

la Ferme vous
on exceptionnelle
des poussins de
marché. Ne la

l'industrie laitière, qui
véritable transforma-
elle à la prospérité de
e de la grande culture
nent les fermes de dé-
up les espérances.
nent organisé de façon
une marche parallèle à

ance s'affirme de plus
ilise et que l'accroisse-
culture intense.

véritable impulsion de
organismes coopératifs
e nom de Coopérative
r de saluer le gérant et
e de monsieur Arthur

e Caron s'est largement
et, plus spécialement
enseignement supérieur
ntillage au même degré
genre au Canada.
ministre Caron le conçoit
rs avec mesure et pru-
la non compréhension

is, il ne suffit pas qu'un
un succès de son exé-
concilier dans une cer-
tirper certains préjugés

tion de monsieur Caron,
l'agriculture ait franchi
Québec et du Canada,

s flatteuses distinctions
ouvernements étrangers.
rvernement de la Répu-
n d'honneur, tandis que
commandeur de l'Ordre

stre, que nous sommes

a famille, ici. Ces agro-
n effet, les fils de votre

tera

que la Coopérative
rs cultivateurs ont
ons offerte de pla-
ons exceptionnelle-

tant à souscrire de

rofitier d'un place-
communiquer im-
édérée.

prunt: rembourse-
le prêteur; intérêt
in, 15 décembre; 5
un an, 6 pour cent
unt des prêts accep-

Fédérée est évaluée

souscrire?



Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Noël! Noël!—“Montrez-moi une pauvre petite église dans une petite place pauvre, et je vous montrerai une fête de Noël incomparable, en ce qu'elle se rapproche davantage de l'événement qu'elle commémore,” écrivait jadis Wilfrid Larose.

Les grandes villes peuvent faire plus de tapage et dépenser plus d'argent pour assister à la messe de minuit, mais on n'y éprouvera jamais l'émotion profonde que l'on ressent lorsqu'on a l'avantage d'être témoin de cette imposante cérémonie dans l'église de nos villages.

La glace.—C'est déjà le temps de songer à remplir les glaciers. La glace sera bientôt bonne à rentrer. Pour les cultivateurs qui n'ont pas encore une glacière, il est plus temps que jamais d'en construire une, s'il veut avoir l'avantage de conserver mieux leurs produits, et particulièrement le lait et la crème l'été prochain.

Les volailles.—On s'expose à tout perdre quand on veut ambitionner sur le pain bénit; le fabuliste La Fontaine l'aurait probablement écrit s'il avait été élevé sur les bords du Saint-Laurent.

Il n'est pas prudent de trop attendre pour mettre ses volailles sur le marché, car il survient parfois une baisse des prix à la veille des “fêtes”, parce que trop de gens ont attendu à ce moment-là, pour vendre leurs volailles.

A Ottawa, la première session du seizième Parlement canadien, ouverte la semaine dernière, ramènera probablement sur le tapis les questions de crédit agricole, tarif saisonnier pour nos produits de ferme, immigration.

Demandons à nos représentants de ne pas perdre de vue un seul instant que nos cultivateurs ont droit à toute la protection possible et que la prospérité du pays ne peut durer si elle ne s'appuie pas sur celle de l'agriculture.

Le bon grain de semence.—M. Newman résume ce que c'est de la façon suivante: “Le bon grain de semence est un grain qui ne contient pas de mauvaises herbes, pas plus que d'autres espèces ou variétés de grain cultivé, ni de matière inerte; il est luisant, sans moisissure, sa couleur est raisonnablement bonne; il est bombé et de grosseur uniforme; il ne porte aucune trace d'avarie provenant d'un rude battage ou d'autres causes; enfin et surtout il n'a aucune trace de maladie”.

La comptabilité pourrait se définir: La science qui enseigne à tenir compte d'où viennent et où

En vue de l'amélioration de la qualité de nos produits laitiers

Comté d'Argenteuil

Le comté d'Argenteuil avait en opération seulement que 19 fabriques de produits laitiers en 1925. Le nombre de patrons qui ont alimenté ces fabriques était de 565. Ces patrons ont livré aux fabriques le lait de 5800 vaches, lesquelles ont produit pendant la saison de fabrication 611,444 livres de gras—ce qui représente en moyenne 105.42 livres de gras par vache.

De cette quantité totale de gras, 413,314 lbs ont été converties en fromage et 198,130 lbs en beurre. De cette quantité de 198,130 lbs de gras mises en beurre, 16,847 lbs provenaient du lait et 181,283 livres de la crème.

Le nombre de patrons par fabriques a été en moyenne de 29.7 et le nombre de vaches par patron de 10.26.

Le tableau suivant nous fait voir le nombre et la classification des fabriques du comté d'Argenteuil, le nombre de celles qui fabriquent du beurre pasteurisé ou du beurre non pasteurisé et le nombre de beurriers qui reçoivent du lait ou de la crème. Ce tableau est suivi d'une classification des fabricants suivant leurs qualifications.

COMTÉ D'ARGENTEUIL—STATISTIQUES 1925

Nombre de fabriques:

Fromageries.....	14
Beurreries.....	2
Fabriques combinées.....	3

Classification:

Fabriques de 1ère classe.....	2
Fabriques de 2ème classe.....	14
Fabriques de 3ème classe.....	3

Fabriques qui font classier du beurre pasteurisé.....	2
Fabriques qui font classier du beurre non pasteurisé.....	1

Fabriques qui font du beurre seulement.....	2
Fabriques qui font du fromage seulement.....	16
Fabriques qui font du beurre et du fromage.....	1

Beurreries qui reçoivent du lait seulement.....	2
Beurreries qui reçoivent de la crème seulement.....	2
Beurreries qui reçoivent du lait et de la crème.....	1

Qualifications des fabricants:

Possèdent un diplôme de fromage.....	9
“ un diplôme de beurre.....	2
“ un permis de fromage.....	5
“ un permis de beurre.....	1
“ un permis de beurre et un diplôme de fromage.....	2

D'après les rapports de classification, le comté d'Argenteuil fait assez bonne figure pour le fromage et le beurre pasteurisé, si on considère que le pourcentage de fromage No 1 fabriqué a été de 85.2% et le pourcentage du beurre pasteurisé No 1 de 97.7% alors que le pourcentage moyen pour toutes les fabriques de la Province a été de 74.1% pour le fromage No 1 et de 88.6% pour le beurre pasteurisé No 1.

Par contre, le beurre non pasteurisé est bien au-dessous de la moyenne de la Province, laquelle a été de 65.9% tandis que le beurre non pasteurisé du comté d'Argenteuil n'a été que de 10.2%.

Dans le tableau -Statistiques 1925—que nous publions ci-après, nous voyons que les différentes pertes subies par les différentes fabriques de beurre ont été de \$382.83, mais ces pertes n'ont été que de \$18.26 pour le beurre pasteurisé, la balance a été subie par les fabriques qui ont fait du beurre non pasteurisé.

COMTÉ D'ARGENTEUIL—STATISTIQUES 1925—

BEURRE ET FROMAGE

Beurre.

Le comté d'Argenteuil a fait classier 1417 boîtes de beurre pasteurisé ou 79,352 livres (80.5%) et 343 boîtes de beurre non pasteurisé ou 19,208 lbs (19.5%).

Si tout le beurre classifié avait été pasteurisé les patrons auraient évité une perte de \$192.08, étant donné que le beurre pasteurisé se vend 1c la livre de plus que le beurre non pasteurisé.....\$ 192.08

Les 79,352 lbs de beurre pasteurisé ont été classifiés comme suit: 97.7 No 1 et 2.3% No 2. Par conséquent si tout le beurre pasteurisé et classifié avait été No 1, nous aurions encore évité une perte de \$18.26, la différence de prix étant de 1c par livre entre le No 1 et le No 2..... 18.26

(Suite à la page 898)

vont les cents et les piastres en monnaie ou autre valeur. La comptabilité permet donc d'analyser toutes les opérations d'une entreprise et de mettre le doigt sur les points à améliorer.

Comment peut-on réussir en agriculture, sans cette lumière que d'autres industries moins complexes que l'exploitation d'une ferme, considèrent absolument indispensable à leur succès.

Plusieurs demandes de renseignements, touchant des questions légales, nous parviennent sans signature ni adresse. C'est pourquoi nous croyons qu'il est opportun de rappeler que **seuls nos abonnés** peuvent bénéficier de notre service de consultations légales gratuites. En conséquence, nous prions nos lecteurs de bien vouloir donner leur nom et adresse quand ils nous adressent des demandes à être soumises à nos avocats, afin que leurs lettres ne soient pas exposées à être jetées au panier.

La Noël des animaux.—Elle se célébrait déjà à New-York, moins dans l'idée d'une fête que dans le but d'inspirer à ceux qui en étaient témoins une plus grande bonté et une plus grande commisération à l'égard de nos frères inférieurs.

Comme la métropole américaine, Montréal aura dorénavant cette touchante célébration, grâce à l'initiative de la “League for Justice to Animals”. A une réunion du comité de la ligue à l'hôtel Mont-Royal, il a en effet été décidé d'ériger sur le square Dominion un arbre de Noël immense dans le quel seront placés maintes “étrennes” à l'intention des animaux, telles que sacs d'avoine, mangeoires, chapeaux contre l'insolation, médicaments et bandages pour les plaies, etc. Plusieurs marchands de grain et selliers ont déjà contribué à garnir cet arbre géant.

L'inauguration de cet arbre de Noël nouveau genre se fera vers le 20 décembre, par les officiers de la ligue. Les charretiers et les enfants seront l'objet d'une attention toute spéciale et on leur servira le café et les brioches.

La Chine et nous.—Quoiqu'en dise Kipling, l'Est et l'Ouest se rencontrent parfois, ainsi par exemple, l'on sert actuellement dans les hôtels de touristes des “Chow Mein” et des “Chop Suey”. Les chinois ont d'autres goûts, mais ils sont prêts à servir aux étrangers avides de couleur locale ces plats “nationaux” qui furent inventés à San Francisco, prétend M. A. Brostedt, gérant général du trafic Canadien National en Orient, qui est de passage à Montréal.

D'un autre côté, les étudiants qui retournent dans leur pays rapportent avec eux des goûts d'Occident et c'est ce qui explique la demande toujours croissante en Orient pour le blé et autres produits comestibles du Canada. Selon M. Brostedt, il y a une grande demande qui ira en augmentant, dès que la crise chinoise sera réglée, pour le blé, la farine de seconde qualité, le poisson salé, les viandes fraîches et préparées du Canada. Le fromage canadien est aussi en demande parmi la classe riche, en Chine.