

une marque qui sera en elle-même une garantie de la bonne qualité de vos œufs.

Tous les marchands au détail des villes savent que les bons clients consomment d'autant plus d'œufs que ceux-ci sont meilleurs. En fait, il n'est pour ainsi dire pas de catégorie de consommateurs, si peu regardants soient-ils, qui ne consomment davantage dès que le produit s'améliore.

AU CONSOMMATEUR

Demandez des œufs frais, de bonne grosseur et de belle couleur.

Exigez qu'ils soient propres.

Apprenez à distinguer un œuf frais d'un œuf vieux; un œuf frais d'un œuf conservé.

Si on vous fournit de mauvais œufs, demandez un rabais.

Consentez à payer plus cher pour de bons œufs.

N'oubliez pas que les œufs que vous avez achetés ne se conservent pas indéfiniment et soignez-les en connaissance.

Beaucoup de consommateurs mangent des œufs pondus par des poules chétives, malsaines, tenues dans des conditions insalubres, quand ils pourraient avoir de bons et beaux œufs en payant un centin ou deux de plus. C'est encourager la production des mauvais œufs.

Le consommateur a donc quelque chose à se reprocher dans la situation actuelle, et lorsqu'il exigera qu'on ne lui fournisse que des œufs de première qualité, tout le commerce de ces produits en bénéficiera.

CONCLUSION

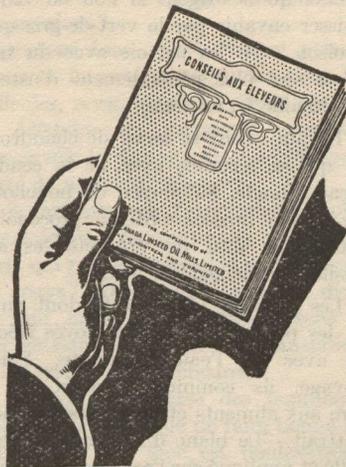
Il y aurait tout à gagner au point de vue financier, à prendre un meilleur soin des œufs; ce serait une chose très avantageuse. Se figure-t-on l'énorme gaspillage que représentent, d'abord la perte sèche de milliers de douzaines de mauvais œufs et le déchet sur des millions d'autres, et ensuite, les frais de manutention, d'emballage et de transport de ces produits, sans valeur ou peu s'en faut. Si les industriels canadiens ne prenaient pas plus de soin des articles qu'ils fabriquent et ne se donnaient pas plus de peine pour mettre en vente des marchandises de première qualité que ne font les cultivateurs pour préparer et vendre leurs œufs, combien de temps leurs affaires pourraient-elle prospérer?

A la suite d'une enquête sur l'industrie des œufs, dans l'état de Kansas, 74 coquetiers qui écoulent annuellement plus de 900,000 caisses, ont déclaré que, si les cultivateurs du Kansas voulaient leur livrer les œufs en parfait état, ils pourraient les leur payer deux cents de plus la douzaine toute l'année. Les coquetiers canadiens ont même fait de meilleures conditions aux membres des "Cercles à œufs" (Egg-circles) de la province d'Ontario.

Il est déplorable qu'on laisse détériorer à un tel point, par la négligence, l'insouciance, ou l'ignorance, des produits comme les œufs, de qualité et de composition si uniformes lorsqu'ils viennent d'être pondus.

Plus d'argent dans le seau à lait

C'est l'alimentation, — plus que la race — qui met de l'argent dans le seau à lait et fait réaliser des profits extra avec les animaux que vous engraissez



C'est la juste proportion de protéine dans la nourriture que la vache convertit en lait et une proportion différente que le bétail convertit en viande ou gras.

La méthode parfaite de mélanger les aliments pour retirer de votre bétail le plus de profit possible pour le moins de dépenses possibles est pour tout fermier d'une importance vitale. Les prix des différents aliments varient, mais si vous connaissez leur valeur, vous serez en mesure d'acheter toujours le plus avantageusement.

Tout fermier sait que le Oil Cake Meal contient une proportion plus forte de Protéine de digestible que toute autre nourriture, mais c'est son coût plus élevé qui l'empêche souvent d'en comprendre les véritables avantages économiques. Notre brochure gratuite cependant "Facts to Feeders" dit au fermier comment mélanger ses aliments de sorte que le

LINSEED OIL CAKE

MAPLE LEAF



Canada Linseed Oil Mills Limited, Montréal. Veuillez m'envoyer un exemplaire gratis de votre brochure "Facts to Feeders"

Nom.....
Adresse.....

dans la ration quotidienne diminue le coût de l'alimentation tout en augmentant les profits sous le rapport du lait et de la viande.

Notre brochure "FACTS TO FEEDERS" dit comment augmenter la production du lait chez chaque vache de une à deux pintes d'un lait plus riche à chaque lactation dans l'espace de vingt-quatre heures. Il vous enseigne comment préparer votre bétail pour le marché plus rapidement et meilleur marché qu'en les engraisant au blé-d'Inde. Il vous dit comment les fabricants de beurre du Danemark, les fabricants de fromage de Hollande, les éleveurs de boeufs et moutons de l'Angleterre et de l'Ecosse réalise de l'argent avec les choses simples que vous dédaignez.

FAITES-LA VENIR—CELA VOUS PAIERA

Canada Linseed Oil Mills, Limited,
Département F. 6, Montréal.

Tout ouvrage exécuté sous le plus court délai.

Téléphone 3473



Omer Barbeau

COUVREUR

Fabricant de Dalles, Dallots, Corniches et Abats-jours en tôle.

Tôle galvanisée, Tôle noire, Ferblanc, Ardoise, Gravois, Bardeaux, etc.

**154, rue Franklin = St-Sauveur
Québec**

Si l'on veut que les œufs arrivent dans toute leur fraîcheur sur la table du consommateur, il faudra évidemment en finir avec les vieilles méthodes de manutention et de vente et adopter des procédés plus modernes et plus économiques.