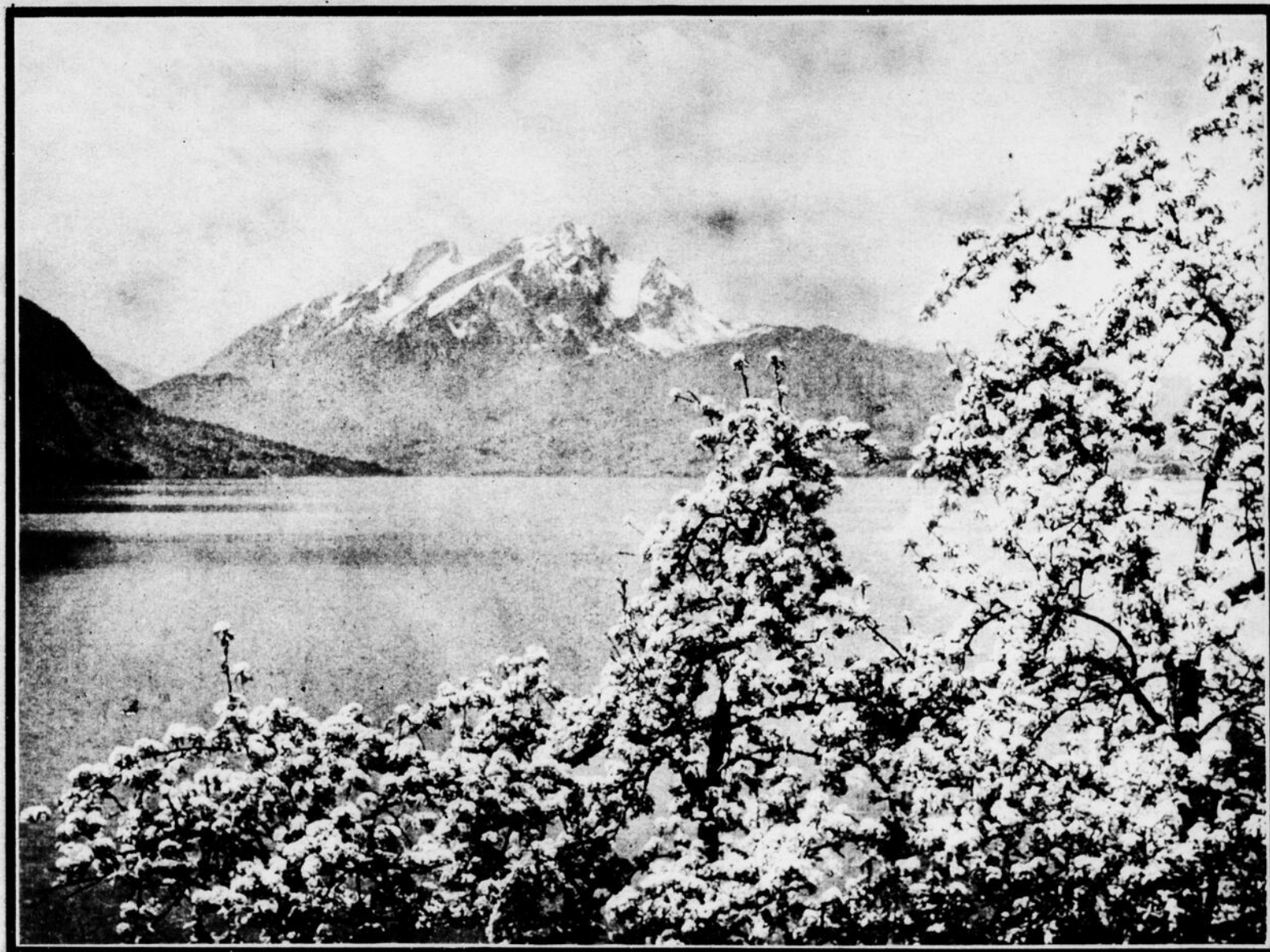


VOLUME 39

16 MAI 1936

NUMÉRO 46

LE JOURNAL



D'AGRICULTURE

PUBLIÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

Attention!

Dans une circulaire sur la bouillie bordelaise, publiée par le Bureau de la Protection des Plantes durant le mois d'avril dernier et distribuée à plusieurs centaines d'exemplaires par toute la province, les lecteurs ont probablement remarqué une erreur de termes dans la formule suivante:—

4 livres de couperose bleue (sulfate de cuivre ou vitriol bleu),

4 livres de chaux vive (pierre à chaux),

40 gallons d'eau.

Nous ne croyons pas que les cultivateurs s'aviseront de préparer de la bouillie bordelaise avec de la pierre à chaux proprement dite, qui est du carbonate de chaux non moulu.

Il aurait fallu écrire *chaux de pierre* au lieu de *pierre à chaux*.

Nous tenons à signaler cette coquille à ceux qui ne l'auraient pas remarquée. On évitera l'erreur que pourraient commettre ceux qui ne sont pas familiers avec cette fabrication.

Les cultivateurs ne lisent pas!

Erreur, formidable erreur! Une preuve? La voici:—

Dans la série d'articles que nous avons récemment écrits au sujet de la Ferme-Ecole provinciale de Deschambault, au chapitre des récoltes de plantes-racines, nous avons signalé un rendement de 58 tonnes à l'acre en betteraves fourragères. Plusieurs cultivateurs nous ont écrit qu'ils croyaient à une erreur typographique ou à une interprétation erronée de la comptabilité du régisseur de la ferme.

Il n'en est rien.

"Ce qui est écrit est écrit", comme dirait Pilate aux Juifs de la Passion du Christ. Le rendement obtenu à Deschambault est bel et bien de 58 tonnes à l'acre, comme nous le disions. De très nombreux cultivateurs visitent cette ferme: ils sont à même de vérifier tout sur place.

Il ne faut pas en être surpris outre mesure quand on sait que

certaines betteraves pesaient jusqu'à 21 livres chacune. Au surplus, ajoutons que la betterave fourragère pousse en longueur tandis que le chou-de-Siam croît en rond, si l'on peut dire.

Autre fait, c'est que des champs de betteraves sur nos fermes de démonstration ont donné des rendements allant jusqu'à 49 tonnes à l'acre et pourtant, à certains endroits des champs, la graine n'avait pas germé.

Nous éprouvons beaucoup de plaisir à noter l'intérêt que portent les cultivateurs au "Journal d'Agriculture". Non seulement on lit de plus en plus dans nos foyers agricoles, mais, chose encore plus consolante, on s'applique à comprendre ce qui est écrit.

De notre côté, nous souhaitons toujours écrire pour être compris.

C'est encore de l'argent qui s'en va

Sur 40.000.000 de poussins éclos au Canada, on prétend que 6.000.000 périssent chaque année. Calculez ces 6.000.000 de poussins à 10 sous chacun et voyez ce que cela représente.

D'ordinaire les choses se passent très bien aux couvoirs. L'incubation se fait aujourd'hui dans des conditions hygiéniques. Toutes précautions sont prises pour que les poussins ne souffrent pas du voyage. Autre chose est l'arrivée chez les destinataires dans certains cas. C'est dans les colonies-éleveuses que les pertes sont le plus sensibles. La température inégale et les courants d'air sont généralement cause de maints décès. Nous conseillons aux débutants d'essayer leur fournée-éleveuse une couple de jours avant l'arrivée des poussins, afin de s'assurer si elle est en état de maintenir une température égale pour assurer l'élevage dans les conditions voulues.

Avant et non après

Il vous est peut-être arrivé, après avoir terminé une construction de ferme, de constater que telle ou telle commodité, comme on dit, n'a pas été prévue et qu'on ne peut y remédier sans encourir de nouveaux frais.

Il y a en distribution au ministère de l'Agriculture des plans de grange-étable, de porcherie, de vacherie, d'écurie et de bergerie, de remise à fumier, de hangar à voitures et à instruments aratoires, etc., etc, qui vous seraient certainement très utiles. Non que nous vous engagions à les exécuter nécessairement à la lettre, mais ayant le mérite d'être préparés par des experts très au fait des besoins des cultivateurs, ces plans

vous suggéreront toutes sortes d'idées profitables.

Pourquoi ne les consultez-vous pas avant de bâtir? Cela ne coûte pas plus cher et très souvent ils vous feraient prévoir certaines améliorations qui vous sauveront par la suite temps et argent. Prévoir, c'est le commencement de la sagesse et de... l'économie.

On nous écrit...

Une taure de 2 ans a mis bas le 9 mars. Elle était en bon état et la parturition a été normale. Au début, elle donnait de 2 à 2 livres 1/2 de lait, diminua à 1 livre 1/2, puis à 1 livre, bien qu'elle ait reçu une bonne alimentation. Elle n'a pas de fièvre, ne paraît pas malade. J'ai dû abandonner de la traire. Sa mère était assez bonne laitière. Etant tarie, est-il plus avantageux de la vendre pour la boucherie ou la garder avec l'espoir d'en obtenir du revenu une autre année?

G. L., St-Zacharie.

Réponse — Si la vache est en santé et si elle a mis bas de façon normale, nous croyons qu'elle ne deviendra jamais une forte laitière. Si c'est une bête croisée, dans un cas semblable, elle devrait être livrée à la boucherie. Par ailleurs, si l'animal est de race pure et d'excellente origine, il serait sage de la faire saillir de nouveau et de tenter une prochaine lactation.

L'alimentation donnée à une vache au cours des quelques semaines qui précèdent le vêlage a une influence sur sa production laitière.

Petites nouvelles

En juin, deux manifestations agricoles importantes: Ormstown, la plus belle exposition annuelle d'industrie animale, puis Lachute, première en date des expositions régionales tenues en cette province.

* * *

Notre collaborateur occasionnel, M. Lionel Lafrance, ci-devant agronome spécial en drainage avec bureau au Ministère, a été nommé à Victoriaville où il dirigera la section du drainage du district agricole No 6 dont M. J.-E. Lemire est l'agronome en chef. M. Lafrance résidera à Victoriaville.

* * *

Dans le tableau d'honneur des fabricants de beurre et de fromage paru dans notre édition du 25 avril, il y aurait lieu de rétablir les noms et chiffres suivants:

M. Gonzague Girard, Métabetchouan, Lac St-Jean, 1.045 boîtes, 100% no 1, pointage: 92.978; M. Elzéar Tremblay, St-Gédéon, Lac St-Jean, 647 boîtes, 100% no 1, pointage: 92.499. F. F.



HÉ! LÀ RÉDUISEZ VOS FRAIS RATONS
Blatchford
 FONDÉE EN 1800
 Vitalisées par **Y-O CONKEYS**
POUR BESTIAUX ET VOLAILLE

"LES PLUS BEAUX POUSSINS JAMAIS VUS"

Wickham, P.Q. — "J'ai actuellement 2.500 poussins d'une semaine et pas une perte. Croissance extraordinairement rapide et uniforme."

Mont Rolland, P.Q. — "J'ai actuellement 2.000 poulets Rock barrés, tous vigoureux, qui ont 1 à 5 semaines, et mes pertes ne s'élèvent pas à 1%."

Ste-Agathe, P.Q. — "De mes 2.060 poulets Leghorn blancs, je n'en ai perdu que 39 dans les premiers 18 jours."

Arundel, P.Q. — "J'ai les plus beaux poulets jamais encore vus. J'ai 4.300 Rocks barrés, âgés de 3 jours à 3 semaines, et je n'en ai perdu que 3 en 10 jours."

Chaque courrier nous apporte de semblables témoignages racontant les merveilleux résultats obtenus par l'alimentation.

Blatchford's
 ESTABLISHED IN 1800

MOULEES A POUSSINS ET A CROISSANCE

Vitalisées avec... **Y-O CONKEYS**

Riches en vitamines A, B, D et G, ne perdant jamais leur efficacité.

Une meilleure santé. Exemption de faiblesse de pattes. Assimilation parfaite. Immunité contre la maladie.

Croissance équilibrée et complet développement.

De votre vendeur ou écrivez-nous directement.

BLATCHFORD, TORONTO OUEST, Ont.

M. LUCIEN ST-DENIS, Gérant des ventes dans le Québec, 8368, rue St-Gérard, Villeray, Montréal



LE JOURNAL D'AGRICULTURE



Hon. J. Adélard Godbout
ministre.

J. Antonio Grenier,
sous-ministre.

Directeur: Armand LETOURNEAU, L.S.A.

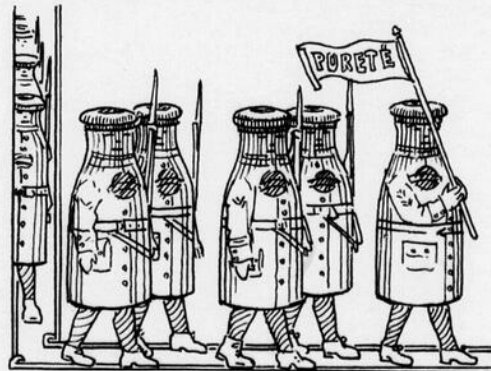
Tableau synoptique des dernières ordonnances de la Commission de l'Industrie Laitière

Région	Prix payés au producteur pour le lait cru (le cent livres)		Prix payés au distributeur				
	F.A.B. la place d'affaires du marchand	F.A.B. la ferme du producteur	Cas généraux	A son domicile, au domicile de l'acheteur ou à sa place d'affaires		A une épicerie, un hôtel, un restaurant, une maison de pension ou tout autre établissement commercial	
			En bidon (vendu au gal.)	A la pinte	Au gallon	A la pinte	Au gallon
Trois-Rivières	\$1.60		0.26	0.09		0.08	
St-Hyacinthe	\$1.40			0.07		0.06	0.24
Chicoutimi		\$1.30		0.07		0.06	
Jonquière		\$1.30		0.07		0.06	
Grand'Mère	\$1.60			0.08			
Sherbrooke	\$1.60		0.28	0.09		0.08	
Shawinigan		\$1.45		0.07		0.06	
St-Jean d'Iberville	\$1.30		0.24	0.07		0.06	
Montmagny				0.07	0.28		
St-Jérôme		\$1.35		0.07		0.06	
Waterville				0.07			
Cowansville		\$1.25		0.07		0.06	
Granby				0.07		0.06	
Windsor Mills			0.20	0.07		0.06	
Magog	\$1.40			0.06		0.06	
Coaticook			0.20	0.07		0.06	
Bromptonville				0.07		0.06	
East Angus				0.07		0.06	
Joliette	\$1.30	\$1.20	0.16	0.06			
Beauharnois	\$1.40			0.07			
Ville DeLéry	\$1.60			0.08	0.30	0.07	0.25
Crabtree	\$1.30	\$1.20	0.16	0.06			
Asbestos				0.07		0.06	
Valleyfield	\$1.60			0.08	0.30	0.07	0.28
St-Gabriel de Brandon				0.06			
Berthierville				0.06			

NOTE: Les chiffres ci-dessus ne couvrent que les cas généraux des ordonnances émises par la Commission de l'Industrie Laitière.

Deux nouveaux fromages

De nouveaux fromages, entre autres le "Richelieu" et le "Bleu de Québec", seront bientôt mis sur le marché de la Province. Ils sont fabriqués dans la nouvelle fromagerie d'Henryville, que dirige le Dr J.-M. Rosell, bactériologiste du ministère provincial de l'Agriculture. Cette fabrique est la première du genre en Amérique du Nord. Elle a été construite et outillée d'après les données les plus modernes de la technique fromagère. Le "Richelieu" est un fromage du type Bel Paese et Strachino de l'Italie. Il est mou, riche, crémeux, d'un bouquet très fin sans odeur trop prononcée. Le "Bleu de Québec" est un fromage du type Roquefort. Il est fait cependant avec du lait de vache, au lieu du lait de chèvre, ce qui lui donne un goût moins fort et moins salé que le Roquefort classique.



Le bon militarisme
La défense de la santé par le lait

Ils sont en mer...

Les éleveurs de chevaux apprendront avec plaisir qu'un contingent de près de quatre-vingts chevaux Belges sont actuellement en mer, en route pour Montréal où ils arriveront dans quelques jours. C'est la plus forte importation faite jusqu'ici. Chaque bête a été choisie avec le plus grand soin et représente les plus remarquables caractéristiques de la race chevaline Belge. Ce sont tous des sujets qui feront souche et l'on peut affirmer que cette importation fera époque dans l'histoire de notre industrie chevaline. Nous comptons revenir longuement sur ce sujet dans un prochain numéro. Toutefois ceux qui souhaitent obtenir des renseignements plus hâtifs feront bien de s'adresser à M. Gaston Marsan, secrétaire de l'Association Provinciale des Eleveurs de Chevaux Belges, 7714 rue Berri, Montréal.

L'enseignement agricole d'actualité par l'image

LES POUSSINS ONT BESOIN DE LAIT ÉCRÉMÉ

COMBINÉ AVEC UNE PÂTÉE SIMPLE et LA LUMIÈRE SOLAIRE

LE LAIT ÉCRÉMÉ — fait profiter rapidement les poussins;
— les tient en vigueur et en santé;
— abaisse le coût d'entretien;
— les prépare à pondre davantage.

RATION A POUSSINS (PÂTÉE)
60 parties farine de blé d'Inde,
20 part. moulée d'avoine,
20 part. racoupe,
5 " os broyés,
5 " gravier fin " sel.

LE LAIT ÉCRÉMÉ AUGMENTE LA PONTE ET GROSSIT LES OEUFS

GRAIN MOULÉE

Les poulettes recevant du grain et une moulée pauvre en protéine sans lait écrémé, produisirent en 1 an:

89 oeufs dont 20 seulement pesaient au delà de 24 onces la doz.

GRAIN MOULÉE

Des poulettes d'une même race, d'un âge et d'un développement identiques, recevant du grain et de la moulée avec du lait écrémé donnèrent en 1 an:

146 oeufs dont 62 pesaient plus de 24 onces la doz.

LES PROFITS PROVENANT DE POULETTES NOURRIES AU LAIT ÉCRÉMÉ SURPASSENT DE 83% LES DÉPENSES ENCOURUES POUR LEUR ALIMENTATION

Quelques hors-d'oeuvre variés

L'homme en qui le peuple romain mettait tout son espoir, Cincinnatus, habitait au delà du Tibre... Il y cultivait un terrain de quatre arpents... C'est là que les envoyés du Sénat le trouvèrent; peut-être était-il en train de creuser un fossé, penché sur sa bêche, ou peut-être labourait-il ce qui est sûr, c'est qu'il faisait une besogne d'agriculteur. Après un échange de saluts, les envoyés le prièrent de mettre sa toge, pour prendre connaissance de la demande du Sénat; il s'étonna et dit à plusieurs reprises: Est-ce que tout va bien? Puis il envoya sa femme prendre sa toge dans sa chaumière. Sitôt qu'il eut essuyé la poussière et la sueur de son corps, les envoyés, d'une seule voix, le saluèrent du titre de dictateur—Tite-Live. Histoire Romaine.

Paysans et ouvriers

"La détresse paysanne", écrit la *Production française*, "engendre la misère ouvrière":

C'est un fait d'expérience que, lorsque le paysan ne vend pas ou vend mal ses produits, les usines marchent au ralenti, le commerce languit, les ouvriers chôment.

Au contraire, lorsque l'agriculture prospère, les usines travaillent à plein, les magasins regorgent de monde, les ouvriers touchent de bons salaires.

Parce que les paysans sont les clients les plus importants, les meilleurs et les plus sûrs de l'industrie et du commerce.

Voici, à ce sujet, l'avertissement donné par la *Revue agricole de l'Aube*:

Cercle qui n'a rien de vicieux

Quand un agriculteur cesse d'acheter,

Un commerçant cesse de vendre.

Quand un commerçant cesse de vendre,

Un industriel cesse de fabriquer.

Quand un industriel cesse de fabriquer,

Des ouvriers cessent de travailler.

Quand des ouvriers cessent de travailler,

Des consommateurs cessent de gagner.

Quand des consommateurs cessent de gagner,

Ils cessent de dépenser.

C'est la surproduction générale, le chômage, la misère.

Morale

Pour éviter la misère intégrale du pays

Laissez vivre l'agriculteur!

"Et réclamez une politique économique qui mette l'agriculture nationale en situation de nourrir les Français et d'approvisionner l'industrie française en matières premières."

Aux cultivateurs du comté de Yamaska

Par arrêté ministériel en date du premier mai courant, le comté de Yamaska fait maintenant partie de la zone en quarantaine contre la pyrale du maïs. Les producteurs de maïs de ce comté sont tenus de se conformer aux dispositions suivantes de la loi.

Avant le premier juin de chaque année:—

1.—Détruire complètement toute trace de la récolte de l'année précédente (à l'exception du contenu des silos), c'est-à-dire tout débris de maïs (blé d'Inde sucré, à grain ou fourrage) tiges, épis, feuilles, litière et tout déchet quelconque partout où il s'en trouve.

2.—Enfouir par un profond labour les chaumes, racines, râfles de maïs de telle sorte que la surface du sol en soit complètement débarrassée;

3.—Enlever toutes les mauvaises herbes susceptibles de loger la pyrale soit dans les champs, soit le long des clôtures, fossés, chemins, soit autour des bâtisses, etc.

II. — Il est INTERDIT à quiconque de TRANSPORTER ou EXPÉDIER en dehors de la zone en quarantaine, pour quelque fin que ce soit, toute partie quelconque des plants de maïs, sans un PERMIS OFFICIEL établissant que le lieu de provenance est exempt de pyrale et qu'on y a appliqué les mesures prescrites à

Les nouveaux diplômés de l'École d'Agriculture de Ste-Martine

Liste par ordre de mérite.—
Promotion 1936

Godefroy Leduc, Huntingdon.

Ovila Bourdon, Ste-Clotilde.

Gaston Molleur, Montréal.

Roma Besner, Vaudreuil Sta.

Eugène Leduc, Huntingdon.

Emilien Brault, St-Etienne.

Emile Leblanc, Huntingdon.

Emile Richer, Valleyfield.

Lucien Paquette, Beauharnois.

Wilfrid Taillefer, St-Stanislas.

Fernand Dufour,

préfet des études.



Les nouveaux diplômés de l'École d'Agriculture de Rimouski

Liste par ordre de mérite.—
Promotion 1936

Avec très grande distinction:—

Romuald Ouellet, St-Simon.

Jules Riou, St-Simon.

Adrien Guay, St-Léon le Grand.

Alphé Cyr, Squatec.

Wilfrid Gamache, St-Léon le Grand.

Avec grande distinction:—

Marc-René Dufour, Grandes Bergeronnes.

Albert Belzile, St-Clément.

Avec distinction:—

Félix Rousseau, Trois-Pistoles.

Roger Bernier, Squatec.

Raoul Roussel, Lac au Saumon.

Fernand Rioux, Rivière au Renard.

Raymond Belzile, Trois-Pistoles.

Avec succès:—

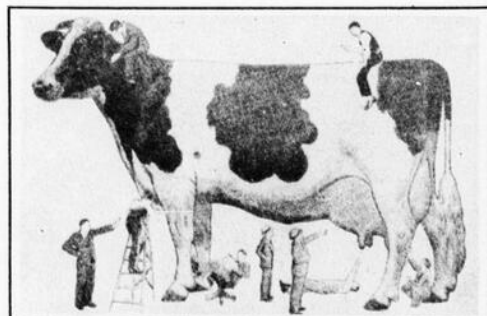
G.-E. St-Germain, St-Bazile.

Léo St-Germain, St-Bazile.

P. Saindon, ptre.
directeur.

l'article précédent. Ce permis est émis après inspection faite, sur demande spéciale, par un inspecteur dûment nommé à cet effet.

III.—Quiconque constate la présence de la pyrale du maïs dans son champ doit en avvertir immédiatement le ministre de l'Agriculture.



Deux prochaines expositions où
brilleront maints beaux animaux
domestiques.

Ormstown: 9-12 juin

Lachute: 17-20 juin

IV.—Les inspecteurs désignés par le ministre de l'Agriculture comme représentants de l'entomologiste ont plein pouvoir pour faire exécuter le présent règlement.

Pénalités.—Toute personne enfreignant le présent règlement sera poursuivie.

Urgent!

Il y a trois ans, le service provincial de l'industrie Animale, section des Porcs et Moutons, inaugurerait un concours annuel de production de porcs à bacon. Tous les cultivateurs membres d'un cercle agricole peuvent participer à ce concours.

Les producteurs de porcs en ont donc profité pour améliorer la qualité des sujets de marché, perfectionner leur élevage, et nous devons en bonne partie à l'organisation de ce concours annuel l'augmentation sensible de notre élevage porcin, ces dernières années.

Nous attirons votre attention sur une clause importante des règlements en vigueur. Bien noter que la formule de demande d'admission que l'on peut se procurer ou chez M. X.-N. Rodrigue, chef de la section des Porcs et Moutons à Québec, ou encore chez l'agronome de district, doit être remise au secrétaire du cercle agricole avant le 15 juin.

Pour aucune considération les formules non reçues le 15 juin ne seront acceptées. Dernier jour de grâce: le 15 juin.

Autre condition à retenir: Le cultivateur éligible à ce concours doit être membre d'un cercle agricole paroissial et verser sa contribution avant le 15 juin.

Les intéressés feront bien de se procurer la formule de demande dans le plus bref délai.

Avis aux secrétaires de municipalités

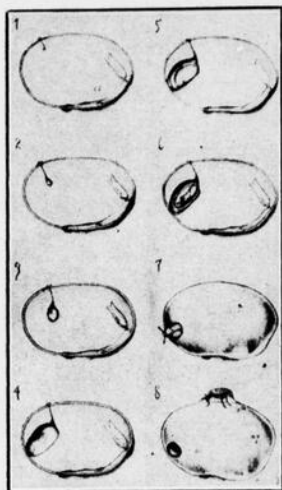
En vertu de la Loi de Protection contre les Mauvaises Herbes, les secrétaires de municipalités rurales sont obligés de faire tenir à l'inspecteur général des mauvaises herbes, Hôtel du Gouvernement, Québec, les noms des inspecteurs qui, dans leur municipalité, sont chargés de faire observer cette loi. Cette information est d'urgence et attendue dans le plus bref délai.

Lait de chaux pour désinfecter

On désire souvent avoir un lait de chaux désinfectant pour les bâtiments de la ferme. On recommande la préparation suivante:

Faire dissoudre 50 livres de chaux dans 8 gallons d'eau bouillante. Ajouter 6 gallons d'eau chaude où on a fait dissoudre 10 livres de sel et 1 livre d'alun. Ajouter 1 boîte de lessive par 25 gallons de mélange. Il faut ajouter encore graduellement 1 livre de ciment par 3 gallons et brasser vigoureusement. Le ciment rend le mélange plus crémeux et plus facile à appliquer, la solution couvrira une plus grande surface. Le créosol employé à raison de 1 pinte par 8 gallons peut être substitué à la lessive. La lessive est préférable, si l'on tient à blanchir en même temps. Dans la préparation du lait de chaux pour blanchir l'extérieur des bâtiments, on conseille d'ajouter 2 livres de riz, le riz rendant la solution plus adhérente et plus durable.

Vaut mieux prévenir que guérir



Cycle évolutif de la bruche des haricots.

En garde!

LA bruche des haricots n'est pas un insecte absolument nouveau. Toutefois son introduction dans la Province est de date assez récente. Elle semble se propager assez rapidement si nous en jugeons par les échantillons de haricots infectés reçus durant l'année au bureau de la protection des plantes.

D'où nous viennent tous ces insectes qui partagent les profits de nos récoltes et nous obligent à des travaux supplémentaires?

La rapidité des transports, les échanges de produits d'un pays avec l'autre ont amené également les échanges inévitables d'insectes de toutes les espèces. Sur les soixante-quinze espèces que nous avons en Amérique, nous entendons par là les plus nuisibles aux cultures, trente-sept nous sont venues des pays étrangers. La bruche des haricots est au nombre de celles-là, elle nous est venue de l'Amérique du sud il y a trente ans environ.

La bruche des haricots est un petit coléoptère (barbeau) brunâtre mesurant environ un huitième de pouce de longueur. Celui qui apparaît sur un haricot, dans une des photographies accompagnant cet article, nous donne une bonne idée de sa taille et de sa forme: il vient de sortir de sa prison.

La bruche demeure invisible pendant la plus longue période de sa vie. Elle disparaît en été et demeure cachée à l'intérieur des haricots, durant l'automne et l'hiver, si les graines sont gardées à une température plutôt basse.

D'une manière générale, nous pouvons affirmer que si le semis de haricots est infecté de bruches, celles-ci réinfecteront la nouvelle récolte pendant l'été. L'insecte qui est à l'intérieur des graines au moment des semailles ne meurt pas. Au contraire, il émerge du sol quelques jours plus tard, voltige pendant quelque temps et, au moment où les gousses commencent à se former, il vient y déposer ses oeufs. Alors les jeunes larves qui émergent des oeufs après quelques jours pénètrent dans les haricots en formation. Le profane ne peut constater la présence de l'insecte durant le développement des graines. La jeune larve se nourrit de la partie farineuse en agrandissant sa cellule à mesure qu'elle grossit. Pour sortir de sa prison, la bruche gruge l'épiderme du haricot. L'une des photos fait voir des ouvertures visibles sur les graines.

Suivant que la température est plus ou moins favorable, la bruche se reproduit plus ou moins rapidement. Dans les meilleures conditions de température et d'humidité, elle peut compléter son cycle dans l'intervalle de trente jours. Cependant, dans les conditions ordinaires, nous croyons qu'il n'y a qu'une génération par année. En général,

La rotation des parcs pour prévenir les vers des volailles

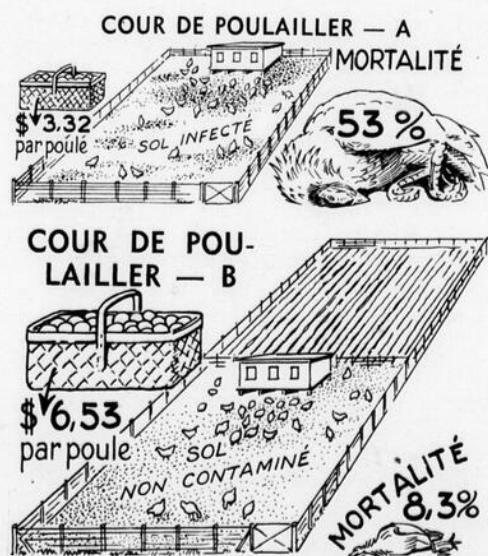
Garder les volailles en bonne santé est le secret du succès en aviculture. La première chose à faire pour cela est de les soustraire aux attaques des parasites internes.

Une expérience sur ce point, conduite à la Ferme expérimentale centrale, est fort intéressante. Elle portait sur deux groupes de 30 poulettes chacun. Le groupe A était élevé sur sol infecté, comme à l'ordinaire; le groupe B, était élevé sur sol non contaminé. La quantité d'oeufs pondus par ce dernier groupe pendant les huit mois commençant au 1er novembre représentait une valeur de \$6.53 par poule, tandis que la quantité pondue par le groupe A ne représentait qu'une valeur de \$3.32 par tête.

Mais les chiffres de la mortalité sont encore plus éloquentes que ceux de la ponte. Pendant la période de contrôle, la mortalité dans le groupe A a été de 53% alors qu'elle n'était que de 8.3% dans le groupe B.

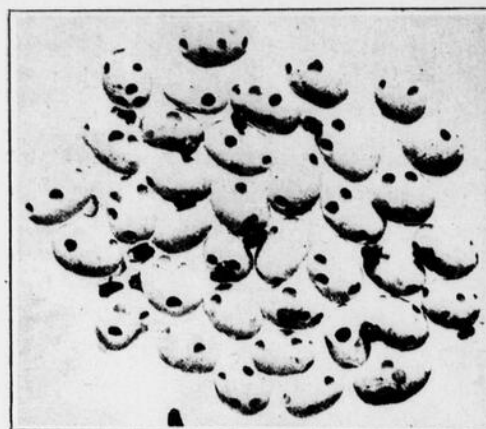
Ici, comme en toute chose, il vaut mieux prévenir que guérir. Il vaut beaucoup mieux empêcher les vers de naître que d'essayer de les détruire après qu'ils se sont établis. Tous les poulaillers à la Ferme expérimentale centrale d'Ottawa sont munis à cette fin de parcs ou "cours" doubles, l'un sur le devant du poulailler et l'autre à l'arrière. Lorsqu'on se sert des parcs de devant, on laboure ceux de l'arrière, on les ameublit parfaitement et on les ensemeince d'une bonne récolte de trèfle, navette ou luzerne qu'on laisse pour assainir la terre toute la saison. Le printemps suivant, les volailles sont mises dans les parcs de derrière qui ont été nettoyés et qui portent une récolte; les parcs de devant sont ameublés et ensemenés à leur tour pour être employés la saison suivante.

Par cette rotation des parcs et cet emploi des poulets une année sur quatre dans un assolement de quatre ans, on peut arriver à sauvegarder la santé des volailles en les empêchant d'être infectées de vers.



Eloignez de vos volailles les parasites internes en labourant la cour à volailles.

Une rotation des parcs à volailles est absolument nécessaire si l'on veut sauvegarder la santé des oiseaux en les empêchant d'être infectés de vers. Il vaut beaucoup mieux empêcher les vers de naître que d'essayer de les détruire après qu'ils se sont établis.



Haricots perforés par la bruche

les haricots récoltés à l'automne et hébergés la bruche sont gardés à une température froide. Dans ce cas, toute activité cesse chez l'insecte et ce n'est qu'au retour du printemps et des jours plus chauds qu'il atteindra son complet développement.

Par contre, nous avons plus d'une génération de bruches par année, si les grains bruchés sont gardés constamment à une température chaude. Dans ces conditions, l'insecte dépose ses oeufs sur les haricots séchés et les générations peuvent se succéder plusieurs fois dans l'espace d'une année.

La première condition pour obtenir une récolte saine de haricots est d'utiliser une semence saine. Afin d'arriver à ce résultat, examinons attentivement les haricots avant de les semer et éliminons tous ceux qui ne sont pas parfaitement sains. On obtient rapidement ce résultat en plaçant les haricots dans un récipient rempli d'eau. Les haricots infectés demeurent à la surface de l'eau, alors, rien de plus facile que de les enlever et les jeter au feu. Ce moyen préventif est le premier pas à faire pour se débarrasser de cet insecte.

Les cultivateurs peuvent détruire ces insectes de deux façons: par la chaleur ou le bisulfure de carbone.

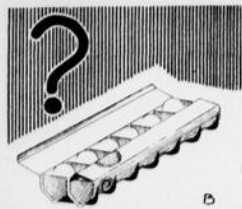
Le traitement par la chaleur est économique et facile. Si vous avez un bon thermomètre, exposez dans un fourneau ou réchaud les haricots infectés à une température constante de 125 degrés F. pendant plusieurs heures. Cette température n'affecte pas la faculté germinative des graines et fait mourir les insectes.

Le traitement au bisulfure de carbone n'est pas compliqué, mais il est plus dispendieux. Ceux qui n'ont qu'une petite quantité de haricots peuvent utiliser une boîte ou une caisse fermant hermétiquement. Les haricots sont placés au fond de la boîte ou de la caisse et le bisulfure de carbone dans un récipient placé sur les graines. La quantité de bisulfure recommandée est une livre par cent pieds cubes.

Il y a ici certaines précautions à prendre. D'abord, le gaz qui se dégage du bisulfure est toxique pour les animaux et les humains. Il est aussi très inflammable. Donc, il faut absolument éloigner le feu sous toutes ses formes afin d'éviter les explosions. Pour obtenir le maximum d'efficacité de la fumigation, la température doit être de 75 à 80 degrés F.

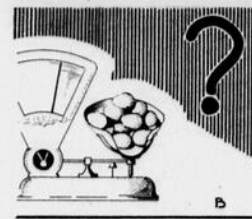
Georges GAUTHIER

Les enquêtes du "Journal d'Agriculture"



Oeufs à la douzaine ou à la pesée ?

Opinions de quelques personnes



Ont envoyé des réponses favorisant la vente à la pesée:—

MM.

Omer St-Onge, St-Antoine sur Richelieu (Verchères).
 J.-Albert Renaud, sec. du C. C. de Sherbrooke, Magog Est.
 Jos. Bissier, Ste-Germaine (Dorchester).
 Joseph Doyon, St-Germain de Grantham (Drummond).
 Adélarde Sirard, St-Esprit (Montcalm).
 Benoît-J. René de Cotret, Ste-Rose de Lima (Hull).
 David Roy, St-Michel (Bellechasse).
 Louis Poirier, St-Guillaume (Yamaska).
 Victor Yelle, St-Urbain (Châteauguay).
 Sauveur Lalonde, Côteau du Lac (Soulanges).
 J.-B. Banville, St-Narcisse (Rimouski).
 J. Ross Bryson, sec. de la C.A. d'Ormstown (Châteauguay).
 Edgard Bouchard, St-Félicien (Roberval).
 Hector Castonguay, Vaudreuil (Vaudreuil).
 G. Pouliot, St-Michel.
 Victor Daigneault, Papineauville.
 Edmond Bolduc, St-Just de Bretennières (Montmagny).
 Des aviculteurs de Lac Frontière Village.
 Joseph Mercier, Berthier (Montmagny).
 Jos. Bélisle, gérant du C. C. de St-Guillaume (Yamaska).
 Edmond Lavoie, Ile aux Grues (Montmagny).
 Euchariste Levasseur, Trois-Rivières.
 Jos. Boyer, Vaudreuil Sta. (Vaudreuil).
 Joseph Aubuchon, St-Norbert (Berthier).
 Les membres du C. C. de St-Lin (L'Assomption).
 Marc-Etienne Robert, St-Marc (Verchères).
 Hilaire Fournier, Ste-Rose de Watford (Dorchester).
 Paul Carignan, agronome, Montmagny.
 Hormisdas Dubé, Isle Verte (Témiscouata).
 Domina Sourdif, St-Liguori (Montcalm).
 Geo. Gingras, Ste-Angèle de Monnoir (Rouville).
 G.-F. Fournier, Montmagny (Montmagny).
 Georges Teasdale, Trois-Rivières.
 Théop. Lemieux, St-Lambert (Lévis).
 Florian Laviguer, St-Urbain (Châteauguay).
 J.-W. Barrette, Berthierville (Berthier).
 Narcisse-A. Babin, Rivière Caplan.

Préférez-vous la vente des oeufs à la douzaine ou à la pesée, à la livre?

Telle est la question que posait dernièrement le "Journal d'Agriculture" à quelques personnes intéressées dans les couvoirs coopératifs.

Ce n'était pas une enquête approfondie que nous voulions faire.

Et nous n'avons pas songé à envoyer ce questionnaire à tous les aviculteurs de marque.

On est prié de bien prendre note de cette particularité.

L'exiguïté de notre journal ne nous permet pas les vastes enquêtes.

Il s'agissait tout simplement de sonder l'opinion, d'avoir une expression d'idée; histoire de satisfaire dans une certaine mesure la curiosité du lecteur.

On aime toujours avoir le jugement de quelques-uns des nôtres sur les méthodes commerciales employées ailleurs; la vente des oeufs à la pesée est de celles-là.

Disons tout de suite que ce mode de vente ne signifie pas qu'on mette tous les oeufs dans le même panier. Il s'accompagne d'un classement de l'oeuf suivant sa qualité intérieure. Certains de ceux qui nous ont répondu ont paru oublier ce fait très important.

Les réponses sont venues nombreuses et intéressantes. Nous n'avons pas l'espace suffisant pour les publier toutes ici. Mais le lecteur trouvera dans cette page le questionnaire envoyé et les noms de ceux qui se sont prononcés catégoriquement sur la question posée. D'autres, plus réticents, ont donné leur avis tout en se gardant bien de conclure d'un côté ou de l'autre. Parmi ceux-là, quelques-uns se disent insuffisamment renseignés; nous croyons, au contraire, que leur modestie, plus forte que leur audace, les a retenus dans la neutralité. Un troisième groupe comprend ceux qui ont omis de signer leur nom au bas de la réponse. C'est regrettable puisque leur opinion "personnelle" ajouterait beaucoup à la valeur de cette petite enquête.

Toutes ces petites irrégularités involontaires nous forcent à fournir au lecteur un nombre de noms plutôt limité comparativement à celui des réponses parvenues à notre journal.

Dans de nombreux cas, la longueur des réponses est telle qu'il nous faudrait plusieurs pages de journal pour les reproduire. Fidèles à notre coutume, nous nous voyons donc dans l'obligation de résumer à l'extrême.

Notons-le encore une fois, notre questionnaire n'a pas été adressé à tous les aviculteurs.

En faisant le décompte, on constate facilement qu'une plus grande proportion des aviculteurs ici questionnés favorisent la vente des oeufs au poids.

Ont envoyé des réponses favorisant la vente à la douzaine:—

MM.

Clément Blais, St-Marc (Verchères).
 Coop. Avicole des Bois Francs, Victoriaville.
 L.-P. Villemaire, Ste-Julienne, (Montcalm).
 J.-Hector Archambault, Repentigny (L'Assomption).
 Albert Joly, St-Elzéar (Vaudreuil).
 Raoul Dumaine, aviculteur, Trois-Rivières.
 P.-E. Bernier, sec. du C. C. de Ste-Anne de la Pocatière.
 F. Deschambault, Val Quesnel.
 Luc Castonguay, Village des Aulnaies (L'Islet).
 Edmond Valin, Champigny (Québec).
 Les aviculteurs de St-Raymond (Portneuf).
 Paul Nadeau, gérant du S. A. de Ste-Germaine Sta. (Dorchester).
 Un groupe d'aviculteurs de St-Augustin (Portneuf).
 Olympe Plante, gérant du C. C. d'Amos (Abitibi).
 Joseph Godbout, St-Gervais (Bellechasse).
 Hervé Riopel, St-Esprit (Montcalm).
 Jos. Poitras, L'Islet Sta. (L'Islet).
 Arthur Desgagné, St-Hilarion (Charlevoix).
 Joseph Proulx, prés. du C. A. de St-Ferdinand (Mégantic).
 R. Pronovost, prés. du C. C. de Sherbrooke.
 Zénon Marien, St-Esprit (Montcalm).
 Les membres du C. C. de St-Michel (Bellechasse).

* * *

Nous ont aussi fait part de réponses ingénieuses:—

MM.

Geo. Méthot, St-Agapit Sta. (Lotbinière).
 J.-A. Roy, St-Vallier (Bellechasse).
 L'abbé Rosaire Veilleux, Ste-Lucie (Montmagny).
 Rodrigue Ruel, gérant du C. C. de Marieville (Rouville).
 Aldéric Lajoie, Ste-Lucie (Montmagny).

QUESTIONNAIRE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Journal d'Agriculture

Québec, le 6 avril 1936.

Cher monsieur,

La direction du "Journal d'Agriculture" est curieuse de connaître l'opinion des aviculteurs sur une question qui, croit-elle, les intéresse au premier chef.

Dans plusieurs pays, on vend les oeufs à la pesée au lieu de les vendre à la douzaine. Il n'est pas impossible que, par suite d'une législation fédérale, une pratique analogue soit adoptée au Canada d'ici quelque temps.

Nous serions très honorés de publier votre opinion sur ce point. Nous vous prions donc respectueusement de répondre, en un minimum de 25 mots, aux questions suivantes:—

A)—Etes-vous pour ou contre la vente des oeufs à la pesée ?

.....

B)—Croyez-vous que la vente au poids rendrait davantage justice au producteur ou simplifierait le classement des oeufs?

.....

Avec nos salutations empressées, recevez, monsieur, l'assurance de notre respectueux dévouement.

Le directeur du "Journal d'Agriculture"
 Armand LETOURNEAU

Conseils saisonniers

Notes présentées par
Lucien ARSENAULT

... persuadé que tout aux champs vient de loin, est affaire d'expérience et de tradition vivifiées par les conceptions nouvelles, certain que nombre d'us et de coutumes dont nous avons ri étaient l'aboutissement d'observations séculaires, et que la plupart des échecs subis sont dus à l'ignorance ou au mépris des avertissements transmis...
J. de Pesquidoux.

Faites-leur manger de l'herbe

ON se plaint souvent que les porcelets sont chétifs, croissent lentement, ne décollent pas vite. Ces retards proviennent de plusieurs causes dont l'hérédité et le manque de soins ne sont pas les moindres. Rien n'empêche que certains éleveurs s'évertuent à soigner leurs porcs avec les meilleurs concentrés possible pour n'obtenir que des résultats médiocres. Ils n'oublient qu'une chose : rapprocher un peu l'animal de ses conditions naturelles en lui donnant un pâturage riche en herbes variées.

A travers tous les autres travaux qu'amènent les semailles, on est porté à mettre en oubli les habitants de la porcherie. Avec le printemps, ils sont pourtant bien aise de goûter, eux aussi, la verdure nouvelle. Rien comme un arpent de trèfle, de navette ou de luzerne pour activer leur croissance, combattre éventuellement le rachitisme et tous les maux qui font escorte à la vie d'internat. Le pâturage donne une dose de vigueur et de force que les mélanges les mieux préparés ne peuvent apporter. Pourquoi? Parce que la nature est imbattable comme source de vie. Ainsi, le meilleur mélange de matières minérales ne saurait remplacer celles contenues dans un bon sol et dans des fourrages comme les légumineuses. La protéine des herbages vient à son tour compléter celle des moulées. Comme les matières minérales, elle est plus digestible, plus assimilable lorsque consommée au moment même où la nature nous la donne dans toute sa force. Les vitamines, plus ou moins absentes des sous-produits laitiers, abondent dans les herbes dont la présence garde l'intestin en bon état de fonctionnement. L'exercice, quasi refusé au porc par les stalles de la porcherie, peut être pris sans limite à l'extérieur. Le soleil, dont les bons effets sont arrêtés par le verre ordinaire, distribue sans compter ses rayons bienfaisants aux animaux en liberté.



Vos porcs semblent-ils maladroits, faibles des os? Croissent-ils lentement? Donnez-leur un bon pâturage.

En un mot *pâturage* et *vigueur* sont souvent synonymes et également nécessaires surtout chez les porcs d'élevage. Quant à ceux destinés à l'engraissement, un séjour à l'extérieur leur est profitable jusqu'à l'âge de 4 mois pourvu qu'au pacage riche et varié s'ajoute une ration bien appropriée. Après ce temps, il vaudra mieux les garder à l'intérieur jusqu'à ce qu'ils soient prêts pour le marché, vers l'âge de 6 ou 7 mois, par exemple. Aux uns et aux autres il faudra réserver un abri pour faire obstacle aux rayons du soleil, le porc souffrant beaucoup d'une chaleur excessive.

Quelle sorte de pâturage vaut-il mieux donner?

En tête de liste viennent les légumineuses comme le trèfle et la luzerne. D'une assez



Avec de la peinture ou simplement du lait de chaux bien préparé, un cultivateur de goût fait une petite merveille: il rend sa ferme attrayante.

haute teneur en azote, ils ont l'avantage de contenir un bon pourcentage de matières minérales très assimilables, calcium et phosphore surtout. Donc si l'on a un champ de légumineuses près des bâtiments, il sera bon d'en tailler un coin spécialement pour les porcs.

Mais la chose n'est pas toujours facile. Dans ce cas, on peut préparer un pâturage convenable en ensemençant de la navette aussitôt qu'il est possible de le faire. La navette est une crucifère riche en azote dont la graine — on recommande la variété Essex Naine — ressemble à celle du chou de Siam et de la betterave. On la sème ordinairement en rangs et à intervalles différents afin d'en avoir deux ou trois petits champs, ce qui facilite l'alternance des pâtures. Certains laissent pacager la navette alors que d'autres préfèrent en couper les feuilles — celles-ci donnent une seconde pousse — pour les servir aux porcelets. Cette plante n'est pas suffisamment appréciée des éleveurs. En la connaissant davantage, ils pourraient s'épargner des déboursés assez con-



On rapporte que Monsieur Un Tel, de X... , vient d'être mortellement blessé par son taureau. Il n'en a que pour quelques heures à vivre... (Les journaux)

sidérables nécessités par des achats massifs de concentrés.

Il y a aussi les fourrages verts, surtout les mélanges avoine, pois et lentille, que les porcs aiment beaucoup. Mais en tout cela il faut toujours se rappeler une chose, c'est que plus l'herbe est jeune, meilleure elle est. Prenez donc les dispositions pour en avoir toujours de la fraîche; à cette fin, divisez le pâturage en deux ou trois parties que vous ensèmez à des époques successives.

Rappelons-le encore une fois, le pâturage est nécessaire surtout aux porcs d'élevage à qui il donnera la vigueur, source de fécondité. Quant aux sujets d'engraissement, le pacage leur permettra de profiter davantage des dernières semaines avant la mise sur le marché.

Si vos porcs sont en bonne santé, vous devez travailler à améliorer leur ration ou à en réduire le coût de revient; s'ils sont chétifs et malades, vous avez certes intérêt à leur relever le moral. Un bon pâturage vous aidera à atteindre l'un et l'autre but.

Jeunes, ouvrez les yeux

Vous, les jeunes, observez, regardez, examinez attentivement. Le temps est arrivé d'ouvrir les yeux. Au cours de l'hiver, vous avez employé les séances de votre cercle à orner votre intelligence, à étudier, à apprendre. Le printemps venu, c'est à votre jugement de se mettre au travail, de voir si les leçons de l'hiver dernier peuvent trouver leur application dans le cadre où vous vivez.



Vos vaches laitières ont-elles la chance de tomber dans un pâturage fertilisé, ce printemps? Si oui, tant mieux pour elles.

Le temps des semailles vous fournit maintes et maintes occasions de remarquer, de noter au besoin. Surveillez attentivement les engrais naturels ou commerciaux avec lesquels on fume telle ou telle pièce de terre, les pratiques de culture qu'on y suit afin de pouvoir en analyser les bons ou les mauvais effets l'automne prochain. Ayez l'œil sur ce coin de terre un peu mal égoutté afin de vous rendre compte à la récolte dans quelle mesure le manque d'égouttement réduit les rendements de nos fermes. Dans ce champ où vous avez appliqué du superphosphate, le grain sera-t-il plus pesant au minot? Vous devez vous en rendre compte.

Car, si les principes de la science agricole sont les mêmes partout, ils varient dans leur application avec le milieu, le sol, etc. Telle méthode dont les résultats sont merveilleux chez vous ruinera parfois votre voisin et vice versa. Voilà pourquoi on dit que le meilleur conseil d'un agronome est vain si le jugement du cultivateur lui-même l'applique en ne tenant pas suffisamment compte des conditions particulières où il se trouve. Voilà pourquoi on vous demande à vous, les jeunes, de regarder, d'observer chez vous d'abord, et de regarder dès aujourd'hui pour mieux voir demain.

Au long des travaux



La poule et le chat

(Fable d'Esopé)

Apprenant qu'une poule gisait dans son nid bien malade, un chat lui rendit visite et, grimant jusqu'à elle, lui tint ce langage: "Comment vous portez-vous, ma mie? Que ne ferai-je pas pour vous! Désirez-vous quelque chose, dites-le moi, et je vous l'apporterai, mais quoi qu'il arrive, ne vous découragez pas!"

"Je vous remercie de tout coeur, répondit la malade, mais laissez-moi en paix, je vous en prie, et je ne doute pas que je sois mieux à bref délai."

Les visiteurs indésirables sont une calamité!

Embarrassants, mais nécessaires

Tels sont les règlements de la colonisation au sujet des feux d'abatis.

Le feu est le compagnon du colon, son ami, et aussi son grand adversaire. Comme le commun des mortels, le colon a besoin de feu dans sa demeure, mais si le fermier des vieilles terres n'a pratiquement rien à voir avec le feu hors de son foyer, il n'en est pas ainsi du défricheur. Pour ce dernier, le feu est un compagnon obligatoire. Les immenses résidus de la forêt doivent disparaître pour faire place au sol arable et il n'y a aucun moyen pratique de s'en débarrasser sans compter avec le feu. Branches, arbustes, corps morts, souches s'accumulent en tas énormes que l'incendie consume, laissant après lui une couche de cendres non sans valeur.

Il faut donc que le colon mette le feu une ou plusieurs fois dans la saison d'été. Si le bois a été bien tassé, puis desséché par le soleil et le vent, on peut brûler presque complètement un abatis. Il reste cependant quelque chose et ce résidu est plus considérable dans le cas d'un travail mal fait ou d'un bois mal séché. Il devient nécessaire de ramasser et de reprendre le brûlage un peu plus tard.

Les colons et ceux qui sont au courant de leur travail savent qu'on défriche d'abord près du chemin pour bâtir une demeure, puis autour de celle-ci. Le bon sens et les règlements de la colonisation demandent que le défrichement se poursuive méthodiquement, en ne s'éloignant du chemin et de la maison qu'à mesure que l'abatis est fait et sans interruption.

Malgré la sagesse évidente de cette règle, on voit chaque année des colons qui veulent aller plus loin, en plein bois, pour y faire du défriché. Les raisons qu'on donne sont toujours les mêmes: meilleure terre, égouttement plus facile, etc., mais, en réalité, c'est souvent la tentation de prendre un lot de bois plus avantageux. Même si les raisons avancées sont honnêtes, ces trouées dans la forêt

ne peuvent être tolérées à cause du danger d'incendie.

Pour qu'un abatis brûle bien, il faut du bois en quantité et un temps assez sec: conditions avantageuses au feu utile, conditions favorables également aux caprices d'un élément qui désobéit volontiers. Ces amoncellements de bois font un brasier si ardent qu'on ne peut guère s'en approcher et, s'il plaît à l'incendie de s'échapper, c'est une grosse affaire de le contrôler. Et quand le vent s'en mêle, il cause de grandes surprises.

Deux ans de suite, notre paroisse a été ruinée: avec ou sans permis, on avait mis trop de feu. De braves gens ont perdu leur ménage, un enfant est mort, et cela, d'une certaine façon, par la faute de colons têtus et désobéissants. Il y eut la part du malheur, peut-être aussi imprévoyance dans l'octroi de permis trop nombreux et ardemment sollicités, mais il y eut plus. Il est démontré que des colons malhonnêtes, voyant le danger et parfois en étant dûment avertis, ont allumé sans permis ou ont laissé un feu autorisé brûler trois fois le temps accordé et sans laisser de gardien.

La loi prévoit un feu de vingt-quatre heures: au bout de ce temps, on doit l'éteindre, quitte à le reprendre plus tard avec un nouveau permis. Dans bien des cas, le feu serait encore utile en brûlant des branches et des racines. Toutefois, une surveillance de vingt-quatre heures requiert toute l'énergie d'un homme. Après ce temps, il ne pourra plus faire un travail efficace, quittera son poste ou dormira. Le feu, lui, ne dormira pas.

De plus, le permis est donné pour que l'officier responsable sache où il y a du feu et le surveille. Pour cela, tous ne peuvent brûler la même journée et chacun doit avoir son tour.

Donc, en vertu de la justice et de la charité, conformons-nous au règlement de ne mettre le feu que sur permis et de l'éteindre après vingt-quatre heures. Ceux qui font à leur tête sont cause des conflagrations et, même si les conséquences sont moins graves, ils nuisent sérieusement à leurs voisins. Des clôtures, des centaines de cordes de bois, des propriétés entières ont été ruinées par la négligence criminelle de voisins sans coeur qui se croient au-dessus des règlements et des officiers.

Si un appel à l'esprit de charité et de justice ne suffit pas, qu'on applique des sanctions sévères. A quoi bon laisser toujours les mêmes imprudents brûler la propriété de leurs voisins ou encore forcer ceux-ci à vivre dans l'inquiétude, souvent même à surveiller le feu d'à côté qui menace de traverser chez eux.

En conclusion, si les règlements sont tracassiers dans certains cas, ils ont tout de même leur sagesse et leur raison d'être.

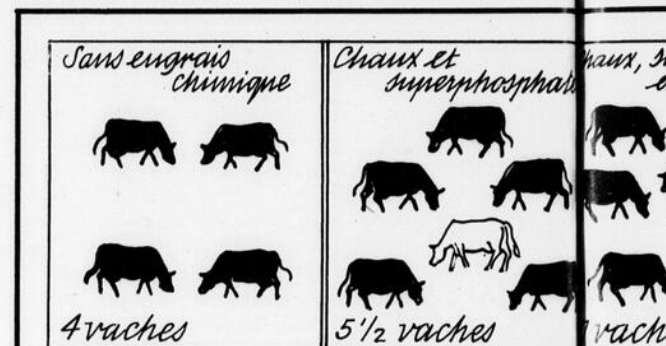
J.-B. BELANGER, ptre.

Boeuf marque bleue ou marque rouge?

Il se vend maintenant au Canada plus de 3.000.000 de livres de boeuf classé par mois; la haute qualité de ce produit suffirait peut-être à expliquer la faveur dont il jouit, mais il y a une autre raison également importante, c'est qu'il facilite la tâche de la ménagère. Celle-ci en effet n'est plus obligée de se rendre elle-même au magasin pour choisir un morceau de boeuf. Il lui suffit de téléphoner et de demander du boeuf à marque bleue ou

à marque rouge. Les couleurs employées ne sont pas nuisibles et n'ont pas besoin d'être enlevées avant la cuisson.

Seul le boeuf soumis à une inspection sanitaire peut être classé. Le timbre rond et violet d'inspection sanitaire portant les mots "Canada approuvé" montre que le boeuf a été reconnu sans maladie. Mais ce n'est pas là la seule marque que l'acheteur doit rechercher dans le boeuf classé, car le fait d'avoir été reconnu sans maladie ne signifie pas qu'un morceau de boeuf a nécessairement une bonne qualité comestible. Ce pourrait être, par exemple, de la viande dure, filandreuse, pour ne mentionner qu'un point. La marque qui désigne la qualité du boeuf est différente de la marque de l'inspection sanitaire. Elle



Dessin illustrant une expérience faite par la Station Expérimentale de l'agriculture fertilisée. Plus on a fertilisé, plus on a pu augmenter le nombre de vaches.

La vente du lait envisagée sous



Canistres mis sur

Vendues à raison de \$1.50

Le premier fermier a gagné



23¢
Pourquoi?

LE PREMIER
Les vaches produisent 8.600 livres de lait à un coût de \$1.27 les 100 livres.

Le deuxième fermier a gagné



Pourquoi?

LE SECOND
Les vaches produisent 10.000 livres de lait à un coût de \$1.39 les 100 livres.

Haute production et bas prix de vente

et des jours

a la forme d'un ruban qui s'étend sur toute la longueur du boeuf. Le rouge dénote la plus haute qualité; le bleu, la deuxième qualité, et tous les morceaux de boeuf classé doivent porter une partie de cette marque en ruban.

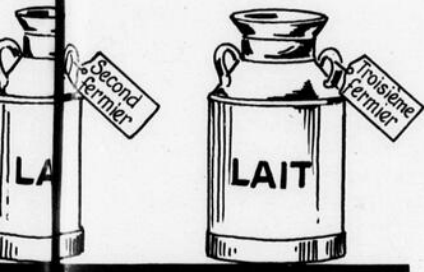
Cette catégorie bleue est recherchée par ceux qui désirent une bonne qualité comestible sans perte exagérée. La marque rouge (catégorie de choix) porte un peu plus de graisse ou de fini et elle est pour ceux qui désirent avoir la plus haute qualité possible ou pour lesquels la question du prix n'est pas très importante. Dans un cas comme dans l'autre, la marque en ruban, rouge ou bleue, est la garantie de qualité pour l'acheteur.

Cette classification relève des fonctionnaires fédéraux.

<p>Chaux, superphosphate et potasse</p> <p>10 vaches</p>	<p>Chaux, superphosphate, potasse et diote</p> <p>9 vaches</p>
--	--

on Experimentale du Wisconsin sur la valeur comparative des pâturages en fonction du nombre de vaches par surface pacagée.

envisagé sous trois aspects



mise sur le marché

à \$1.50 les 100 livres

Le deuxième fermier a gagné

Le troisième fermier a perdu



Pourquoi?

19¢ Pourquoi?

LE SECOND
Les vaches produisirent 7.180 livres de lait à un coût de \$1.10 les 100 livres.

LE TROISIEME
Les vaches produisirent 5.200 livres de lait à un coût de \$1.69 les 100 livres.

Les profits de revient vont ensemble

Expérience faite en 1930

Des termes ou expressions employés dans le langage hippique

Il existe certaines expressions dont les hommes de cheval et les marchands se servent couramment et qu'il est curieux de connaître.

On dit d'un cheval: —

Qu'il a de belles lignes, si, avec un beau corps, l'encolure et la croupe sont bien faites.

Qu'il est bien suivi, si chaque région s'harmonise bien avec les autres.

Qu'il est bien roulé, trapu, près de terre, ramassé, lorsqu'il est bien musclé, avec des membres courts et forts.

Qu'il a un beau dessus, quand son dos et son rein sont courts, larges et droits.

Qu'il a un beau dessous, si, avec des aplombs réguliers, les membres sont irréprochables.

Qu'il est bien soudé, quand il a toutes les régions harmonieusement unies entre elles.

Qu'il est bien troussé, quand il est ramassé et bien proportionné.

Qu'il a de l'ensemble, s'il se présente avec de belles proportions.

Qu'il a de la branche, quand l'encolure est bien sortie, longue et bien portée.

Qu'il a du cachet, s'il présente bien les caractères de la race à laquelle il appartient.

Qu'il a du bouquet, s'il est élégant et élancé.

Qu'il a de la noblesse, lorsqu'il paraît fier et que ses attitudes et sa démarche sont élégantes.

Qu'il a de la lame, quand, avec de belles lignes, il est distingué.

Qu'il a du sang, lorsqu'il paraît vif et vigoureux comme un cheval de pur sang.

Qu'il est en lignes, si, aux diverses allures, les membres se meuvent bien parallèlement au plan médian du corps.

Qu'il est droit, s'il ne boite pas.

Qu'il a de l'âme, c'est-à-dire de l'énergie.

Qu'il a du gros, si, avec un squelette volumineux, il est bien musclé.

Qu'il est décousu, s'il manque de proportions.

Qu'il est dégingandé, haut perché, lorsque le corps assez volumineux, est porté par des membres longs et grêles. Ainsi constitué, le cheval est aussi décousu.

Qu'il est ficelle, quand il est grêle et mince dans l'ensemble.

Qu'il manque de cachet, lorsqu'il n'a aucun caractère déterminé de race.

Qu'il a de l'arabe, si sa conformation rappelle celle du pur sang arabe.

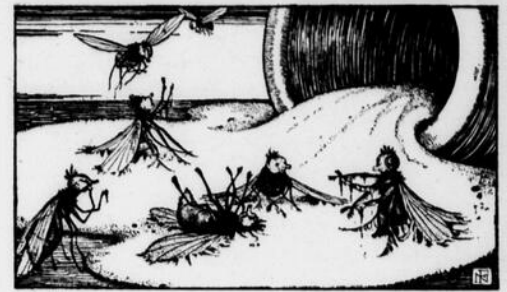
Qu'il a de l'anglais, si sa conformation ressemble à celle du pur sang arabe.

(D'après Chancrin)

Concours sportogramme

Résultat du dernier concours avec le mot "Religion"

- 1.—Marcelle Charette, Pensionnat Notre-Dame de la Merci, Aylmer.
- 2.—Lucille Gauthier, Pensionnat Notre-Dame de la Merci, Aylmer.
- 3.—Joséphine Boucher, 55, rue Kindersley, Mont-Royal.
- 4.—Marie Noël, Présentation de Marie, St-Hyacinthe.
- 5.—Elie Charette, R.R. No 1, Ste-Rose de Lima, Hull.
- 6.—François Charette, Collège St-Alexandre, R. R. No 1, Pte Gatineau, Ironside.
- 7.—Joséphine Méthé, 84, rue Girouard, St-Hyacinthe.



Les mouches et le pot de miel

(Fable d'Esop)

Un essaim de mouches entourait un pot de miel renversé sur le comptoir d'une épicerie. Elles ne voulurent quitter l'endroit tant qu'il en resterait une goutte. Mais bientôt leurs pattes se trouvèrent prises dans cette matière gluante, comme d'ailleurs leurs ailes, ce qui empêcha leur envol. Se mettant à bourdonner: "Imbéciles que nous sommes, dirent-elles, pour une courte heure de plaisir nous allons perdre la vie."

Rien ne contente jamais les gourmands!

- 8.—Présentine Lefebvre, Ecole Normale, St-Hyacinthe.
- 9.—Première classe, Académie, Couvent Congrégation de Notre-Dame, Victoriaville.
- 10.—Delvina Racicot, Présentation de Marie, St-Hyacinthe.
- 11.—Cécile Forand, Présentation de Marie, St-Hyacinthe.
- 12.—Gertrude Ouellette, Institution Chanoine Beudet, St-Pascal, Kamouraska.
- 13.—François de Laval Tremblay, Ecole Apostolique, Séminaire de Chicoutimi.
- 14.—Frère Omer, C.S.C., Juvénat St-Joseph, Saint-Césaire, Rouville.
- 15.—Claire Lafrenière, Ecole Saint-Norbert, Berthier.
- 16.—Alice Dion, Présentation de Marie, St-Hyacinthe.
- 17.—Jean Matte, Rimouski.
- 18.—Rosaire Dauphin, St-Norbert, Berthier.
- 19.—Alice Collette, Sabrevois, Iberville.
- 20.—Suzanne Poulin, fille Georges, Beauceville Ouest, Beauce.
- 21.—Jeanne Lévesque, Cap-au-Renard, Gaspé.
- 22.—Marie Poulin, Beauceville Ouest, Beauce.
- 23.—Jucia Pomerleau, Beauceville Ouest, Beauce.
- 24.—Fernand Dauphin, St-Norbert, Berthier.
- 25.—Jean-Paul Ducharme, St-Norbert, Berthier.
- 26.—Fernand Lafrenière, St-Norbert, Berthier.
- 27.—Albertine Pilon, St-Norbert, Berthier.
- 28.—Aline Laporte, St-Norbert, Berthier.
- 29.—Lucie Poirier, St-Norbert, Berthier.
- 30.—Rose-Aimée Roch, St-Norbert, Berthier.
- 31.—Rachel Roch, St-Norbert, Berthier.
- 32.—Ernest Veilleux, M.D., St-Zéphirin, Yamaska.
- 33.—Maria Robitaille, Cap Rouge, Québec.
- 34.—Mme Arthur Poupart, St-Rémi, Napierville.
- 35.—Fernand Parenteau, Pensionnat L'Assomption, Yamaska.

La page de l'éleveur

Expéditions directes de bétail vivant

LE 20e anniversaire d'une institution qui offre certaines garanties aux cultivateurs expéditeurs d'animaux vivants a été célébré dernièrement à l'Hôtel Windsor, à Montréal.

Le "Montreal Live Stock Exchange", c'est son nom, joue un rôle de premier plan dans le commerce de bétail sur pied. Ce commerce s'élève à des millions de dollars chaque année dans une ville comme Montréal, où non seulement les consignations sont faites en vue du commerce local, mais où se font également les chargements de bestiaux pour les ports d'outre-mer.

L'association est formée de propriétaires d'abattoirs, de courtiers, de commerçants. La "Coopérative Canadienne du Bétail" en est membre et son représentant fait partie du conseil d'administration. Nul vendeur (compagnie ou individu) ne peut avoir accès aux cours à bestiaux s'il ne fait partie du "Montreal Live Stock Exchange".

Une quinzaine d'orateurs, dont un sénateur, les officiers des Chemins de Fer Nationaux et du Pacifique Canadien, le représentant du ministère fédéral de l'Agriculture ont tour à tour parlé des services qu'a rendus cette association en mettant sur pied un système de vente qui donne une plus grande satisfaction aux intéressés. Ce système a pour objet d'inviter tous les acheteurs à s'approvisionner aux marchés d'animaux publics de l'est et de l'ouest de Montréal. Une concurrence entre tous les acheteurs garantit de ce fait un meilleur prix aux expéditeurs.

Actuellement, de gros acheteurs font une forte propagande dans les campagnes pour inviter les cultivateurs à consigner leurs animaux directement aux abattoirs. Les expéditions directes aux maisons qui les sollicitent auraient pour but de détourner de gros acheteurs du marché commun; elles diminueraient la quantité d'animaux offerts chaque semaine aux cours à bestiaux. Il en résulterait une moindre concurrence entre acheteurs et partant des prix plus bas.

Or, les prix étant fixés chaque semaine selon la cote des marchés publics, il est plausible de conclure que les acheteurs directs se baseraient sur les mêmes cotes pour payer les expéditeurs.

Le "Montreal Live Stock Exchange" qui comprend plusieurs acheteurs, de concert avec la "Coopérative Canadienne du Bétail", pourra réussir à contrecarrer ce mouvement des expéditions directes dans la mesure où les fermiers expéditeurs continueront de canaliser leurs consignations aux marchés publics. La question nous paraît très importante et nous croyons, avec les organisations qui voient leur propre intérêt à bien rémunérer le cultivateur, souligner les conséquences des expéditions directes et l'influence que ce mouvement aurait sur le marché.

Le banquet a été présidé par M. T. J. Ryan, président du "Montreal Live Stock Exchange", et M. Alfred Savoie, de la "Coopérative Canadienne du Bétail", a interprété les orateurs anglais.

Frs FLEURY

La sélection basée sur le contrôle des aptitudes des animaux est une sélection rationnelle . . .

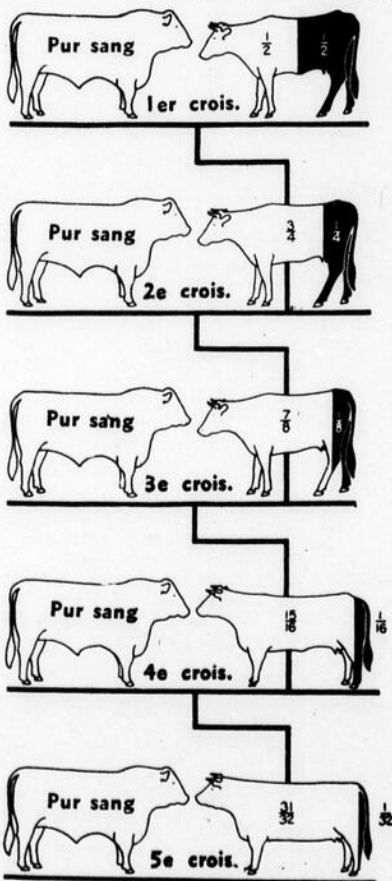
Elle permet d'agir sûrement et d'améliorer plus rapidement le cheptel des étables.

Agriculteurs! Demandez votre affiliation à une société de contrôle laitier et à la Société générale des Eleveurs.

Origine de la race Ayrshire

Des notes sur l'origine de la race Ayrshire nous ont été transmises par de nombreux écrivains, mais la tradition ne nous a laissé que très peu de détails quant à la formation. Le comté d'où elle tire son origine est très remarquable par son folklore, et ses habitants ont toujours pris une part active dans tous les grands mouvements qui caractérisèrent leur vie, depuis l'invasion des Romains jusqu'à la bataille de Largs, les violentes luttes livrées par William Wallace et le roi Robert Bruce pour la conquête de la liberté, de même qu'au temps des signataires du covenant national écossais, sous le règne de Charles 1er.

Les premiers écrivains relatent que la première lignée établie avec des sujets fut importée d'ailleurs; on mentionne la Hollande, la Scandinavie et même l'Espagne. Il n'y a cependant aucune preuve que des importations directes vinrent d'autres pays dans l'Ayrshire, et même dans aucune partie de l'Ecosse.



Progrès réalisés en 5 générations en ayant recours à des taureaux pur sang et des vaches indigènes. Une pratique à adopter soit dans la production du lait, soit dans la production du boeuf.

Dans le cas de la souche danoise, on dit que des animaux de race Teeswater ou Holderness furent introduits dans le comté d'Ayr. Ces races étaient supposées descendre de croisements opérés avec les plus gros taureaux venant de Hollande, dans le Yorkshire, vers l'an 1700. Cette origine ancienne n'est pas du tout claire, mais elle est admise par plusieurs des premiers écrivains et particulièrement d'Aiton (1811), qui prétend que la sélection judicieuse et les croisements avec les bovins du pays, aidés d'une meilleure alimentation et de meilleurs soins, furent les principaux facteurs de l'évolution de la race. Quoiqu'il puisse y avoir eu dès l'origine des importations de sang étranger, soit en première ou deuxième main, l'origine réelle provient de la sélection et de l'amélioration des bovins originaires du pays.

Une chose curieuse est le changement répété de la couleur de la race. Elle était originellement noire. Les minutes du Club des éleveurs de Kilmarnock, institué en 1793, font mention de la "race noire de bovins", ce qui indique bien que les laitières de ce temps-là étaient noires. Ce Club tint des expositions de bovins de 1808 et au-delà, mais, à partir de 1811, on ne parle plus de la couleur noire dans les minutes. D'autres minutes du Club mentionnent qu'en 1814 il y avait "une très grande demande pour notre race laitière par toute la Grande Bretagne, mais particulièrement de l'Angleterre". Vers 1808, une revue des gagnants à ces expositions donne les noms des fermes renommées et des éleveurs du district. Il y a encore des descendants directs de ces premiers éleveurs sur les fermes actuelles. Leur race de bovins laitiers était l'originale race Ayrshire, les ancêtres des Ayrshires que nous élevons aujourd'hui.

Il n'est pas vrai qu'en 1806 la race bovine habitant Kilmarnock ait été entièrement noire. Il y avait alors plusieurs sujets bruns et blancs et, très peu de temps après, la couleur prédominante devint le brun ou le brun et blanc. En 1814, les minutes du Club mentionnent que ces animaux sont de la "vraie race Cunningham". Cunningham est la partie nord du comté d'Ayr, les deux autres étant Kyle au centre et Carrick au sud.

D'autres écrivains établissent que le premier nom par lequel la race fut connue est "la race Dunlop", nom dérivé de M. Dunlop, de Dunlop House (à qui revient le crédit d'avoir été un des premiers fondateurs de la race) ou de la paroisse de Dunlop où est située la Maison Dunlop. La race se répandit bientôt aux autres districts du comté d'Ayr et fut généralement connue sous le nom de race Ayrshire.

Vers 1794, M. Rawlins écrivait: "Ils ont une autre race appelée Dunlop qui a la réputation de posséder les meilleures laitières de la Grande Bretagne ou de l'Irlande, non seulement pour la quantité de lait, mais aussi pour la richesse et la qualité." Cela démontre que ces bovins possédaient alors de hautes qualités. Graduellement les pâturages s'enrichirent, de même que les méthodes de culture et d'exploitation laitière et les éleveurs commencèrent à améliorer leurs troupeaux par un meilleur élevage et une plus grande sélection. Par de tels moyens, la race Ayrshire fut édifée et maintenue jusqu'à nos jours où elle s'est acquise une réputation de laitière idéale.

(Ayrshire Journal)

Explications se rapportant aux programmes d'expositions provinciale et locales 1936

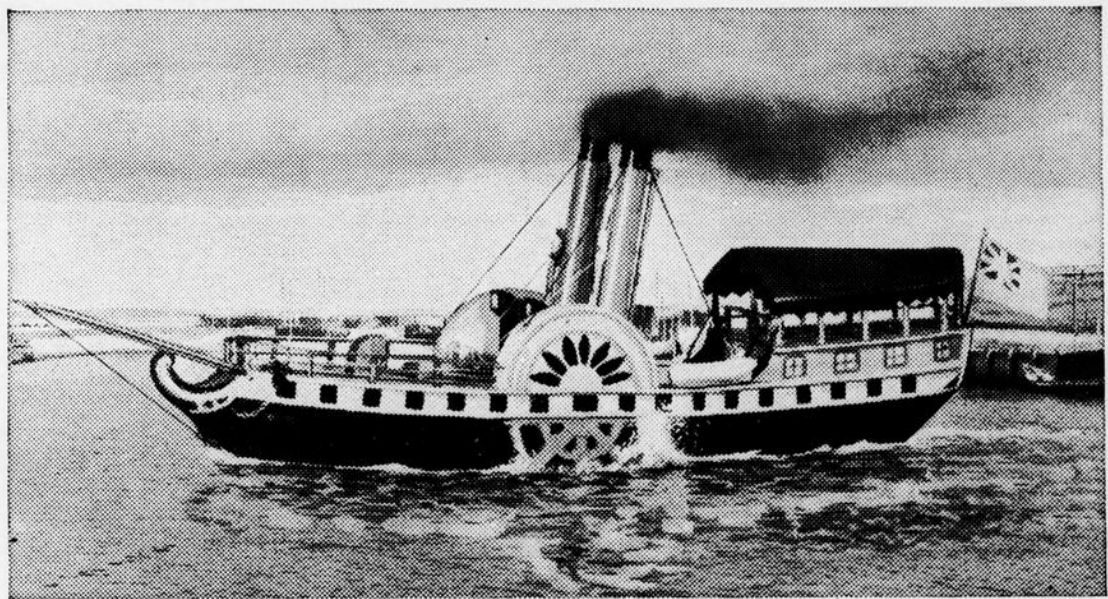
Avant que chaque fermière porte une dernière main aux articles du programme d'exposition de 1936, nous croyons utile de résumer ici les notes explicatives déjà données à la majorité d'entre elles. Que toutes gardent bien en vue ces quelques détails. Ils leur seront d'une grande utilité, soit pour la confection, soit pour la présentation et même encore pour l'appréciation juste de ces articles au jour de l'exposition.

- 1.—**Des bas pour fillettes:** Age: 5 à 12 ans environ. Noirs ou de couleur. Les bas "golf" ne peuvent être acceptés.
- 2.—**Des mitaines pour hommes:** Laine domestique simple ou double. Les mailles du pouce doivent être relevées à l'intérieur de la mitaine, non à côté. La fermeture de la mitaine et du pouce doit être de forme ovale, non pointue.
- 3.—**Des gants tricotés pour hommes:** Laine domestique. Même observation que la mitaine au sujet du pouce. La longueur et la largeur du gant, ainsi que celles des doigts, doivent être proportionnées.
- 4.—**Une écharpe tricotée pour dame:** Laine commerciale. Cette écharpe peut être faite de formes variées suivant le goût. Elle peut être longue et étroite, ou en forme de V, au crochet ou à l'aiguille, d'une seule ou de plusieurs couleurs. Comme c'est une écharpe pour dame, une laine fine conviendrait mieux.
- 5.—**Un chapeau tricoté pour jeune fille:** Laine domestique ou commerciale. Ce chapeau peut être fait pour une jeune fille de 15 ans et plus, mais non pour une fillette. La forme ne peut être celle d'un béret.
- 6.—**Un costume tricoté pour dame:** Deux pièces, laine domestique ou commerciale. Ce costume doit comprendre un gilet et une jupe, non une blouse. Le gilet doit avoir des manches longues et fait de manière à être porté sur la rue.
- 7.—**Un sac à magasiner:** Tissu domestique, laine, lin ou catalogne. Ce sac doit être tissé, non tricoté.
- 8.—**Une paire de tentures tissées:** Confectionnées ou non, laine, lin ou catalogne. Ces tentures pourront être tissées soit pour vivre, salle à manger ou chambre à coucher. L'épaisseur et la couleur varieront suivant leur distinction, c'est-à-dire qu'elles pourront être plus légères pour chambre à coucher. Elles peuvent être faites soit unies, rayées ou

carreautées, de tissu simple ou de fantaisie.

- 9.—**Une pièce de flanelle blanche:** Pure laine domestique, tissage de fantaisie. Cette flanelle ne peut être unie, mais n'importe quelle fantaisie sera acceptée. Cette pièce ne devra pas avoir moins de 3 verges.
- 10.—**Une pièce de flanelle légère de couleur:** Pure laine domestique, tissage simple. Cette flanelle peut être rayée ou carreautée, mais ne devra pas avoir de patron dans le tissage, seulement dans les couleurs; elle devra également être faite de laine fine. Longueur de la pièce: pas moins de 3 verges.
- 11.—**Un couvre-pieds tissé:** Pur lin domestique ou commercial. Ce couvre-pieds peut être tissé uni ou à patron, tel que le frappé ou le nid d'abeilles. Il peut être fait d'un mélange de lin domestique et commercial. Il n'est pas nécessaire de teindre le lin.
- 12.—**Deux serviettes de toilette:** Pur lin domestique, rayures bleues. Ces serviettes doivent être faites de toile fine: le bord peut être replié d'un pouce et fini à la main après avoir enlevé quelques brins pour faire le jour.
- 13.—**Un dessus de chaise croché:** Genre tapis, modèle et matériel au choix de l'exposante. Ce dessus ne doit couvrir que le siège et être croché soit en laine, coton ou autre tissu; il pourra avoir la forme d'une chaise ou être rond ou carré. Il ne doit pas être rembourré, fini à l'envers comme un tapis. Il sera préférable de faire un patron quelconque.
- 14.—**Un tapis croché genre pièce murale:** Modèle et matériel au choix de l'exposante. Cette pièce murale peut être une copie de tableau ou tout autre dessin convenant bien pour être mis au mur. La grandeur variera suivant le patron et le goût de l'exposante.
- 15.—**Une robe refaite pour fillette:** Cette robe pourra être faite pour une fillette de 5 à 12 ans environ.
- 16.—**Un tablier couvre tout:** Ce tablier devra couvrir entièrement la robe et être à manches longues, de manière qu'il puisse à l'occasion servir de robe de maison.
- 17.—**Un article confectionné avec sacs de coton:** Avec des sacs de coton, on peut confectionner un habit pour garçonnet, un tablier, une nappe, des sous-vêtements, une robe d'enfant, etc.
- 18.—**Un article confectionné avec de vieux sous-vêtements de tricolette ou bas de soie.** — La tricolette peut être taillée très fine et servir pour tricot; elle peut aussi être taillée comme la catalogne et être tissée. On peut en faire coussins, chemins de table, etc.

(Suite à la page 15)



LE PREMIER BATEAU À VAPEUR AU CANADA

En 1807, Robert Fulton réalisait pour la première fois l'application de la vapeur à la navigation en faisant avec son bateau ou "pyroscaphe", le "Clermont", le voyage de New-York à Albany, sur la rivière Hudson. John Molson comprit immédiatement toute la portée de l'invention de Fulton pour la navigation sur le fleuve St-Laurent, et il élaborait sans délai les plans d'un bateau qu'il mit bientôt en chantier.

Ce bateau, que l'on appela "Accommodation", fut construit à Montréal dans le cours de l'hiver 1808-09, mais l'installation de la machine et de la chaudière dut occuper la majeure partie de l'été 1809, car l'"Accommodation" ne fit son premier voyage à Québec que le jeudi, 4 novembre. Nous extrayons du compte-rendu de ce voyage, publié dans le "Quebec Mercury" en date du 9 novembre 1809, les renseignements qui suivent:

"Samedi matin à 8 heures, est arrivé ici le bateau à vapeur "Accommodation", venant de Montréal. C'était son premier voyage et il avait 10 passagers à son bord. L'"Accommodation" est le premier bateau du genre qui soit jamais venu dans notre port. Inutile de dire qu'il est continuellement

envahi par une foule de visiteurs. Comme il a quitté Montréal mercredi à 2 heures, il a mis, pour venir ici, 66 heures, dont 30 ont été passées à l'ancre. Il a couvert la distance de Montréal à Trois-Rivières en 24 heures. Il a à l'heure actuelle des couchettes pour 20 passagers, mais ce nombre sera considérablement augmenté l'an prochain. Ni le vent ni la marée ne peuvent l'arrêter. Il mesure 75 pieds de quille et 85 pieds de pont. Le prix d'un passage pour descendre le fleuve est de huit dollars, tandis qu'il est de neuf dollars pour le remonter, les vivres étant fournies à bord du bateau. Un grand avantage avec pareil navire est que l'on peut estimer avec précision la durée du passage, chose impossible avec un bateau à voile. Le vaisseau est actionné par une roue perpendiculaire à doubles palettes, sans bande circulaire ou jante, de chaque côté de la coque. A l'extrémité de chaque raie double est placée une planche carrée qui agit comme une rame sous l'impulsion du mouvement rotatif des roues. Celles-ci sont mues par la vapeur, produite à l'intérieur du bateau. Afin d'accélérer encore à l'occasion la vitesse du bateau, on se propose de lui ajouter un mat, ce qui permettra d'employer une voile quand le vent sera favorable."



PARMI les questions qui nous sont posées assez fréquemment, il en est une qui mérite qu'on lui fasse ici même une réponse qui servira d'explications dans bien des cas:—

"A quoi faut-il s'engager dans nos achats ou dans nos ventes pour avoir droit aux prix de faveur de la Coopérative Fédérée?" La réponse est toute simple; il suffit de s'engager à expédier ou à acheter un seul item pour avoir droit à tous les avantages que confère l'affiliation. Seulement, cette attitude de la part des directeurs de sociétés qui veulent s'affilier à la nôtre est loin du véritable esprit de coopération qui doit les animer. Et je ne sais pas pourquoi, mais l'on cherche toujours à s'engager le moins possible pour obtenir le total des faveurs que nous pouvons accorder. Cela vient d'une fausse conception du rôle que joue la Coopérative Fédérée et du désir intérieur que l'on a de toujours recevoir sans rien donner. On oublie que la Coopérative Fédérée est la propriété de ceux qui en deviennent les membres par l'affiliation; et si l'on était bien persuadé que c'est avec soi-même que l'on traite quand l'on s'engage vis-à-vis la Coopérative Fédérée, on serait peut-être un peu plus large d'idée.

J'avais l'occasion, hier matin, de discuter ce point-là avec un cultivateur qui représente un groupe bien intéressant d'une société qui

n'a jamais voulu s'affilier à la nôtre et qui voudrait bien profiter des avantages que cela peut offrir et il me disait:—

"En marquant simplement les engrais chimiques comme achats et les animaux vivants comme ventes, on a droit à tous les avantages que vous donnez?"

Oui, mais je lui ajoutais ceci:—

"Ceux qui désirent obtenir de la Coopérative Fédérée tous les avantages possibles dans les achats qu'ils feront d'elle devront lui donner la chance de se pourvoir, et si, à un moment donné, on a besoin d'insecticides ou de fongicides, ou de ficelle d'engerbage, et que nous ayons ici fait provision rien que pour les endroits où l'on a mentionné ces items dans les contrats, l'on s'expose beaucoup à ne pas avoir de service quand le temps sera venu."

En effet, comment voulez-vous que nous puissions faire provision pour de la marchandise que certaines sociétés ont bien l'intention d'acheter, mais qu'elles n'osent pas mettre sur le contrat, sous prétexte de garder leur liberté? Le cas s'est présenté l'année dernière où nous avions en main encore une certaine quantité de sulfate de cuivre, mais pas assez pour en donner aux sociétés qui venaient en réclamer à grands cris sans avoir voulu s'engager à en acheter. Et je me rappelle encore les exclamations du gérant d'une société qui me dit:—

"Mais j'en ai vu à votre entrepôt et vous dites que vous n'en avez plus."

Ce que ce brave homme n'avait pas vu, c'était le nombre de contrats auxquels nous devions faire droit et le contrat de sa société dont les signataires, pour garder leur liberté, n'avaient rien inclus à ce sujet.

Il y a toujours des compensations à toutes les choses et l'on ne peut pas s'attendre de tirer toujours à soi tous les avantages possibles, sans faire un peu comme ceux qui nous aident par leurs engagements à préparer d'avance nos achats et à compter, de façon absolument certaine, sur une loyauté et des besoins qui assurent le succès de notre affaire. Dans les premiers temps de notre organisation, la peur de l'affiliation était à l'état épidémique. Cette maladie mentale s'est passée, grâce aux soins que nous avons prodigués à toutes nos sociétés, mais la faiblesse que je signale aujourd'hui appartient encore à la même catégorie de crainte illusoire. On veut bien s'affilier, mais en s'engageant le moins possible.

Faisons donc table rase de toutes ces choses-là en pensant que la Coopérative Fédérée est la propriété de chaque société et que c'est pour leur avantage qu'elle doit avoir d'avance un aperçu des choses requises pour le bon fonctionnement de ses affaires à elle et de celles des sociétés locales dont elle n'est, après tout, que le point de liaison. L. P. D.

« « "ÇÀ et LÀ" » »

NOUS avons reçu, cette semaine, le contrat d'affiliation de la Société Coopérative Agricole de Beurre de Ste-Anne des Plaines. C'est une nouvelle recrue dans la famille et j'aurai l'occasion, avant longtemps, de donner plus de détails au sujet de cette société.

Comme je vous le disais la semaine dernière, Frelighsburg s'est définitivement formée; le contrat d'affiliation a été passé et la beurrierie est en pleine opération. On m'informe aussi qu'à Mont-Laurier des démarches sont actuellement en cours pour que la Société Coopérative bâtisse ou achète la fabrique déjà existante. Franchement, ces nouvelles sont très encourageantes et elles nous récompensent bien du travail que nous avons mis un peu partout pour réussir ces organisations.

Nous avons reçu cette semaine deux camions d'animaux vivants venant de L'Annonciation, où une société organisée tout dernièrement, elle aussi, commence déjà des opérations bien encourageantes.

D'un autre côté, le commerce des grains et des engrais chimiques se fait cette année de façon plus régulière et, je crois, un peu plus considérable que les années passées. Toutes les sociétés de producteurs de grains devront, cette année, être libérées complètement de ce qu'elles avaient à vendre et à des prix certainement bien convenables. A ce sujet, je

dois faire remarquer que ceux dans nos sociétés locales qui produisent du grain devront bien donner au gérant ou au cribleur la quantité qu'ils auront à faire cribler tout à la fois. Il y a des paroisses où certains cultivateurs ayant porté tout ce qu'ils avaient à faire cribler retrouvent après coup des quantités aussi considérables que ce qu'ils avaient porté tout d'abord. Le gérant se trouve quelquefois embarrassé parce que, nous ayant demandé de placer telle ou telle quantité, il se voit forcé de trouver preneur après avoir établi le montant définitif de ses expéditions. Il me semble qu'il est bien facile pour le cultivateur, quand tout son grain est criblé à la maison, de dire exactement ce qui en est au gérant de la société locale. C'est d'ailleurs ce qui se passe généralement, mais là encore, on trouve chez des cultivateurs l'esprit que je signalais dans les remarques précédentes, le désir de tout avoir et de ne rien donner.

Certains cultivateurs sont aussi des commerçants et quand ils sont contents des résultats obtenus pour ce qu'ils ont confié à leur gérant local, ils ramassent à des prix ridicules de ceux qui ne font pas partie de la Coopérative et qui sont dans le voisinage de quoi faire une autre expédition qui leur assurera un certain profit, vu qu'ils sont certains des prix et de la paye. On me dira que cela n'est pas général, c'est vrai, mais cela

s'est pratiqué par des directeurs de coopératives qui ont un peu la manie de toujours essayer de jouer au plus fin, croyant bien que l'on ne s'aperçoit pas de leurs manigances. C'est un manque de franchise et de loyauté que l'on doit corriger, car ce n'est pas avec des pratiques comme celles-là que l'on donnera l'exemple d'une coopération saine et profitable.

Je regrette d'avoir à vous dire ces choses et de passer pour toujours faire des reproches à des gens qui ont besoin qu'on leur dise. Ce serait si facile et si agréable pour moi de n'écrire que des compliments et de jouer un peu le rôle de Santa Claus, de n'avoir à donner que d'excellentes nouvelles et distribuer des éloges à droite et à gauche, en haut et en bas, ce qui serait bien plus agréable, veuillez le croire. Notre rôle nous force à être un peu maussade et surtout à voir clair dans les agissements et les tendances de certaines gens qui, bien souvent, n'entrent dans nos sociétés que pour avoir le plaisir d'en sortir. Le vrai bon membre d'une société est celui qui ne regarde pas le mot à mot du contrat qu'il a signé, mais qui observe l'esprit dans lequel il l'a signé et qui, au surplus, fait pour les autres membres de sa société locale tout ce qu'il lui est possible de faire pour les aider à progresser avec lui.

L. P. D.

COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 2 MAI 1936 AU 9 MAI 1936

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 11 mai 1936:—

Bétail	853
Veaux	1.119
Porcs	1.802
Moutons	202

BETAIL

Le marché des bêtes à cornes a été ferme aujourd'hui et le fait qu'un peu plus d'une centaine de têtes de bouvillons ont été achetées pour exportation a contribué au maintien de ce ton en dépit des arrivages qui étaient plus forts que ce à quoi nous nous attendions. Aucun bouvillon ne s'est vendu à plus que 6¢ la tête et les moins bons se payaient 3¢ la livre. Les vaches et les taureaux se vendaient aux prix de la semaine dernière et la demande était assez bonne. Peu de changements sont prévus pour cette semaine non plus que pour la suivante.

VEAUX VIVANTS

Il n'y a pas eu de changement appréciable dans les prix des veaux, si ce n'est dans le cas des veaux communs pour lesquels les acheteurs manifestaient plus ou moins d'intérêt. Les bons veaux se vendent assez bien et à prix fermes. Nous avons déjà attiré l'attention sur le fait qu'il ne suffit pas toujours qu'un veau soit âgé de six ou sept semaines et qu'il pèse au delà de 150 livres pour qu'il soit classé comme sujet de bonne qualité. S'il n'a pas la graisse et le fini nécessaires, il est entendu qu'il ne peut être classé avantageusement. Il y a des sujets qui ne peuvent pas toujours bénéficier des soins et des attentions qu'ils reçoivent.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les agneaux se vendent toujours aux mêmes prix. Mais il y a lieu de ne pas oublier que les sujets du printemps doivent peser au moins 50 livres pour se vendre aux alentours de \$6 la tête en plus d'être gras et bien finis. Les sujets légers et plus ou moins bons ne sont pas recherchés. Les moutons continuent à se bien vendre quoique peut-être à prix légèrement réduits. On peut croire que les prix sont appelés à fléchir quelque peu surtout dans le cas des moutons.

PORCS VIVANTS

Bien que nous ayons eu des arrivages assez forts, nous avons pu obtenir 9¼¢ la livre pour les bacons. La demande est assez bonne et nous ne nous attendons pas à des changements pour la semaine présente. Les primes et les coupes habituelles sont en vigueur. Le marché d'exportation est ferme et les marchés de l'Ouest sont également bons. Toronto, il est vrai, a donné certains signes de faiblesse durant la dernière fin de semaine, mais s'est repris quelque peu aujourd'hui à la suite de notre marché. Les truies sont difficiles à vendre et ne rapportent que de 6¢ à 6½¢, très peu allant au delà de ce dernier prix.

PORCS ABATTUS

Montréal et Québec: Marché très ferme et les prix accusent une autre hausse d'environ ¼¢ @ ½¢ la livre, suivant les différentes catégories.

Ne donnez pas vos agneaux

Dans certains districts du Québec, on a l'habitude de vendre ses agneaux au printemps pour livraison au cours de l'automne, au temps que l'acheteur fixera alors lui-même à son gré.

Cette pratique fait perdre, chaque année, des sommes considérables à nombre de nos éleveurs d'agneaux au profit de commerçants qui se spécialisent dans ce genre de spéculation plus profitable pour eux qu'elle ne l'est pour les cultivateurs.

Dès que les routes sont ouvertes aux autos, nos campagnes sont parcourues par des acheteurs en quête d'agneaux. Ils ont à leur disposition une foule d'arguments qu'ils savent faire valoir sous le jour le plus favorable... pour eux et qui suffisent trop souvent à décider les cultivateurs à leur vendre.

Ce système de vente est de la spéculation pure et simple, et celui qui s'y livre ne le fait certainement pas dans le but de rendre service. L'appât du gain et d'un gros profit est l'unique mobile qui anime ce personnage quoiqu'il ne manque jamais de se présenter comme un serviteur tout à fait dévoué et désintéressé.

Ce sont toujours des experts dans l'art de se présenter sous des dehors sympathiques de même que dans le maniement des arguments. Qu'on se tienne donc toujours sur ses gardes et en défensive.

Celui qui fait ainsi de la spéculation à longue échéance ne s'y livre, n'en doutez pas, qu'en se réservant une marge probable de profit couvrant très largement le risque qu'il peut avoir à courir.

Bien qu'il soit encore trop tôt pour dire au juste ce que seront les prix payés pour l'agneau au cours de l'automne prochain, il semble bien qu'ils ne seront pas inférieurs à ceux que nous avons obtenus l'an dernier.

Chacun devrait s'abstenir de vendre ses agneaux à l'avance. On peut se tenir pour assuré qu'on ne gagne rien à jouer au "fin fin" avec un commerçant qui est généralement passé maître à ce jeu-là.

En somme, la meilleure règle à suivre dans la vente de ses animaux reste toujours la même: "Vendre lorsque ses sujets sont prêts et répondent bien aux exigences des consommateurs."

Et, entre temps, n'oublions pas de châtrer et d'écourter ses agneaux le plus tôt possible. Les coupes dans les prix d'automne sont plus que suffisantes pour inciter à ne pas négliger ces deux pratiques dont je parlais la semaine dernière.

A. S.

VOLAILLES ABATTUES

La demande pour exportation s'est continuée assez active et les prix actuels maintenus stables.

VEAUX ABATTUS

Montréal: Arrivages restreints et, avec une demande très active, les prix ont subi une avance de ½¢ la livre.

Québec: Marché faible; demande très limitée et une baisse de ½¢ la livre a été enregistrée dans les prix.

BEURRE

Au début de la semaine, notre marché au beurre a été faible et a fléchi jusqu'au niveau de 18¼¢ 19¢ la livre, mais au cours des derniers jours, avec une amélioration dans la demande pour expédition chez certains centres de distribution des Provinces Maritimes et d'Ontario, les prix se sont raffermis d'environ ¼¢ @ ⅜¢ la livre.

À la dernière heure, lundi après-midi, le 11 courant, le numéro un pasteurisé au gros était coté de 19¼¢ @ 19½¢ la livre.

FROMAGE

Il y a actuellement peu d'activités avec le marché anglais; les arrivages courants de fromage coloré sont cependant recherchés pour fins locales, mais il y a encore peu de demandes pour le fromage blanc.

POMMES DE TERRE

Le marché était moins nombreux et d'une demande plus forte. Le S/S Gaspésia doit arriver aujourd'hui avec 37 chars de pommes de terre de l'Île du Prince-Edouard à bord. La demande pour les pommes de terre de semence a été active cette semaine.

Les arrivages à Montréal cette semaine ont été comme suit: aucun de Québec, 38 du Nouveau-Brunswick et 13 de l'Île du Prince-Edouard; un total de 51 chars comparé à 89 pour la période correspondante l'an dernier. Un char de pommes de terre nouvelles venant de la Floride est arrivé cette semaine.

La protection donnée dans le nouveau tarif aux pommes de terre canadiennes a stimulé la demande pour ce qui reste de la récolte de l'automne dernier et les expéditeurs des provinces maritimes exigent de meilleurs prix.

Les prix payés cette semaine par les commerçants pour quantité de chars ont été les suivants:—

Québec No 1 \$1.50; No 2 \$1.40

Nouveau Brunswick, Montagnes Vertes \$1.55/80 lbs.

Île du Prince-Edouard, Montagnes Vertes \$1.80/90 livres.

Île du Prince-Edouard, Irish Cobblers \$1.70/90 livres.

Les commentateurs apparaîtront à l'avenir dans le Journal de l'Agriculture seulement.

OEUFS

Montréal: Aucun changement important à noter sur ce marché. Les arrivages courants sont facilement absorbés et les prix restent les mêmes que pour la semaine précédente.

Québec: Les arrivages ont été un peu plus considérables que prévus et, avec une demande plutôt limitée, ce marché a été tranquille et les prix des catégories "A" et "B" un peu plus faibles.

VOLAILLES VIVANTES

Poules et poulets à griller: Au cours des derniers jours, les arrivages de volailles vivantes provenant surtout de la province d'Ontario ont été très considérables, de qualité inférieure et dépassant de beaucoup la demande.

Avec l'avance de la saison, il est de toute importance de ne pas expédier de POULETS A GRILLER pesant moins de 2 livres chacun rendu à Montréal et, à partir de cette semaine, ceux de pesant moindre n'entreront pas dans les trois premières catégories.

SECTION DU FOYER

Par Françoise GAUDET-SMET

Causons toilettes

MON courrier est rempli de demandes de renseignements au sujet des tendances actuelles de la mode. Je suis toujours un peu surprise quand on me demande, par exemple:—

Quelles seront, pour cet été, les couleurs les plus en vogue?

Quand on examine bien les étalages, qu'on ne perd pas de vue les élégances de la rue, on finit par conclure que "tout se porte" et qu'il reste à chaque femme soucieuse d'être bien mise le soin de choisir ce qui l'avantage le mieux. Le plus chic reste toujours dans l'ensemble: chaussures, chapeaux et gants de même couleur autant que possible, bien que, pour les souliers, le noir convienne bien avec tout, excepté avec le brun. C'est un peu de souci pour organiser les toilettes d'une ou plusieurs saisons, mais c'est une question d'habitude de choisir toujours, tant pour les manteaux que pour les robes, des tons qui se conviennent.

Supposons que vous possédez un bon manteau bleu marine qui devra faire trois ou quatre années de service. Vous feriez une erreur de goût en choisissant pour toilette d'été une robe de crêpe imprimé à fond brun. Ce n'est pas long à décider: il n'y a qu'une robe bleue qui complètera avantageusement l'ensemble. Le même sac à main bleu, lui aussi, fera donc double usage. Par ailleurs, le bleu et blanc, le rouge et blanc, le beige, le jaune sont des couleurs tout indiquées pour les toilettes plus claires et toujours le manteau bleu peut les accompagner. Le vieux rose imprimé blanc serait aussi de mise, sans que les accessoires bleus, chapeaux, souliers et gants, y soient une erreur de goût.

Celles qui ont une préférence pour le brun n'auront que l'embarras du choix des tons et nuances convenantes. Tous les beiges, agrémentés d'orange ou de rouge, seront de mise et tous les imprimés à fleurs, à carreaux, à pastilles, à ramages où se trouve la moindre touche de brun, peuvent être choisis sans crainte.

On me demande souvent:—

Les manteaux de flanelle blanche seront-ils de mode?

Il n'y a jamais de doute là-dessus. Le blanc est toujours de mode pour la saison d'été, mais il faut bien s'entendre: le beau blanc, frais et net. Pour prévenir les nettoyages à sec, faits par des gens de métier, il y a diverses précautions à prendre pour conserver les vêtements blancs propres. Il est clair qu'à cause de sa surface rugueuse, la flanelle de laine prend facilement saletés et poussières. Il faut donc éviter de porter un manteau blanc dans un voyage en auto ou en voiture. Ce sont les cols qui se fanent le plus vite. Un nettoyage local au pain sec chaque fois qu'on porte manteau et chapeau blancs est très serviable. On choisit du pain rassis, un bon morceau avec beaucoup de mie, la croûte servant de... poignée. Cela nettoie très bien la flanelle et le crêpe, manteaux et chapeaux. En pratiquant cette petite opération de propreté fréquemment, on évite les encrassages accumulés qui défraîchissent les plus beaux vêtements et en gâtent toute l'apparence.

Comme accessoires, on voit beaucoup de cols d'organdi, de satin, de toile, de piqué. Ces parements constituent les détails peu coûteux,

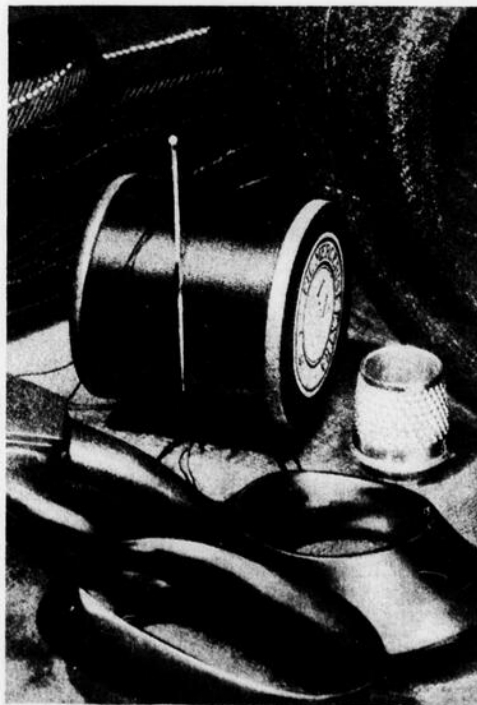
mais toujours élégants, qui aident à renouveler la physionomie d'une robe déjà ancienne et à en changer l'allure. N'importe quelle robe de crêpe uni ou imprimé fera figure nouvelle avec col et manchettes de ton clair: blanc, rose ou jaune. On assortit les gants.

Les gants, oui, parlons-en. La vogue est aux gants roses, jaunes, bleus. Quoi de plus simple de faire prendre un bain de teinture à des gants blancs un peu défraîchis. Et l'on saucen en même temps un coupon de voile, d'organdi ou de batiste de soie en prévision du col à refaire; un bout de ruban blanc peut aussi passer à la même teinture pour garnir le chapeau. Et voilà de quoi, à peu de frais, composer pour les premières sorties en corsage une toilette propre et coquette.

Le courrier

Marcelle L. — Vous pouvez tricoter une jolie robe de bébé, grandeur pour un an, avec deux balles de laine d'une once chacune, laine à deux brins. Quant au manteau, il me semble que c'est beaucoup de travail pour le temps que ça va durer, car un bébé grandit si vite!

J. M. (St-Luc) — Les salades aux légumes se préparent de plusieurs manières différentes, selon les légumes qu'on a à utiliser. Comme base, on prépare une sauce composée d'une cuillerée à soupe de vinaigre fort pour trois cuillerées à soupe d'huile d'olive, oignons tranchés, sel et poivre. Dans l'été, quand la laitue est en abondance, on en tranche très finement plusieurs feuilles pour la base de la salade. On ajoute du céleri, des carottes cuites, du chou cru, des pois verts, des haricots, du persil pour décorer, des oeufs durs. En saison, on ajoute des tomates tranchées et du concombre. On sert avec cela une bonne sauce mayonnaise dont chaque convive prend la part qu'il désire.—Il y a plusieurs manières de préparer les restes de viande. Le boeuf peut être servi en blanquette: revenu dans le beurre, haché avec des oignons, du sel et des herbes fines; au moment de servir, on ajoute du lait



ou de la crème et l'on épaissit le tout avec un jaune d'oeuf. Le veau et le porc peuvent être servis en salades, avec des légumes, ou préparés en galantines.

C. B. (Maillard) — Le tapioca doit être mis à tremper dans de l'eau froide pendant trois à quatre heures avant d'être utilisé. Il peut alors être cuit au bain-marie avec du lait et des oeufs, ou avec du sirop d'érable et des tranches de pomme, le tout parfumé avec de l'essence de vanille ou de citron.—Un peu de borax ou de jus de citron ajouté à de l'eau tiède fait généralement disparaître des taches de thé sur du crêpe. Frottez légèrement en plaçant le tissu à nettoyer sur un tampon de tissu bien absorbant.

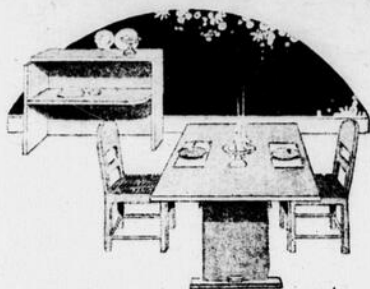
Lolo — L'huile d'olive chaude employée pour frictionner le cuir chevelu aide beaucoup à la repousse des cheveux. C'est ordinairement les pellicules qui occasionnent la chute des cheveux. Le pétrole employé fréquemment donne des résultats incomparables et est si peu dispendieux! L'alcool à friction est aussi très recommandable.

D. H. (St-Isidore de Gaspé) — Les tapis muraux ne sont pas tissés, mais crochetés comme les tapis de plancher. Ils sont ordinairement faits avec plus de soin et dans des modèles scéniques: Paysages d'hiver ou d'été, reproduction de tableaux. Ils peuvent être faits en grosse laine à tapis, puis rasés aux ciseaux ou faits avec des guenilles de coton ou de soie. Certaines couvertures de notre journal seraient bien jolies si vous n'en trouviez pas l'exécution trop difficile.

Mme M. C. (Le Bic) — Vous pouvez remettre votre robe à neuf en lui faisant prendre un bain de gazoline. Mettez environ un gallon de gazoline dans un grand plat que vous placez sur une chaudière d'eau bouillante (loin du feu). La vapeur va réchauffer la gazoline qui nettoiera votre tissu deux fois mieux. Il est préférable de mettre des gants pour frotter le matériel à nettoyer. Frottez bien avec les mains, comme quand vous faites un lavage ordinaire, puis mettez votre robe à sécher sur un support, au grand air, pendant quelques minutes; avant qu'elle ne soit complètement sèche, pressez à l'envers.

Une abonnée (St-Nérée) — Les épinards, après avoir été bien lavés, doivent être mis à cuire sans eau sur un feu très doux; la vapeur qui se dégage de l'eau ayant mouillé les feuilles suffit pour la cuisson; après une vingtaine de minutes, les épinards sont prêts à servir, généreusement couverts de beurre fondu ou d'une sauce à la crème. Ce sont les légumes les plus riches en fer.—Les feuilles de laurier se vendent dans les épicerie; si votre marchand n'en a pas, demandez qu'il vous en achète de son grossiste. Cela coûte peu et est presque indispensable quand on aime une nourriture finement assaisonnée.

Pour toute correspondance au sujet de la section du foyer, adressez à Madame Françoise Gaudet-Smet, Case postale, 2545, Montréal, et attendez patiemment votre tour.



Mobilier de fantaisie

Ingénieuse idée qui fait habilement briller et ressortir les meubles les plus simples tout en ajoutant la note gaie à l'ensemble des couleurs d'une pièce. Lisez attentivement:

Les meubles teints en vert sont très nouveaux.

La vignette ci-dessus fait voir une salle à manger moderne. Le mobilier est teint (non pas peint) en vert foncé et les sièges des chaises sont cannés avec des lames d'osier croisées; vert foncé et émeraude clair.

20 verges de différentes étoffes à robe: \$2.98

Soie rayon, crêpe, imprimé, broadcloth, voiles fleuris. Ecoulement de manufacturier. Longueur: 4 verges; derniers modèles et nuances; valeur de 75 cents 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.

CARRES A COUVRE-PIEDS, bandes à carpettes, tous les genres, 15c. la livre. Frais de poste en plus. Commandez pendant que l'assortiment est considérable. FAY L. RIEGLER, 282 Armadale, Toronto.

ON DEMANDE des agents pour vendre des cravates de soie ou de cuir. Nous vous les vendons à un prix qui vous permet de réaliser 100 pour cent de commission. Demandez aujourd'hui même des échantillons et des renseignements, gratis. ONTARIO NECKWEAR COMPANY, Dépt. 517, Toronto 8, Ont.

FERME A VENDRE avec bois mou et dur. Cinq milles de Milan, P.Q. Bonne localité pour les Mennonites. Environ deux cents acres. Pour renseignements, écrivez à WILLIS MACDONALD, Milan, P.Q.

A VENDRE — Animaux Canadiens accredités de tous les âges et sexes. Taureaux: 1 an 1/2, classés A. Veaux mâles, vaches et génisses. Prix raisonnables. HONORE CHABOT, St-Gervais, cté de Bellechasse, P.Q.

SERTISSEUSE \$8.50

POUR deux grandeurs de boîtes, pouvant utiliser jusqu'à 10 fois la même boîte, fonctionnant sur coussinets à billes, pas d'usure possible. Autres grandeurs à plus bas prix. Garanties bien fonctionner, sinon argent remis. O. FOURNIER, St-Charles, Co. Bellechasse.

A VENDRE — Taureau Ayrshire de 15 mois, enregistré, classé A, père importé classé AA; aussi plusieurs veaux mâles et femelles du printemps. S'adresser à: ULRIC DESCHAMPS, Repentigny, P.Q.

Sur la table, les dessous de plat sont couverts de toile écrue, la verrerie est mauve terne avec une coupe de centre, cependant que la vaisselle unie jaune ajoute un ton éclatant à cette gamme de couleurs. Le dressoir du fond se nomme "La Desserte" et sert de table ambulante. On y applique cette idée nouvelle pour les étagères, c'est-à-dire d'être ouvertes d'un côté.

Explications se rapportant aux programmes d'exposition...

(Suite de la page 11)

- 19.—**Collet et poignets de fantaisie:** Ces collets et poignets peuvent être tricotés soit en laine, soie, lin, coton. Ils peuvent aussi être faits de tissus légers.
- 20.—**Un centre au filet brodé:** Forme au choix, fil ou lin domestique ou commercial. Ce centre peut être fait indifféremment en lin ou en fil.
- 21.—**Pain brun:** Ce pain doit être fait avec une farine contenant du son. Il n'y a pas de recette spéciale.
- 22.—**Confitures de citrouille:** Les confitures de citrouille se font comme les autres confitures, c'est-à-dire que la citrouille doit être coupée en petits cubes et mise dans un sirop dense.
- 23-24.—**Un bouquet de glaïeuls et un bouquet de fleurs variées:** Le bouquet ne peut être remplacé par une gerbe. Les fleurs seront déposées dans un vase et disposées gracieusement sans être attachées à la tige. N'y ajoutez que très peu de verdure.
- 25.—**Un bouquet d'immortelles:** Le bouquet doit être déposé dans un vase bas et n'être pas volumineux. Les fleurs doivent avoir la tige courte.

Eugénie PARE,
instructrice officielle à la section
des Arts domestiques.

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Revue hebdomadaire

Fondée en 1877

qui enseigne à réussir et publie les mérites de ceux qui ont réussi.

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

Rédaction:

Immeuble de l'Agriculture, chambres 112-113, rue St-Augustin, Québec

ABONNEMENT AU CANADA:

Prov. de Québec: - \$1.00 par année
Autres provinces: - \$1.50 par année
Pays étrangers: - \$1.50 par année

Pour les annonces, adresser:

LE JOURNAL D'AGRICULTURE
33 ouest, rue St-Jacques, Montréal

Sauf en cas de demande expresse, les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

COMMANDEZ MAINTENANT VOS POUSSINS DE JUIN OWEN SOUND. Poulettes, coquets ou poussins mélangés. Sexage déterminé par des experts. Les Leghorns de Owen Sound sont des pondeuses prolifiques d'oeufs blanc craie, fort en demande; les coquets peuvent être engraisés pour des sujets d'été à braiser, vu leur grosseur spéciale de race. Issus de coquets de seconde génération enregistrés au R.O.P., approuvés par le gouvernement, et de poules ayant des records de 200 oeufs ou plus; tous les reproducteurs sont inoculés. Demandez la brochure et la liste de prix. Prix étonnamment bas pour ces poussins de haute qualité.

OWEN SOUND CHICK HATCHERY, CASIER POSTAL 6, OWEN SOUND, ONT.

Lisez nos pages de publicité:

— Elles vous documenteront



CA VAUT UNE

BIÈRE

Dow

OLD STOCK



FONDÉE IL Y A 146 ANS

PRIX DE REMISE—COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE

SEMAINE FINISSANT LE 9 MAI 1936

130 EST, RUE ST-PAUL, MONTREAL

POULES VIVANTES	"Rouge"	CANARDS VIVANTS	OEUFS
A—..... 20c	A—2½ lbs et plus 23c	A—..... 24c	A—(gros)..... 21c
B—..... 18c	B—2 lbs. jusqu'à 2½ lbs 20c	B—..... 22c	A—(moyen)..... 19c
C—..... 16c	C—1½ lb. jusqu'à 2 lbs 17c	C—..... 19c	B—..... 18c
Coqs 13c			C—..... 17c
POULETS VIVANTS			
"A griller"			
Doivent peser au moins 1½ lb. chacun, rendu à Montréal.			
"Gris"			
A—2½ lbs et plus 30c			
B—2 lbs jusqu'à 2½ lbs 27c			
C—1½ lb. jusqu'à 2 lbs 23c			
"Blanc" (Leghorn)			
A—2½ lbs et plus 23c			
B—2 lbs. jusqu'à 2½ lbs 21c			
C—1½ lb. jusqu'à 2 lbs 17c			
DINDES VIVANTES (Mères)			
A—..... 25c			
B—..... 23c			
LAPINS VIVANTS			
Doivent peser au moins 5 lbs. chacun, la livre 10c			
Pigeons vivants, le couple 25c			
PORCS ABATTUS			
Bon 12½c la lb.			
Moyen 12c la lb.			
Commun 11c la lb.			
VEAUX ABATTUS (Engraissés au lait)			
Bon 9c la lb.			
Moyen 7c la lb.			
Commun 5c la lb.			

Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

ANIMAUX VIVANTS — Prix obtenus sur le marché de Montréal

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

LUNDI, LE 11 MAI 1936

PORCS VIVANTS	VACHES	AGNEAUX DU PRINTEMPS	TAURES
Porc à bacon (Select) 190 à 230 lbs. \$9.25	Choix 4c à 4¼c	Choix \$6 à \$7 la tête	Choix 4½c à 4¾c
Prime de \$1.00	Bonne 3½c à 3¾c	Bon \$4 à \$5 la tête	Bonne 4c à 4¼c
Porc à bacon 180 à 230 lbs. \$9.25	Moyenne 3c à 3¼c		Moyenne 3½c à 4c
Porc à boucherie 160 à 240 lbs. \$8.75	Commune 2½c à 2¾c		Commune 2½c à 3c
Porc léger 120 à 160 lbs. \$8.75	Très commune 1¾c à 2c		
Porc lourd 240 à 270 lbs. \$8.75			
Extra lourd 270 lbs. ou plus \$8.25			
Truie \$6.00 à \$6.75			
VEAUX DE LAIT		MOUTONS	
Choix 6c à 6¼c	Bon 4c à 4½c	Commune 3c à 3½c	
Bon 5c à 5¼c			
Moyen 4½c à 5c			
Commun 3c à 3½c			
VEAUX DE CHAMP		BOUVILLONS	
Bon 3c à 3½c	Choix 5½c à 5¾c	Bon 4½c à 5c	Choix 3½c à 4c
Commun 2½c à 3c	Bon 4½c à 5c	Moyen 4¼c à 4¾c	Bon 3½c à 3¾c
	Commun 3½c à 4c	Commun 3½c à 4c	Moyen 3c à 3¼c
		Commun léger 2½c à 3c	Commun 2½c à 3c

COMMISSIONS: — Par char — Bétail, \$17 par char; veaux, \$12; moutons ou porcs, \$10.
Par camion — Bétail, 75c par tête; veaux, porcs ou moutons, 20c.

Prix de remise Coopérative Fédérée—A QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 9 MAI 1936

OEUFS	AGNEAUX ABATTUS	POULETS ABATTUS (Engraissés au lait)	POULES ABATTUES (Sélectionnées)
A—(gros)..... 20c	No 1—35 à 45 lbs. 13c	A—6 lbs. et plus 26c	A—6 lbs et plus 21c
A—(moyen)..... 19c	No 2—30 à 35 lbs. 11c	A—5 lbs. à 6 lbs. 24c	A—5 lbs à 5 lbs 20c
A—(Poulettes)..... 17c	No 3—25 à 30 lbs. 9c	B—6 lbs. et plus 24c	A—4 lbs à 5 lbs 19c
B—..... 17c		B—5 lbs. à 6 lbs. 22c	B—6 lbs et plus 19c
C—..... 16c		B—4 lbs. à 5 lbs. 21c	B—5 lbs à 6 lbs 18c
VEAUX ABATTUS (Engraissés au lait)		POULETS ABATTUS (Sélectionnés)	
Choix—90 lbs et plus 8c	A—Bacon de choix 135 lbs à 160 lbs 12½c	A—6 lbs. et plus 24c	B—6 lbs et plus 19c
Bon 80 lbs jusqu'à 89 lbs. 7c	B—Bacon, 120 lbs à 160 lbs 12¼c	A—5 lbs. à 6 lbs. 23c	B—5 lbs à 6 lbs 18c
Moyen—70 lbs jusqu'à 79 lbs. 6c	Boucher, 110 lbs à 160 12c	A—4 lbs. à 5 lbs. 22c	B—4 lbs à 5 lbs 17c
Commun—60 lbs jusqu'à 69 lbs. 5c	Lourd, 160 lbs à 200 lbs 11c	B—6 lbs. et plus 22c	C—6 lbs et plus 16c
	Extra lourd 200 lbs à 250 lbs 10½c	B—5 lbs. à 6 lbs. 21c	C—5 lbs à 6 lbs 15c
		B—4 lbs. à 5 lbs. 20c	C—4 lbs à 5 lbs 14c
		C—6 lbs. et plus 19c	Coqs 12c
		C—5 lbs. à 6 lbs. 17c	
		C—4 lbs. à 5 lbs. 16c	

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.
Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

Prix de remise pour la semaine finissant le 5 mai 1936 inclusivement — Montréal et Québec

BEURRE FRAIS . . . No 1 Pasteurisé 18¾c	No 1 Non Pasteurisé 18¾c	No 2 17¾c
---	------------------------------------	---------------------

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

Engrais chimiques

F.A.B. MONTREAL, BELOEIL, QUEBEC ou LEVIS

ENGRAIS SIMPLES		Azote	Acide Phos- phorique	Potasse	En sacs de	Prix au comptant	Prix à crédit
Superphosphate (granulé)		20%			125 lbs	\$19.00	\$20.50
Superphosphate			16%		125 lbs	16.50	18.00
Muriate de potasse				50%	200 lbs	38.00	40.00
Sulfate de potasse				48%	200 lbs	50.00	52.00
Sulfate d'ammoniaque		20%			200 lbs	35.00	37.00
Nitrate de soude		15%			100 lbs	46.00	48.00
Phosphate Thomas			16%		125 lbs	18.50	20.00
Phosphate Thomas			15%		220 lbs	16.50	18.00
Phosphate étale			20%		125 lbs	20.50	22.00
ENGRAIS COMPOSES							
Azote	Acide phos- phorique	Potasse					
2	12	6			125 lbs	\$23.00	\$25.00
2	12	10			125 lbs	26.00	28.00
4	8	10			125 lbs	25.50	27.50
6	8	10			125 lbs	29.00	31.00
9	5	7			125 lbs	30.00	32.00
0	16	6			125 lbs	23.50	25.50
5	8	7			125 lbs	30.00	32.00

Une réduction de 25c par tonne est accordée sur toute commande pour expédition avant le 29 février 1936. Cet escompte ne s'applique pas au phos. Thomas.

Prix spéciaux sur demande pour char complet de sulfate d'ammoniaque ou de nitrate de soude.

Quiconque voudra profiter d'un paiement à terme devra établir sa solvabilité à notre satisfaction.

Recommandations

CEREALES	
2-12-6	300 à 600 lbs à l'acre sur terres franches.
2-12-10	300 à 600 lbs à l'acre sur sols très légers.
Sur sols très légers le Conseil Provincial des Engrais Chimiques recommande 500 lbs de superphosphate 20% à l'acre.	
PATATES HAUTES	
4-8-10	800 à 1200 lbs à l'acre avec fumier.
PATATES TARDIVES	
2-12-10	800 à 1200 lbs à l'acre avec fumier.
4-8-10	1000 à 1800 lbs à l'acre sans fumier.
BLE D'INDE (ensilage)	
2-12-6	500 lbs à l'acre sur terres plutôt lourdes avec fumier.
2-12-10	500 lbs à l'acre sur sols légers avec 12 tonnes de fumier.
BLE D'INDE SUCRE	
2-12-6	600 à 1200 lbs à l'acre avec fumier, ou
4-8-10	800 à 1400 lbs à l'acre sans fumier.
TOMATES	
2-12-10	600 à 1200 lbs sur sols légers avec 8 tonnes de fumier.
2-12-6	600 à 1200 lbs à l'acre sur terres plutôt lourdes avec 8 tonnes de fumier.
POIS ET FEVES EN GOUSSES	
2-12-10	600 lbs à l'acre sur sols légers sans fumier.
2-12-6	600 lbs à l'acre sur terres lourdes sans fumier.
CHOUX, CHOUX-FLEURS ET CONCOMBRES	
4-8-10	800 à 1200 lbs avec fumier et application additionnelle d'engrais azotés au cours de la végétation; 100 lbs à l'acre à la fois.
TABAC EN GENERAL	
5-8-7	1500 à 1800 lbs à l'acre sans fumier; 1000 à 1500 lbs avec fumier.
PATURAGES ET PRAIRIES	
0-16-6	300 à 500 lbs à l'acre pour application à l'automne.
2-12-6	500 lbs à l'acre pour application au printemps.
Il est quelquefois bon d'ajouter de l'engrais azoté au printemps. Les pâturages fertilisés sont plus savoureux et plus nutritifs.	

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tel. HARbour 4111

Montréal