur le pain et couvrir
pendant quelques minutes;
Ajouter les oeufs battus avec le sucre, le
sel et l'essence;
Verser dans un plat beurré et garnir de
noisettes de beurre;
Cuire une demi-heure à four modéré.
Service: — Servir avec sirop d'érable ou sau-
ce pour poudings.
Remarque: — On peut ajouter du raisin à
volonté.

Pouding aux pruneaux

Ingrédients

$\frac{1}{2}$ livre de pruneaux;
1 tasse de miettes de pain;
2 c. à t. de sucre;
1 tasse de jus de pruneaux;
1 c. à s. de beurre;
 $\frac{1}{2}$ c. à t. de cannelle moulue;
 $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées.

Mode de préparation

Faire cuire les pruneaux dans une petite
quantité d'eau; enlever les noyaux et les cou-
per en morceaux; mettre dans un plat beurré,
en alternant les rangs de fruits et les rangs
de pain, finissant par le pain et couvrir cha-
que rang de 2 cuillerées à soupe de sucre
et d'un peu de cannelle; ajouter le beurre fon-
du, saupoudrer de noix hachées et cuire au
four chaud pendant 1 heure; couvrir pour la
première demi-heure.
Service: — Servir avec crème fouettée.



RUCE TANTE MINNE

Contre les fourmis

Si, par malheur, vous avez des fourmis dans
vos armoires, saupoudrez les tablettes avec
du sucre et du borax, parties égales.

Pour préserver les lainages et fourrures

Nettoyez bien et lavez les lainages avant de
les emballer. Les fourrures doivent être
soigneusement battues et exposées au soleil une
couple d'heures. Enveloppez-les dans du pa-
pier à journal après les avoir largement sau-
poudrées de sciure de bois de cèdre. Mettez-
les dans des boîtes ou valises hermétiquement
fermées. Il est toujours prudent, au cours de
l'été, de les inspecter de temps en temps. Les
mites, ces petits insectes malfaisants, font
tant de dégâts!...

Pour refaire un chapeau démodé

Votre chapeau, madame, vous semble peut-
être un peu démodé. Ce serait dommage de le
mettre de côté, quand la paille est encore très
belle et qu'il ne pêche que par la forme an-
cienne. Si vous êtes un peu habile, n'hésitez
donc pas à le dégarnir et mettez-le dans l'eau
tout comme un linge, sans, toutefois, le tor-
dre. Coiffez-le et donnez-lui la forme qui vous
sied le mieux. Ensuite faites sécher, puis gar-
nissez à la mode du moment. Si vous faites
cela avec soin, croyez-moi, on pensera que vous
avez un chapeau neuf.

Remède contre les brûlures

Une pomme de terre bien râpée, appliquée en
cataplasme, est très efficace pour soulager le
feu d'une brûlure. Elle empêche en même
temps les boursoufflures, évitant par là même
un bobo souvent douloureux.

Betteraves frites

Ingrédients

Betteraves cuites;
Beurre;
Oignon tranché;
Sel et poivre;
Persil;
Un filet de vinaigre.

Mode de préparation

Faire revenir l'oignon dans le beurre, sur
feu doux;
Ajouter les betteraves coupées en tranches;
Assaisonner de sel et de poivre;
Cuire 10 minutes en sautant;
Saupoudrer de persil haché et finir avec
un filet de vinaigre.

Où le mari aura intérêt à jeter un oeil indiscret

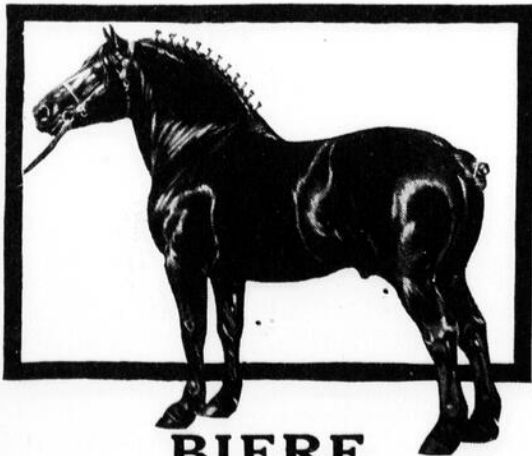
Plus d'humanité, messieurs

Pour certains cultivateurs, la première "amélioration" à faire dans leur ferme, c'est de mieux traiter leur femme. Combien d'épouses endurent un silencieux et long martyre en compagnie de maris qui, quelquefois, ne s'en doutent même pas!

BIEN des auteurs se sont évertués à chanter la campagne. Certains y trouvaient un reflet de leur âme; d'autres un soulagement à leur mélancolie; un bon nombre, une mine littéraire à exploiter pour mettre en évidence leur ignorance des moeurs rurales. En dépit de tous ces efforts, la vie campagnarde reste un peu comme une mosaïque de mystères: secrets des champs, de la maison et de ceux qui l'habitent. Quel auteur, par exemple, a pu éclaircir cette petite énigme qu'est le coeur de la fermière? Qui dira tous les sacrifices que s'imposent à chaque instant certaines femmes de la campagne? L'inquiétude du lendemain, l'ingratitude de tel enfant, surtout le manque de délicatesse, la mauvaise humeur du mari, autant d'ornières semées sur un chemin déjà passablement raboteux.

L'homme, naturellement fort, se rit ordinairement de ce qu'on appelle la *grosse besogne*. Ses muscles y sont entraînés. Il s'imagine trop facilement que son entourage doit avoir comme lui épaule solide et bras d'acier. De là cette habitude qu'ont certains maris d'imposer à la femme des travaux mal appropriés à ses capacités physiques. Nous connaissons ainsi des fermières malheureuses qui peinent, s'épuisent, forcées en même temps de négliger l'hygiène de la maison, l'éducation des enfants, les soins du jardin, etc. Pendant le jour, elles ploient sous la tâche; le soir, elles pleurent sur leur sort.

D'autres souffrent de la mauvaise humeur chronique de leur mari. Celui-ci trouve toujours prétexte pour dire que telle chose est mal faite, et, naturellement, c'est la femme qui a tort. Au besoin, le mécontent s'allongera le cou pour découvrir une légère erreur. Encore un cas de misère qui suscite chez l'épouse des sanglots qu'elle tait, la plupart du temps.



BIERE
BLACK HORSE
DAWES

Tout le foyer est triste uniquement parce que l'homme ne sait pas faire sa petite part de sacrifices. Les enfants sont sans cesse témoins de scènes désagréables. Ils ne connaissent pas la douceur d'un foyer heureux. Et l'on s'étonnera si, plus tard, ils quittent la maison paternelle!

Ayons plus de respect envers la femme. Disons-nous bien que ses muscles n'ont pas la résistance de ceux de l'homme. Les fibres de son coeur sont très sensibles; elles perçoivent le moindre frisson, se laissent facilement gagner par l'émotion, la douleur. D'où la nécessité de précautions, de ménagements. Même un excès de délicatesse chez l'homme est toujours nécessaire. Un peu plus d'attention, de douceur, de courtoisie agrémentent souvent la vie de toute une famille. C'est une porte ouverte au bonheur, à la gaieté, au soleil. Quand la femme pleure, tout semble si morne; les blés eux-mêmes sont tristes. Mesdames, faites lire cette petite note à vos seigneurs et maîtres. Ceux qui ont de l'esprit et du coeur ne s'en froisseront pas. Elle fera peut-être réfléchir les autres...

La fermière qui sait

Etes-vous, mesdames, au courant de ce qui se passe dans les bâtiments et les champs de votre ferme, ou vous confiez-vous exclusivement aux soins de la maison?

SAUF en quelques coins perdus de notre province, la fermière n'accompagne plus son mari aux champs, comme jadis, au temps des foins et des récoltes. C'est une des conséquences des progrès merveilleux de la mécanique agricole.

On se réjouirait de ce que la fermière ait échappé à ces dures besognes et puisse consacrer tout son temps à d'autres travaux, plus conformes à ses aptitudes, pourvu qu'elle ait continué de s'intéresser à la culture et reste au courant de ce qui se passe aux champs et dans les divers départements de la ferme.

Or, un certain nombre de fermières ne le savent plus du tout. Excellentes ménagères du reste, leur maison est admirablement tenue. Elles s'occuperont volontiers d'un poulailler modèle, où cent poules caquetantes leur pondront des oeufs qui ne sont malheureusement pas d'or, d'un petit jardin tout plein de fleurs, de fruits et de légumes, d'une cour de ferme propre, qui témoigne de leur souci de l'ordre et de la beauté.

Malheureusement, leurs préoccupations ne dépassent pas toujours ce domaine restreint; la maison, le jardin, la cour de ferme. Au delà, s'étend le domaine du mari. Demande-t-on où il est ce mari? On répond qu'il est *dans le champ*, et le mot prend un sens de lointain et de vague comme si notre homme eût gagné les Etats-Unis ou le Labrador. Est-il absent? Impossible d'avoir le moindre renseignement, la vie sur la ferme semble suspendue jusqu'à son retour.

On attend davantage de la fermière idéale. Fille de cultivateur elle-même, elle aime la culture. Associée à un mari, dont elle partage la bonne ou la mauvaise fortune, elle ne saurait rester indif-

férente à ses travaux. Elle connaît leur *terre*. Pour l'avoir visitée, en avoir si souvent causé avec son mari, elle sait comment elle est divisée, elle en connaît tous les champs, leur plus ou moins grande fertilité. Elle sait quelle est la rotation suivie. Elle n'ignore pas que son mari vient d'entreprendre telle culture nouvelle, la patate de semence certifiée, par exemple, et à l'agronome, chargé du travail d'inspection, elle peut indiquer l'emplacement du champ qu'il demande à visiter.

Plus instruite que son mari, généralement, et plus experte au maniement de la plume, c'est elle qui se chargera, du moins en grande partie, du travail de la comptabilité, des écritures relatives au contrôle laitier.

Elle ne dédaigne pas d'aller faire son tour à la vacherie. Elle aime les bêtes et connaît chacune d'elles. Au besoin, le mari étant malade ou absent, elle saurait les soigner aussi bien qu'il le ferait lui-même.

Un agronome se présente-t-il, chargé par d'autres cultivateurs de l'achat de quelque animal, elle saura quels sont les sujets à ven-



Gravure sur bois de Vivian Gribble obligeamment prêtée par la Cie Macmillan

On récolte ce que l'on sème—au propre et au figuré

dre, le prix approximatif demandé pour chacun d'eux. Elle pourra produire les pièces des pedigrees de tel ou tel animal; généalogie, certificats d'enregistrement, d'inscription au Livre d'Or, etc. Ainsi, peut-elle à l'occasion seconder son mari, recueillir, pour les lui transmettre, les informations de l'agronome, amorcer une transaction avec un acheteur éventuel, etc., etc.

Par l'expression de ses opinions, son intérêt même, elle devient pour le cultivateur un sujet d'émulation et d'encouragement. Elle partage ses projets, ses espoirs. Elle assiste à l'amélioration progressive de la terre et des troupeaux.

Tous ceux qui ont à coeur l'avancement de l'agriculture souhaitent que ce soit là le portrait de la fermière québécoise.

Roland LESPÉRANCE, B.S.A.

Enfin, laveuse automatique

POUR le prix d'une laveuse à bras, aussi boulangère et baratte à beurre combinées (deux dans un). Circulaires envoyées sur demande. Agents demandés. Ecrivez à D. E. BESSETTE, Sherbrooke, P. Q.

"MAIS QUI POUSSERA"—A vendre blé-d'Inde No 1, standard du gouvernement, cultivé au Canada. Demandez les prix. J.-O. DUKE SEED CO., Limited, Ruthven, Ontario.

ON DEMANDE des timbres-poste très anciens, détachés ou sur vieilles enveloppes. Nous payons les plus hauts prix. S. CRAMER, 909, rue Bleury, Montréal.

BULBES DE DALHIA—10 variétés différentes à grands fleurs, \$1.00. 20 variétés différentes, \$2.00 franco. M. SHEDEL, Mimico, Ont.

Pour la fermière, génie discret du foyer

Bébé va naître le...

Une vieille maman rappelle ici aux futures mères quelques conseils peut-être connus, mais pas toujours mis en pratique.

LAISSÉZ-MOI vous dire tout d'abord que la maternité est une chose naturelle qui n'entraîne, la plupart du temps, aucune complication, la majorité des accouchements est normale, et pour peu que vous soyez raisonnable et que vous ayez une vie saine et



Photo Kertésy

régulière pendant l'attente de votre cher petit, tout se passera parfaitement bien.

Soyez raisonnable en ce qui regarde votre sommeil; dormez au moins neuf heures par nuit et couchez-vous tôt.

Soyez raisonnable en ce qui regarde votre nourriture; évitez tous les épices et les alcools, le café et le thé, n'abusez pas de la viande, de la volaille, du poisson; une fois par jour suffit. Le pain, les légumes verts et les fruits (ces deux derniers en abondance pour faciliter les fonctions intestinales), les farineux, les oeufs et le lait constitueront vos meilleurs menus. Buvez beaucoup.

Soyez raisonnable en matière de vêtements. Ils doivent être amples, chauds, légers, être supportés par vos épaules et non par votre taille. Evitez tout ce qui serre: corset, jarretières. Portez un soutien-gorge, une ceinture souple, soutenant l'abdomen sans le comprimer, des souliers à talons bas.

Enfin, ayez de votre corps un soin scrupuleux, lavez-vous *entièrement* chaque jour à l'eau savonneuse, prenez au moins un grand bain complet tous les huit jours.

Ayez aussi un grand soin de vos dents; brossez-les chaque jour, matin et soir, en vous souvenant que souvent les dents se gâtent et tombent pendant les grossesses.

Rappelez-vous qu'il est absolument indispensable que vous voyiez un médecin au moins une fois au commencement de votre grossesse et une fois un peu après le septième mois. Si toutes les futures mamans prenaient cette précaution, bien des accidents seraient évités, bien des petites vies sauvées

Si vous avez des maux de tête douloureux, si votre figure et vos pieds enflent, si vous avez des troubles de la vue et des maux de reins, allez plutôt chez le médecin.

Enfin, ne prenez jamais aucun médicament quel qu'il soit, sans l'avis de votre médecin, et rappelez-vous que le pharmacien n'est pas un médecin.

Travail éducationnel et administratif

On sait que la Section des Arts Domestiques, au ministère provincial de l'Agriculture, vulgarise depuis quelques années la fabrication des objets d'art paysan. Voici un petit résumé de ce qui a été fait l'an dernier:—

LA section des Arts Domestiques a accompli, durant l'année, un travail considérable et nous avons raison d'être fiers des succès obtenus.

Nos institutrices ont donné au cours de l'année, dans les cercles des fermières et les groupements paroissiaux, 215 séries de cours de cardage, de filage et de tissage. Ces cours ont été suivis par 11,926 personnes.

A l'Ecole, des cours plus avancés ont été suivis par 145 personnes dont 54 religieuses appartenant à diverses communautés. Ces religieuses des écoles ménagères ont suivi des cours spécialement réservés pour elles.

Le programme de ces cours a été le suivant: 1° Etudes préliminaires sur la préparation au tissage; les bobinoirs, les dévidoirs, les ourdissoirs, le garnissage du "canelier", le calcul d'ourdissage, le montage des fils. Etude du métier et de ses accessoires.

2° Exercices pratiques sur les tissus simples: l'attachage des marches et des contremarches; la marchure; les combinaisons de tissus par couleurs.

3° Principe du tissage: la théorie des armures; les armures fondamentales. Etudes des dérivés simples. Démonstrations pratiques sur les dérivés simples de la première armure fondamentale.

Les tapis: les tapis au crochet, les tapis au point noué, les tissus à relief; les appliqués.

4° Etudes sur les armures fondamentales et leurs dérivés. Démonstrations pratiques sur les appliqués et les gaufrés. Etudes préliminaires de la tapisserie; montage du métier à hautes lisses; formation de l'armure et du dessin dans la tapisserie, la ceinture fléchée.

On constate une grande amélioration dans les travaux de nos fermières et une tendance plus marquée à travailler d'abord pour la maison et ensuite à offrir en vente le surplus de la production. C'est par milliers que l'on compte les familles de cultivateurs, habillées totalement de tissus faits à la maison, avec de la laine du pays et du lin cultivé sur la ferme.

On commence aussi à tisser de la lingerie de maison et du matériel d'ameublement et de décoration. Nos demeures rurales s'embellissent de draperies, de couvre-lits, de tapis canadiens, s'harmonisant bien avec le style de nos vieilles maisons.

VOICI

Une clôture de bonne durée... à un prix très modéré

La clôture de ferme "FÉDÉRÉE" offre tout à la fois la sécurité, la solidité et une protection complète. Elle est de plus longue durée que toute autre. La clôture FÉDÉRÉE est une protection pour votre propriété; elle est solidement fabriquée et résistera aux coups les plus durs qu'une clôture de ferme puisse endurer, sans en être affectée d'aucune manière.

Le noeud FÉDÉRÉE qui joint les broches venant de toutes les directions rend la clôture à l'épreuve de tout trouble... La broche No. 8, placée sur le dessus, retient la clôture et l'empêche de pocher tout en étant à l'épreuve de la rouille. Ecrivez-nous dès maintenant et nous vous enverrons notre catalogue GRATUITEMENT; il vous renseignera sur tout et vous fera épargner, si vous employez la CLÔTURE DE FERME FÉDÉRÉE.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
130 rue St-Paul Est, Montréal



NOUS avons eu le plaisir, cette semaine, d'adresser à tous les fabricants de beurre et de fromage une circulaire les invitant à nous confier, cette année, la vente de leur beurre et de leur fromage. Dans cette circulaire, évidemment, nous n'avons pu donner tous les avantages qui existent en faveur de notre système de vente, mais nous avons inclus, comme nous le faisons tous les ans d'ailleurs, la comparaison des prix payés par l'U.C.C. et notre Société.

Dans le dernier numéro du "Journal d'Agriculture", nous avons donné ces chiffres, et si nous y revenons aujourd'hui, ce n'est que pour souligner un fait que l'on ne doit pas laisser passer inaperçu et qui représente pour les sociétés qui nous seront affiliées un avantage réel. *Les sociétés de beurre et de fromage qui auront avec la nôtre un contrat d'affiliation auront droit à une réduction de 1/16 de cent la livre dans les frais occasionnés par la vente de ces produits qui nous seront envoyés en consignation.*

Au risque d'ennuyer nos lecteurs avec cette redite, nous la rappelons de nouveau aujourd'hui, afin que les comités de surveillance, qui s'occupent un peu partout dans la Province de voir à ce que leur beurre et leur fromage prennent une bonne direction, puissent songer à

l'avantage que nous offrons aux sociétés affiliées, et faire en sorte que, dans leur paroisse, il y ait une société coopérative agricole qui leur obtienne ce résultat.

Depuis que la loi qui régit les sociétés coopératives a été changée, nous avons reçu un grand nombre de demandes d'affiliation, et ce sera un moyen très efficace pour nous aider à baisser nos frais généraux, si nous continuons de recevoir des adhésions aussi nombreuses.

Beaucoup de personnes nous ont écrit nous demandant si nous pouvions recevoir leur sirop d'érable dans des barils ou des contenants représentant des quantités trop considérables pour le genre de commerce que nous faisons ici. Invariablement, nous leur avons répondu ce qui suit, ou du moins en substance: "Adressez-vous à la Société Coopérative des Producteurs de sirop d'érable dont le siège principal est à Plessisville. Vous aurez là l'avantage de recevoir tout ce qui est possible d'obtenir pour un produit qui doit être uniformisé et manoeuvré en grande quantité." Nous avons reçu cette année, ici, à la Coopérative, à peu près la même quantité que d'habitude de sirop en petits bidons d'un gallon ou d'un demi-gallon pour ceux qui sont habitués de

l'acheter de nous. Mais nous n'avons pas l'intention ni l'espace pour développer ce commerce sur une grande échelle. Que l'on veuille bien en prendre note.

La saison d'expédition des grains de semence bat son plein, et il est probable que, cette année, nous réussirons à placer sur le marché une quantité plus forte que celle des années précédentes de grains préparés par nos sociétés productrices de grains de semence. Nous devons ici mettre en garde un certain nombre de clients et les prier d'acheter directement de nous plutôt que d'essayer de passer, pour sauver quelques sous, par des sociétés qui ne sont pas aussi particulières que nous le sommes nous-mêmes pour faire inspecter leurs grains de semence. Nous tenons à ce que tous les grains qui sortent de nos sociétés soient inspectés et que personne n'essaie de se servir de nos étiquettes pour les mettre sur des poches de grains que les inspecteurs ont déjà refusées. Nous avons été trompés déjà à ce sujet, et c'est pour cela qu'il importe que les commandes passent directement par nous, afin que nous puissions nous-mêmes nous rendre responsables de la qualité que nous livrons et qui est conforme aux prescriptions de la loi à ce sujet.

L. P. D.

« « ÇÀ ET LÀ » »

LE commerce des pommes de terre de semence a pris, cette année, une importance considérable, et la quantité de pommes de terre certifiées que nous avons vendue dépasse de beaucoup celle vendue les années précédentes. Nous nous en félicitons, parce que cela indique une tendance à vouloir obtenir une meilleure récolte et à relever, par un moyen bien approprié, la qualité des pommes de terre vendues dans notre province.

Cependant, nous devons, bien à regret, constater que la quantité de pommes de terre de semence certifiées que produit la province de Québec est bien modeste comparée à celle qui nous vient du Nouveau-Brunswick et surtout de l'Île du Prince-Edouard. Pourquoi? Evidemment, nous ne savons pas grand'chose de ce qui se passe dans le domaine de la production, mais ce ne sont certainement pas les renseignements qui ont fait défaut. Les centres qui produisent la pomme de terre ont été fréquemment visités par les agronomes et les techniciens du ministère de l'Agriculture, mais on dirait qu'il y a une espèce d'apathie quand il s'agit d'apporter une amélioration quelconque aux produits de la terre.

Il y a aussi ce fait qu'un grand nombre de cultivateurs sont restés sous l'impression que la pomme de terre — comme on l'appelle en certains pays *le pain des quêteux* — était une production que l'on pouvait traiter un peu à la diable, quand c'est tout le contraire. M. Tawse, dans un article remarquable dont j'ai donné les faits saillants il y a deux semaines, montrait la valeur nutritive des pommes de terre et du profit que l'on en obtiendrait si on la cultivait avec soin, en faisant toutes et chacune des opérations que nous prescrivent les techniciens.

J'ai constaté moi-même la vérité de ce que dit M. Tawse; en feuilletant les statistiques, j'ai trouvé que depuis trente ans, bon an mal an, c'est encore la pomme de terre qui a donné le rendement le plus payant par acre de toutes les cultures ordinaires. Je sais bien que cette année, sur ma ferme, nous allons doubler l'espace planté l'année dernière, en essayant de donner plus d'attention que jamais à la culture de cette importance légumineuse.

Nous avons dû, il y a quelque temps, importer, pour le compte de nos clients dont nous

tenons beaucoup à la clientèle, une couple de chars de choux de siam des Provinces Maritimes. Quand j'ai constaté le prix auquel ils revenaient et le besoin dans lequel se trouvait le marché de Montréal d'aller à l'étranger pour chercher un objet si facile à produire ici, j'ai été tout peiné. Quand on pense! le marché de Montréal obligé d'aller à huit cents milles chercher des choux de siam, quand il serait si facile de les produire ici, nous qui en faisons tant quand ils se vendaient moins bien.

J'inviterais donc tous les cultivateurs qui n'ont pas trop peur de la gratte, cet instrument bien inoffensif, mais qui cause tant d'appréhensions, à se décider de faire une semence plus considérable de beaux navets. Nous avons expédié, dans les collections de graines de jardin que nous avons mises sur le marché, une variété des plus appropriées. Qu'on veuille donc s'en servir, et si l'on trouve cette variété bien bonne, que l'on se fasse une provision de graines l'année prochaine, afin de pouvoir non seulement en nourrir les animaux de la ferme, mais en passer quelques chars aux citadins de Montréal pour les empêcher d'aller au loin.

L. P. D.

COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 14 AVRIL AU 21 AVRIL 1934

ANIMAUX VIVANTS

ARRIVAGES à la Pointe St-Charles, le 30 avril, 1934:—

| | |
|-------------------|-------|
| Bétail.. | 874 |
| Veaux.. | 1,039 |
| Porcs.. | 2,447 |
| Moutons.. | 51 |

BÉTAIL VIVANT

Il n'y avait que le bétail commun et moyen, les vaches et les génisses à se vendre avec quelque facilité jusqu'à tard dans l'après-midi. Cette classe a pu maintenir ses prix, alors que les autres ont dû fléchir autant que 50 sous par 100 livres dans quelques cas. Les bons bouvillons rapportaient de \$5.25 à \$5.50 et les moyens de \$4.75 à \$5.25, pendant que les communs se payaient de \$3.50 à \$4.50. Les bonnes vaches ont été vendues généralement aux alentours de \$4.00; les moyennes de \$3.25 à \$3.50 et les communes de \$2.50 à \$3.00; celles qui étaient destinées à la mise en conserve rapportaient de \$1.50 à \$2.25. Les bonnes génisses étaient vendues à \$5.00 avec les moyennes entre \$4.25 et \$4.75. Les taureaux allaient de \$2.00 pour les communs jusqu'à \$3.75 pour les meilleurs.

VEAUX VIVANTS

Il n'y avait pratiquement pas de changements dans les prix des veaux à l'ouverture du marché bien que les arrivages étaient plus forts que d'habitude. La plupart des veaux communs ont été vendus de \$3.00 à \$3.25; les moyens, de \$3.50 à \$4.00 et les meilleurs allaient de \$4.50 à \$5.00. Mais au cours de l'après-midi les choses ont changé par suite d'arrivages par camion et les prix plus haut mentionnés sont tombés de pratiquement un demi sou la livre. On croit que ce nouveau niveau se maintiendra au cours de la présente semaine.

PORCS VIVANTS

Il y a longtemps que nous n'avions vu autant de porcs sur le marché de Montréal un lundi matin. Nous considérons que les prix ont été très satisfaisants si nous tenons compte du fait que les autres marchés avaient, à la fin de la semaine dernière, donné des signes non équivoques de faiblesse. Les bacons se sont vendus à \$8.50, alors que le prix offert à l'ouverture du marché n'avait été que de \$8.35. Les sujets de choix bénéficiaient d'une prime de \$1.00 par tête; les sujets de boucherie et les légers se vendaient d'un quart à un demi sou la livre en bas des prix des bacons; les coupes ordinaires d'un demi sou et d'un sou la livre étaient en vigueur pour les lourds et les très lourds. La demande pour les truies était un peu moins ferme et les prix allaient de \$6.00 à \$6.75. On croit que les prix actuellement en cours au-

ront chance de se maintenir fermes pendant le reste de la semaine. On ne prévoit pas de changements importants.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les quelques moutons et agneaux qui étaient offerts en vente ont été vendus rapidement, mais ils manquaient de qualité. Les moutons rapportaient de \$2.00 à \$4.50 selon le poids et la qualité. Les agneaux du printemps de bonne qualité se vendaient de \$5.50 à \$7.00 la tête, mais les sujets trop légers ou trop maigres étaient très difficiles à vendre et les acheteurs n'en voulaient pas même à des prix aussi bas que \$3.00 la tête.

Il y a une quinzaine de jours, nous disions ici un mot sur un aspect particulier de la vente des animaux vivants par l'entremise des marchés publics en comparaison avec la vente directe aux maisons de salaison. Voyons-en aujourd'hui un autre aspect: celui de la concurrence.

Dans la vente d'un article, quel qu'il soit, tout ce qui tend à créer, à activer ou à exciter la concurrence entre ceux qui ont besoin de cet article et qui en sont acheteurs, tend à faire monter le prix qu'on peut être disposé à payer pour cet article.

Par contre, tout ce qui tend à diminuer ou à paralyser cette concurrence tendra à réduire le prix que les acheteurs pourraient payer pour ce même article.

C'est la loi de l'offre et de la demande.

Mais cette loi n'est pas rigide, et elle peut s'exercer plus ou moins rigoureusement selon que les vendeurs ou les acheteurs s'entourent de circonstances qui les favorisent.

Le vendeur, le producteur, ayant un produit à vendre, pourra en obtenir s'il n'a qu'un seul acheteur en perspective.

Une dizaine de vendeurs, ayant ensemble une quantité donnée d'un produit, auront également meilleure chance d'en obtenir un prix plus élevé s'ils se groupent pour offrir ce produit que s'ils concourent les uns contre les autres pour en disposer.

Chacun de nous a eu nombre de fois l'occasion de constater combien tout cela est vrai. Il y en a même à qui cette expérience a coûté cher.

Ceux qui ont eu l'occasion de visiter les cours à bestiaux ont été à même de se rendre compte du jeu de ces circonstances et quelle influence elles peuvent avoir en faveur des producteurs ou contre eux à l'occasion.

Ce n'est pas sans raisons que les gros acheteurs, les maisons de salaison particulièrement, font tout ce qu'ils peuvent pour se dispenser d'acheter sur les marchés publics et s'efforcent d'augmenter leurs achats directs. Mais il n'en tient qu'aux cultivateurs de les forcer à acheter sur ces marchés, en exigeant que tous leurs animaux soient dirigés sur les

marchés publics et en ne vendant aux commerçants qu'à cette condition.

Une enquête faite récemment un peu par tout le Canada établit d'une manière assez positive que le gros "bobo" dont souffre actuellement le commerce des animaux vivants provient du fait que les maisons de salaison sont en mesure de faire une trop forte proportion de leurs achats en dehors des marchés publics, en dehors des cours à bestiaux.

Cette question est d'actualité et nous y reviendrons dans un prochain numéro du "Guide d'Expéditeurs".

VOLAILLES VIVANTES

Une forte augmentation dans les arrivages de poules provenant surtout de la province d'Ontario a occasionné une offre plus considérable que la demande, et cela a été de nature à faire fléchir les prix d'environ un sou la livre. Les quelques arrivages de poulets à griller (broilers) ont facilement été absorbés aux prix de la semaine précédente.

OEUFS

Quoique la demande pour fins d'entreposage ait été assez bonne, nous avons eu tout de même à enregistrer une légère baisse de prix, à cause d'une demande un peu plus limitée pour consommation immédiate et une plus forte pression de vente des arrivages consignés sur le marché de Montréal par les provinces de l'Ouest.

VEAUX ABATTUS

Marché stationnaire; aucun changement à noter dans les prix.

PORCS ABATTUS

Marché ferme avec une légère hausse dans les prix.

BEURRE

Notre marché au beurre a été stationnaire au début de la semaine, mais a de nouveau fléchi au cours des derniers jours.

Une augmentation considérable a été enregistrée dans les arrivages et avec peu de disposition à entreposer les beurres d'étable, mais plutôt à s'en départir, l'offre a dépassé la demande et une autre baisse a été enregistrée dans les prix.

A la dernière heure, lundi après-midi, le 30 avril dernier, on cotait de 21 cents à 21 cents $\frac{1}{4}$ la livre.

FROMAGE

Marché un peu plus faible; les prix varient actuellement de 10 cents $\frac{1}{4}$ à 10 cents $\frac{1}{2}$ la livre.

Nous conseillons la fabrication du fromage coloré pour d'ici quelque temps.

PRIX DE REMISE
Coopérative Fédérée de Québec
130 St-Paul Est, Montréal
De la Semaine finissant le 28 avril 1934

| | | | |
|----------------------------------|------------|-------------------------------------|----------|
| POULES VIVANTES | | LAPINS VIVANTS | |
| A | 18c la lb. | Doivent peser au | |
| B | 16c " | moins 5 livres.. 8c à 10c la lb. | |
| C | 14c " | | |
| Coqs | 12c " | | |
| POULETS VIVANTS | | OEUFs | |
| Special | 17c | A (gros) | 20c doz. |
| A | 15c | A (moyen) | 18c " |
| B | 13c | C | 16c " |
| CANARDS VIVANTS | | Pigeons vivants, le couple.. | |
| A | 20c | 25c | |
| B | 18c | | |
| C | 16c | | |
| "POULETS A GRILLER" | | | |
| (De couleur) | | | |
| Doivent peser au moins 1 livre ½ | | | |
| chacun livrés à Montréal | | | |
| A | 26c | | |
| B | 23c | | |
| C | 20c | | |
| (Blancs) | | | |
| A | 23c | | |
| B | 21c | | |
| C | 18c | | |

PRIX DE REMISE POUR LA SEMAINE FINISSANT
Le 24 Avril inclusivement

BEURRE FRAIS

| | |
|---------------------------|-------|
| No 1 Pasteurisé | 22 ½c |
| No 1 Non Pasteurisé | 22c |
| No 2 | 21 ½c |

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

ANIMAUX VIVANTS

Prix obtenus sur le marché de Montréal,
LUNDI LE 30 AVRIL 1934
Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

| | | | |
|--|-----------------|-----------------------------|---------------|
| Porcs vivants | | Veaux de lait | |
| Porc à bacon (180 à 220 lbs. (Select) | \$8.50 | Bon | 4 ¾c à 5c lb. |
| Prime de \$1.00 | | Moyen | 3 ¾c à 4 ¼c " |
| | | Commun | 2 ¾c à 3 ¼c " |
| Porc à bacon (180 à 220 lbs. Coupe 25c à 50c par 100 lbs.) | \$8.50 | Veaux de champ | |
| | | Bon | 2 ½c à 2 ½c " |
| Porc à boucherie (160 à 230 lbs. Coupe 25c à 50c par 100 lbs.) | \$8.50 | Commun | 1 ¾c à 2c " |
| | | Agneaux du printemps | |
| Porcs légers et à engrais (120 à 160 lbs. Coupe 25c à 50c par 100 lbs.) | \$8.50 | \$3.00 à \$6.00 par tête | |
| | | Agneaux | |
| Porcs lourds (240 à 270 lbs. Coupe de ½c par lb.) | \$8.50 | Bon | 6c à 6 ½c " |
| | | Moyen | 5 ½c à 6c " |
| Extra lourds (270 lbs. ou plus Coupe de 1c la lb.) | \$8.50 | Commun | 5c à 5 ½c " |
| Truies | \$6.00 à \$6.75 | Moutons | |
| | | Bon | 4c à 4 ½c " |
| | | Commun | 2c à 2 ½c " |
| Vaches | | Bouvillons | |
| Choix | 3 ¾c à 4c | Choix | 5 ½c à 5 ¾c " |
| Bonne | 3 ¼c à 3 ¾c | Bon | 5c à 5 ¼c " |
| Moyenne | 2 ½c à 3c | Moyen | 4 ¼c à 4 ¾c " |
| Commune | 1 ¾c à 2c | Commun | 3 ½c à 3 ¾c " |
| Très commune | 1 ½c à 1 ¾c | Comm. (légers) | 2 ½c à 3 ¼c " |
| | | Taures | |
| | | Taureaux | |
| | | 4 ½c à 5c | 3 ½c à 3 ¾c |
| | | 3 ½c à 4c | 3c à 3 ¼c |
| | | 2 ¾c à 4 ¼c | 2 ½c à 2 ¾c |
| | | 2 ½c à 2 ¾c | 2c à 2 ½c |

Prix de remise de la Coopérative Fédérée de Québec A QUÉBEC

| | | | |
|--|--------------|------------------------|------------|
| Oeufs | | POULETS ABATTUS | |
| A (gros) | 20c doz. | A | 23c la lb. |
| A (moyen) | 19c " | B | 19c " |
| A (poulette) | 18c " | C | 16c " |
| A — | 16c " | D | 10c " |
| LARD | | | |
| No 1, 90 à 140 lbs. | 12 ½c la lb. | AGNEAUX ABATTUS | |
| No 2, 140 à 175 lbs. | 12c " | No 1 35 à 45 lbs. | 12c la lb. |
| No 3, 170 à 175 lbs. | 11 ½c " | No 2 30 à 35 lbs. | 10c " |
| Veaux abattus engraisés au lait | | | |
| Bon | 8c la lb. | No 3 25 à 30 lbs. | 8c " |
| Moyen | 6c " | | |
| Commun | 5c " | | |
| Moutons abattus | | | |
| A | 18c la lb. | No 1 | 5c la lb. |
| B | 16c " | No 2 | 4c la lb. |
| C | 12c " | No 3 | 3c la lb. |
| Coqs | 10c " | | |

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

MOULÉES ALIMENTAIRES NET, COMPTANT (à nos entrepôts, sans camionnage)

| | | | | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------|--|------|------|------|
| RATIONS NORMALES ÉQUILIBRÉES | | | | MOULÉES POUR VOLAILLES | | | | |
| Protéine | Moulées Laitières | Montréal | Ste-Québec ou | | | | | |
| | | Lennoxville | Rosalie | Lévis | | | | |
| 18% COOPÉRATIVE laitière (simple) .. | | 1.60 | 1.60 | 1.65 | 19% COOPÉRATIVE {tout moulée ...} | 2.40 | 2.35 | 2.40 |
| 18% COOPÉRATIVE laitière (mélassée) .. | | 1.65 | 1.65 | 1.70 | 17% FÉDÉRÉE {poussins (début)} | 2.15 | 2.10 | 2.15 |
| 20% FÉDÉRÉE laitière (simple) .. | | 1.55 | 1.55 | 1.60 | 18 ½% COOPÉRATIVE moulée croissance. | 2.20 | 2.15 | 2.20 |
| 20% FÉDÉRÉE laitière (mélassée) .. | | 1.60 | 1.60 | 1.65 | 17% COOPÉRATIVE grains, croissance | 1.90 | 1.85 | 1.90 |
| 22% COOPÉRATIVE laitière (simple) .. | | 1.65 | 1.65 | 1.70 | 22% COOPÉRATIVE pour ponte | 2.25 | 2.20 | 2.25 |
| 22% COOPÉRATIVE laitière (mélassée) .. | | 1.70 | 1.70 | 1.75 | 21% FÉDÉRÉE " " | 2.05 | 2.00 | 2.05 |
| 24% COOPÉRATIVE laitière (simple) .. | | 1.75 | 1.70 | 1.75 | 36% COOPÉRATIVE Sup. prot. (volailles) | 2.65 | 2.60 | 2.65 |
| 24% COOPÉRATIVE laitière (mélassée) .. | | 1.80 | 1.75 | 1.80 | 11% COOPÉRATIVE Grains pour volailles | 1.70 | 1.70 | 1.75 |
| 18% COOPÉRATIVE Contrôle (simple) .. | | 1.65 | 1.60 | 1.65 | 11% FÉDÉRÉE " " | 1.65 | 1.65 | 1.70 |
| 18% COOPÉRATIVE Contrôle (mélassée) .. | | 1.70 | 1.65 | 1.70 | 19 ½% COOPÉRATIVE Engraissement .. | 1.95 | 1.95 | 2.00 |
| 32% COOPÉRATIVE Supplém. (laitière) | | 2.00 | 1.95 | 2.00 | 15 ½% FÉDÉRÉE " " | 1.85 | 1.80 | 1.85 |
| COOPÉRATIVE — supplément minéral .. | | 1.75 | 1.75 | 1.75 | 24% COOPÉRATIVE Dindonneaux (début) | 2.30 | 2.30 | 2.30 |
| MOULÉES POUR VEAUX | | | | POUR PORCS | | | | |
| 25% COOPÉRATIVE moulée (avec lait) | | 2.40 | 2.35 | 2.40 | 43% COOPÉRATIVE Sup. prot. | 2.45 | 2.45 | 2.45 |
| 24% FÉDÉRÉE moulée Veaux (sans lait) | | 2.10 | 2.05 | 2.10 | Ces moulées sont recommandées par la Commission de l'Alimentation du Bétail, et elles portent notre garantie absolue. L'étiquette attachée à chaque poche montre l'ENRE-GISTREMENT, le NOM, la QUANTITÉ de chaque ingrédient employé, ainsi que l'ANA-LYSE et la DIGESTIBILITÉ qui est très importante pour établir la valeur d'une moulée. Nous avons aussi un assortiment complet de farines, grains et moulées. | | | |

PRIX SUJETS A CHANGER SANS AVIS
Assortiment complet de ces moulées à nos entrepôts à Trois-Rivières à 10 cents par poche en plus des prix à Ste-Rosalie

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
130 est, rue St-Paul Tél. HARbour 4111 Montréal