

L'AGRICULTURE À L'ÉCOLE
OU LE
MEMENTO AGRICOLE DE
L'INSTITUTRICE

Notre concours de
feuilles

"Le Bulletin de la Ferme a publié dernièrement le résultat du concours de feuilles de plantes ligneuses que nous avons organisé durant l'été de 1925.

Malgré le petit nombre de collections qui nous sont parvenues, nous avons eu beaucoup de satisfaction dans l'appréciation de ce concours parce qu'il était facile de constater le progrès croissant des concurrents dans la préparation des collections. En effet, plusieurs d'entre eux n'étaient pas des nouveaux pour nous puisqu'ils avaient pris part aux concours de 1923 et 1924.

En général, les collections étaient suffisamment complètes quand au nombre des espèces récoltées. Nous avons limité le pointage à 40 espèces et deux collections seulement ont mérité ce nombre. Quand nous demandons des espèces à bois seulement, il faut bien savoir que les plantes herbacées ne comptent pas. Il est inutile de risquer d'en mettre parce que cela ne fait que contribuer à faire perdre des points sur l'apparence générale.

Nous avons fourni des étiquettes gommées; il fallait s'en servir. Il n'en est pas des feuilles comme des plantes complètes. Dans l'identification d'une simple feuille, un spécialiste, à moins d'avoir une mémoire prodigieuse peut fort bien se tromper. L'erreur est rendue encore plus facile lorsqu'on met comme feuilles simples, des parties de feuilles composées. Les indications qu'il était convenable de mettre sur les étiquettes nous auraient facilité de beaucoup le travail d'identification. Lorsque nous ne connaissons pas les plantes ou qu'il était impossible de les identifier par les moyens ordinaires, nous n'avons mis aucune indication sur les feuilles parce que nous tenons beaucoup à la probité scientifique.

Comme les concurrents ont pu le voir d'après le tableau déjà publié, le jugement a été fait d'après une échelle de pointage. Ce procédé semble donner entière justice à tous les intéressés parce qu'alors, le juge n'est plus porté à aucune exagération dans les qualités et les défauts. Dans cette tâche, nous avons été aidé par M. J.-P. Belleau, B.S.A.

Les prix que nous avons distribués correspondent bien peu à la somme de patience et de travail qu'il a fallu à nos amis pour préparer les collections qu'ils nous ont soumises. Un tel travail demande du goût, du temps, chose dont les instituteurs ne peuvent pas toujours disposer. Personne ne connaît plus que nous la somme de travail qu'il faut mettre dans la préparation d'une collection comme chacune de celles qui nous ont été envoyées. Les collections qui n'ont pas été primées ont toutes une réelle valeur comme collections scientifiques et méritent d'être utilisées en classe pour illustrer des leçons de choses sur le sujet.

Nous avons encore un certain nombre d'étiquettes gommées pour les collections de feuilles d'arbres. Si des instituteurs veulent s'en procurer, nous pourrions encore leur en envoyer.

Nous organisons un autre concours de plantes cette année. Les détails n'en sont pas encore définitivement fixés. Nous annoncerons ce concours dans "Le Bulletin de la Ferme", au cours des mois d'avril ou de mai. Il est probable que nous ferons collectionner, cette année, des plantes nuisibles.

Nous inviterons tous nos anciens concurrents à s'occuper activement de ce concours.

OMER CARON,

Botaniste,

Ministère de l'Agriculture, Québec.

ESCALOPES DE HOMARDS

Faites une préparation comme il est indiqué à la recette "Pouding aux huîtres", mais employez une boîte de homards, au lieu des huîtres.

Quels sont les produits
agricoles de la pro-
vince de Québec

Comme nous l'avons annoncé dans notre numéro du 11 mars, Mademoiselle Antonine Bouchard, de Sainte-Flavie-de-Rimouski, a gagné le premier prix de notre concours sur le sujet suivant: "Quels sont les produits agricoles de la province de Québec?" Mademoiselle Bouchard a préparé un excellent travail que nous nous plaisons à reproduire ci-après, convaincus que nos lecteurs le liront avec intérêt.

"Les braves "habitants" de notre chère province de Québec ne se livrent pas pour rien à la noble profession d'agriculteur. Par un travail intelligent et persévérant, ils font jaillir de la terre, qui vient souvent des aieux, les produits nombreux et variés énumérés ci-dessous.

"La valeur de nos céréales est incontestée. Nos mères excellent dans l'art de pétrir du bon pain doré avec le blé de "chez nous" et vous savez l'usage que l'on fait de l'avoine, du seigle et de l'orge pour l'alimentation des bestiaux. — Que dire de nos fourrages tels le mil, le trèfle, la luzerne? Ne rendent-ils pas de très grands services à nos cultivateurs? — Il vous suffirait de savourer un de nos bons "bouillis" pour apprécier nos choux, navets, carottes et tous ces succulents légumes qui croissent dans nos jardins. Je n'oublierai pas la patate, ce précieux tubercule avec lequel nous faisons tant d'argent. — Nous avons nos fruits à nous: les pommes, les prunes, les cerises, les cassis, les groseilles, les gadelles rouges et il y a du plaisir à faire la cueillette des fraises sauvages, framboises, bluets, atocas...

"Ce n'est pas tout ce que produisent nos fermes. Nos agriculteurs sont fiers d'être les heureux propriétaires d'élevants chevaux d'ouvrage, d'excellentes vaches à lait, de bons porcs, de beaux moutons et d'une remuante basse-cour. Le rendement de tous ces animaux constitue une immense source de richesses. Parlons un peu de notre industrie laitière! Il ne faut pas réfléchir longuement pour constater ce que rapportent de profits, chaque année, notre beurre et notre fromage. La peau tannée de nos bêtes de somme ne forme-t-elle pas un très bon cuir? La chair du bœuf, de l'agneau et du porc n'est-elle pas estimée? Nos œufs n'ont-ils pas leur vogue sur le marché?"

"Nos fermières québécoises sont très ingénieuses. Donnez-leur du lin, elles confectionnent de fines toiles; avec la laine de leurs blanches brebis, elles fabriquent des tissus divers qui font honneur à l'agilité de leurs doigts délicats.

"C'est le domaine respectif de chacun de nos campagnards, qui donne à la famille le bois de chauffage ou le bois

Arrêtez cette
démangeaison

Souffrez-vous après cette sensation douce et rafraîchissante que... la démangeaison est disparue. Alors faites l'essai de la prescription D. D. D. C'est un liquide qui lave et adoucit et qui donne un soulagement instantané, à la première application.

Dès l'instant que ce liquide adoucissant rafraîchissant touche la peau, la démangeaison disparaît. Elle disparaît absolument; la torture de cette cuisante démangeaison cesse.

Prescription D. D. D. et savon D. D. D. en vente chez tous les pharmaciens.

D.D.D. Bouteille
d'essai

D. D. D. Co., 117, Lyall Ave., Toronto, Canada

Envoyez-moi un flacon d'essai de D.D.D. Ci-joint 10 Cents de Dollars pour frais d'emballage et de poste.

Nom.....

Adresse.....

La saveur originale du



se révèle pleinement dans la tasse.

nécessaire à la construction d'un nouvel établissement. Qui n'a pas hâte aux premières gelées d'avril? Quel plaisir ce sera de courir les érables et de nous régaler de notre délicieux "sucre du pays"!

"Comme vous le voyez, j'ai eu raison de dire précédemment que les produits agricoles de notre belle province sont nombreux et très variés. Nous avons ici de quoi nous vêtir, nous nourrir, nous chauffer, nous régaler. Si la culture "chez-nous" exige bien des sueurs, elle n'est pas une tâche ingrate puisqu'elle récompense au centuple notre dur labeur. Cramponnons-nous au sol comme disait Cartier, et cessons de grossir le nombre, déjà trop grand, des pessimistes de l'heure présente qui ne

voient que du noir à la campagne. Si nous n'avons pas assez d'esprit et de cœur, pour comprendre et aimer une œuvre qui s'effectue dans la confiance et sous le regard continu du "Maître", au moins, ne ridiculisons pas l'agriculteur, qui, comme le Créateur, donne la pâture aux petits des oiseaux et... au genre humain tout entier.

Antonine Bouchard, Inst.

"La clé d'or"

Cette revue, annoncée depuis quelque temps, vient de paraître. Ce premier numéro renferme des articles importants sur la publicité en général, la publicité par l'imprimé, les organes de commerce (house-organs) qui prennent de plus en plus une place importante dans la publicité. Dans les trente-deux pages qu'elle renferme "La Clé d'Or", en outre de gravures intéressantes, contient des articles sur la correspondance commerciale, l'évolution de la publicité, la vente par correspondance, les maximes publicitaires, l'étalage dans les vitrines, une bibliographie de récents ouvrages sur la publicité, des notes, des commentaires, des nouvelles, etc.

Cette revue s'adresse particulièrement à tous ceux qui font de l'annonce, soit dans les journaux, soit par catalogue, circulaires, lettres, etc., et elle leur sera largement utile en idées nouvelles, renseignements, suggestions, etc.

Ne manquez pas le premier numéro. "La Clé d'Or" est publiée par L'Argus de la Presse Internationale, sous la direction de M. Raoul Renault, journaliste et publiciste, au No 552 de la 1ère Avenue, Québec.

Numéro spécimen sur demande.

Ne portez pas de bandage

Confort parfait garanti



C. E. Brooks, inventeur. Nouvelle appareil Brook. Nouvelle découverte. Merveilleuse. Ni ressort ni tampons nuisibles. Cousins à air automatique. Relie et amène les parties affectées ensemble, comme vous le feriez d'un membre fracturé. Pas d'onguent ni d'emplâtres. Durable et bon marché. Afin d'en donner la preuve, l'envoyons sur essai. Gare aux imitations. Cherchez la marque de commerce portant la photo et la signature de M. C. E. Brooks, qui se voient sur chaque appareil. Il n'y en a pas d'autre véritable. Renseignements complets et brochures envoyés gratuitement sous enveloppe cachetée.

BROOKS APPLIANCE CO.

25 State St. Marshall, Mich.

Il stimule la Croissance des Enfants

Les médecins le recommandent à cause de son pourcentage élevé de dextrose — l'élément producteur d'énergie dans la nourriture



C'est l'aliment producteur d'énergie par excellence — il est pur, nourrissant et délicieux. Donnez-leur en autant qu'ils en veulent!

CB12

EDWARDSBURG
CROWN BRAND
SIROP DE MAÏS
The CANADA STARCH CO LIMITED MONTREAL



La cuisine canadienne

HADDOCK AUX FINES

Laver le poisson soigneusement dans une lèchefrite avec hachés fin et persil haché fin. Faire deux incisions à travers et arroser d'un peu de beurre et assez d'eau pour couvrir. Lèchefrite, la moitié d'un citron tranches minces, cuire au four 20 minutes.

PATE AU SAUMON

Egoutter une boîte de saumon, les arêtes, disposer le saumon plat beurré allant au four, sauce blanche assez épaisse, jaune d'œuf, délayer dans deux tasses de pommes de terre recouvrir le plat de saumon et très chaud, 20 minutes.

POUDING AUX HUÎTRES

Faire cuire au court-bouilli une douzaine d'huîtres, égoutter et cor dans un plat allant au four, de biscuits au soda cassés avec un peu de beurre, verser d'un rang d'huîtres, répartition jusqu'à ce que les huîtres soient employées, finir par un peu de beurre. Ajouter un peu de huîtres, hier avec un peu de beurre avec un peu d'eau, assaisé poivre.

Colorez - les avec Teintures Diamants

Vous teindrez et colorerez vos vêtements avec succès, à votre domicile, en employant les "Teintures Diamants". Vous n'avez qu'à faire tremper dans l'eau froide lorsqu'il s'agit de teintes délicates et pâles, ou de faire bouillir pour obtenir des couleurs fortes et prononcées.

Chaque paquet de 15c. direction si simple que toute personne peut teindre ou colorer, les articles en soies, rubans, blouses, manteaux, bas, chandails, vêtements, tentures, tout ce qui est en tissu. Achetez les "Teintures Diamants" — et dites toujours au pharmacien, le genre de tissu que vous voulez teindre, si en soie, en coton ou de texture mêlée de laine et un pincée de sel.



ALLEN NOUVEAUTES, ST-JEAN