Quantité d'oeufs tout l'hiver

Pratts

REGULATEUR A VOLAILLES

ry Book—GRATUIT"
CANADA, LIMITED
Toronto, Ont.

ique qui est encore loin
ı débouché presqu'illimité
ıporter des œufs de Chine.
ıntenant 60,000 douzaines
traverser le Canada, en

nent mieux situés que la
ussi que la qualité de nos
ɜ œufs chinois.

ɛceptionnels, elle n'exige
apital minime. Souvent
r au troupeau une habita-
ıtilée, et de donner aux
ante, mais mieux propor-
ıblement à leurs besoins.
ır une sélection plus judi-
ı.
on qu'elle mérite et nous
exemples sont nombreux

Jos. D. Capitales.

urnaiseSuprême
à air chaud
ion nouvelle et sans pareille
PÉRIEURE A TOUTE AUTRE
Prix les plus bas
PONT-ROUGE, P. Q.

BEC

ıumérotés de 1 à 10.
ılonne "H" se trouve le total de
ınbre total d'œufs est plus élevé
lans le relevé total du parquet.
Ferts.
: W.B.—Wyandottes blanches;

de Lennoxville.
: No 9. Finissant le 9 jan. 1925
Surintendant: J. A. McClary

3	4	5	6	7	8	9	10	H.	T.
5	5	5	..	..	..	5	..	24	184
5	4	..	..	4	..	5	..	21	103
2	2	..	3	..	3	..	..	17	103
..	..	..	4	..	..	5	..	9	138
4	5	5	4	..	..	..	..	23	220
5	..	1	..	..	5	..	..	11	82
5	..	5	4	..	..	4	1	23	194
3	1	4	..	..	..	1	..	17	254
4	4	4	..	..	..	..	..	12	118
5	..	..	5	1	1	3	..	16	35
6	5	5	5	6	5	5	5	51	316
5	2	5	5	5	4	..	5	42	122
6	6	2	4	5	..	5	..	34	208
..	4	..	4	ɔ	5	3	..	30	175
5	..	5	2	5	..	2	1	25	106
..	5	4	4	5	5	5	5	38	290
5	6	2	5	6	6	6	5	x52	x458
2	..	5	3	4	..	3	5	29	284
5	5	7	6	..	5	4	3	46	268
4	6	5	4	4	5	..	6	45	264
								565	3922

ASSOCIATION AVICOLE PROVINCIALE.—ASSEMBLEE ANNUELLE

L'assemblée annuelle de l'Association Avicole de la Province de Québec, aura lieu au Manège Militaire, de Québec, Grande-Allée, à 2 heures de l'après-midi, le samedi, 24 janvier courant.

Œufs à retrancher, sur les rapports du concours de Ponte à la station de la Ferme Expérimentale de Ste-Anne de la Pocatière à cause de la pesanteur des œufs.

Parquet No 1:
Poulette No 1.—16 œufs à enlever, au lieu de 39, 23 œufs.
Poulette No 2.— 1 œuf à enlever, au lieu de 29, 28 œufs.
Poulette No 10.—1 œuf à enlever, au lieu de 25, 24 œufs.

Parquet No 3:
Poulette No 1.—6 œufs à enlever au lieu de 28, 22 œufs.
Poulette No 8.—3 œufs à enlever, au lieu de 24, 21 œufs.

Parquet No 4:
Poulette No 2.—6 œufs à enlever, au lieu de 36, 30 œufs.

Parquet No 6:
Poulette No 2.—6 œufs à enlever, au lieu de 17, 11 œufs.

Parquet No 8:
Poulette No 2.—12 œufs à enlever, au lieu de 45, 33 œufs.

Parquet No 9:
Poulette No 3.—19 œufs à enlever, au lieu de 27, 8 œufs.
Poulette No 5.—11 œufs à enlever, au lieu de 48, 37 œufs.

Parquet No 11:
Poulette No 6 —17 œufs à enlever au lieu, de 17, 0 œufs.

Parquet No 12:
Poulette No 5.—15 œufs à enlever, au lieu de 53, 38 œufs.
Poulette No 6.—6 œufs à enlever au lieu de 32, 26 œufs.

Parquet No 15:
Poulette No 4.—22 œufs à enlever, au lieu de 38, 16 œufs.
Parquets Nos 2, 5, 7, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 19 et 20 sont exacts

Voici le livre qui vous aidera à le guérir—il est GRATIS

LE premier geste que des milliers de propriétaires de chevaux font lorsqu'un cheval commence à boiter, c'est de consulter le Livre Save-The-Horse (Dauvegardez-le-Cheval). Ils trouvent toujours dans ses 96 pages, la description du cas qui les intéresse, ainsi que des conseils précieux sur ce qu'il fait faure et comment il faut le faire. Ne manquez pas de vous en procurer un exemplaire—il ne vous coûtera rien.

SAVE-THE-HORSE
(Sauvegardez-le-Cheval)

Connu depuis 31 ans comme le seul remède sûr contre l'EPARVIN, la Forme, (excepté l'encornée), l'Hydarthrose et les maladies de l'Epaule, du Sabot, du Genou, du Boulet ou des Tendons. Vendu avec notre Garantie de REMBOURSEMENT signée. Plus de 405,000 personnes, qui ont employé Save the-Horse à leur satisfaction savent non seulement qu'il guérit, mais que le cheval peut même continuer à travailler durant le traitement. Ecrivez aujourd'hui pour demander un exemplaire du Livre, une copie-spécimen de la Garantie et les conseils vétérinaires sur lesquels vous pouvez compter. Tout est absolument GRATUIT

TROY CHEMICAL CO 517 Crawford St
(Also at Binghamton N Y) Toronto Ont

LaFournaiseSuprême
à air chaud
Invention nouvelle et sans pareille
SUPÉRIEURE A TOUTE AUTRE
Prix les plus bas
PONT-ROUGE. P. Q.

Vieux temps, Vieilles choses

Janvier et notre histoire

LE 1er JANVIER

1734.—Les Frères de la Vérandrye découvrent les Montagnes Rocheuses.

1748.—Le trop célèbre François Bigot devient intendant du Canada.

1776.—Défaite à Québec des généraux américains Arnold et Montgomery. Ce dernier dégringole du Cap Diamant et se tue.

1830.—Organisation à Brockville, Ont., de la première loge orangiste du Canada.

1855.—Le village de Bytown devient, par charte, cité d'Ottawa. **Idem.** pour London. Ont.

1899.—Le port des lettres est réduit à deux sous.

LE 2 JANVIER

1874.—Dissolution du deuxième parlement du Canada.

1895.—Funérailles, à Halifax, N. E. de Sir John S. Thompson, Irlandais catholique et conservateur, premier ministre du Canada, décédé quelques jours auparavant à la cour royale en Angleterre, à l'occasion d'une réception chez la reine Victoria.

1897.—Décès, à Québec, de M. Thomas McGreevy, député de Québec-Ouest, qui fut mêlé à un célèbre procès politique dont l'instigateur fut J. Israel Tarte, journaliste.

1908.—Ouverture à Ottawa, de l'Hôtel des Monnaies. La Banque de St-Hyacinthe suspend ses opérations.

1924.—Décès, à Québec, de l'hon. L.-P. Brodeur, lieutenant-gouverneur.—Sir Lomer Gouin remet son portefeuille de ministre de la justice, à Ottawa.

LE 3 JANVIER

1786.—1ère assemblée de la 1ère législature du Nouveau Brunswick.

1800.—A Toronto (York) le procureur-général, John White et le greffier de l'Exécutif, John Small, se battent en duel. White meurt de ses blessures.

LE 4 JANVIER

1648.—A Montréal, première transaction immobilière dont les registres fassent mention. Le terrain vendu devient dans la suite l'hôtel du gouvernement (parlement) puis marché St-André, au jourd'hui Place d'Youville.

1663.—Sérieux tremblement de terre et obscurité en plein jour à Québec.

LE 6 JANVIER

1643.—M. de Maisonneuve, fondateur de Montréal, transporte et plante une croix sur le sommet du Mont-Royal (Montagne de Montréal) où le Père du Perron célèbre le saint sacrifice.

1824.—Fondation de la Société littéraire et historique de Québec.

1900. Au Manitoba, démission du cabinet Greenway (libéral).

LE 10 JANVIER

1913.—A Oka, ouverture de cours de trois semaines sur l'hoticulture et la culture fruitière.—Fondation , à Waterloo, P. Q., d'une association de producteurs de sucre et de sirop d'érable.—en vue surtout de réprimer la fraude et d'améliorer les produits saccharifères de l'érable.

(A suivre)

Les perroquets répètent toutes sortes de niaiseries, mais ils n'inventent pas les paroles grasses que la plupart d'entre eux prononcent.

BREVETS D'INVENTION

En tout pays. Demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuit.

MARION & MARION

364 rue Université, - Montréal
2 ½ rue St-Pierre, - - Québec
et Washington. D. C.

Les profits de la mise en conserve domestique des fruits, etc.

I—Exemple frappant.... et à imiter

On sait quel succès—et quels revenus—rapportent, au Lac St-Jean, la mise en conserve des bluets. Et si l'on doute de la qualité du produit, on n'a qu'à s'en procurer un échantillon, ou une boîte à la Coopérative Fédérée.

On sait également que l'industrie de la mise en conserve, à la ferme même, des légumes et des fruits est en grande faveur dans nos établissement d'enseignement agricole, particulièrement à Oka,

Mais nous avons voulu savoir si en réalité la mise en conserve était bien pratiquée à la ferme, c'est-à-dire par les particuliers, et avec quels résultats.

Notre enquête sur le sujet est très encourageante. Nous constatons d'heureux résultats. La lettre suivante en témoigne. Elle n'était pas, il est vrai, destinée à la publicité, mais nous avons confiance que son obligeant auteur nous pardonnera cette petite indiscrétion, dont le motif est d'induire les cultivateurs, les villageois et petits propriétaires à suivre—dans la mesure du possible—l'exemple du trop modeste signataire de ce document, lequel, estimons-nous, est plus persuasif que ne le saurait être un rapport même circonstancié d'une visite sur place.

Ce témgignage n'est que le premier d'une série que nous nous proposons de mettre sous les yeux de nos lecteurs, dans le but de vulgariser, de répandre le plus possible à la ferme et au village la pratique de la mise en conserve domestique des fruits, des légumes et même des viandes.

St-Jérome, 5 décembre 1924.

Vous êtes sous l'impression que je suis plus avancé que je ne le suis réellement en fait de fabrication de conserves; cependant, malgré mes connaissances limitées, c'est avec plaisir que je vous donne les renseignements résultant de mon expérience.

D'abord, pour la mise en conserves, je me sers du livre de récettes qui accompagnait la sertisseuse "Burpee" dont je me sers. Plusieurs de ces recettes sont à peu près les mêmes que celles données par Monsieur Grisés.

Mon installation ne peut produire une très grande quantité de conserves, et, comme la matière première n'est pas abondante dans notre région, je pourrais difficilement produire plus de 20 à 25,000 canistres.

La première année, j'ai acheté une sertisseuse à la maison Burpee, pouvant fermer les grandeurs 2 et 2½. Cette sertisseuse m'a coûté $30.00. J'ai fait la stérilisation dans une bouilloire à laver ordinaire, dans laquelle je mettais 24 canistres, grandeur 2½, ou 36 grandeur 2. Pas une canistre n'a fait défaut.

L'an dernier, en plus de la sertisseuse, j'avais une bouilloire "Utility", pouvant contenir 64 canistres de 2½, ou 88 de 2. J'ai payé cette bouilloire $80.00.

Un tel outillage peut faire de 600 à 1,000 canistres par jour, pourvu que la matière première soit suffisante.

Pour fabriquer 200 à 300.000 canistres par saison, il faut une bouilloire plus grande que la mienne et une sertisseuse actionnée par un moteur, soit "Utility", soit "Burpee", ce qui coûterait approximativement $300.00, outre le moteur et la bâtisse voulue pour une installation de ce genre.

Question de profit.

Quant aux fraises, j'en cultive encore très peu moi-même, et je n'en pas ai fabriqué en grande quantité, d'abord parce que j'ai commandé trop tard les canistres de 2, dans lesquelles se mettent généralement les fraises pour le commerce de conserve, et j'ai dû employer les 2½. J'ai acheté tout ce que j'ai pu de caisses de fraises de 54 casseaux que j'ai payées $2.50 et $3.00.

Chaque canistre de fraises m'ont coûté fraises, canistres et sucre, 20 cents chaque. Je n'inclus pas dans cette somme le coût de la main-d'œuvre et du combustible; mais je me rends bien compte que, en produisant soi-même les fraises, celles-ci paient plusieurs fois et la main-d'œuvre et le combustible.

Les étiquettes que je mets sur mes canistres me coûtent 40 cents le cent.

Je vends mes canistres de fraises 45 et 50 cents, chaque, ou $5.00 la douzaine.

Il faut ¾ lb. de fraises et ¼ lb. de sucre pour remplir une canistre de 2.

La canistre émaillée, grandeur 2 coûte $4.00 le cent, ou $35.00 le mille.

Dans le commerce de gros, depuis quelques années, ces conserves de fraises, sont cotées de $3.10 à $3.60 la douzaine. Elles l'étaient à $3.10 dans le dernier numéro du Moniteur de commerce.

Je crois qu'un fabricant, bien achalandé et pouvant fabriquer une quantité considérable de fraises peut payer jusqu'à 10 cents la livre pour les fraises et avoir encore une marge satisfaisante de profit;

Après avoir nettoyé les fraises, je les ai placées dans les canistres que j'ai remplies avec un sirop bouillant, épais, puis scellées et stérilisées.

Pour les fèves en gousses, j'en ai mis dans des boîtes de 2 et de 2½. Je vends les 2; $2.25, et les 2½; $3.00, ici dans la localité. Dans le commerce, elles sont dans des canistres de 2 qu'ils appellent: "Golden Wax Beans". Je trouve que ça paye très bien, du 200 pour 100 au moins.

Tout le travail est fait par les membres de ma famille et ils sont aussi intéressés que moi.

Dans la morte saison, hiver et automne, il y a aussi de bons profits à faire pour d'autres conserves: ce sont les conserves de viande, pour la saison d'été. J'ai mis en conserve, avec un succès complet, de la viande de bœuf, de porc frais, de volaille, de veaux. J'ai même fait concentrer et mis en conserves les surplus de bouillon de ces viandes pour faire de la soupe. Ces viandes sont toutes aussi bonnes et aussi appréciées que des viandes fraichement abattues. Pour la cuisine, c'est une diminution considérable de travail, et ça permet de préparer un repas promptement en cas d'hôtes inattendus.

Espérant que ces quelques informations vous seront utiles, je me souscris,

Votre tout dévoué, **F. C.**

Fortunat Cayer.

Lisez le Bulletin de la Ferme

15 15 15