

Le meilleur est toujours le plus économique

# LE THÉ "SALADA"

est le choix des meilleures feuilles de thé qui se produisent au monde.

Etiquette brune, 75c. Mélange Orange-Pêche, 85c.



### Ce petit livre est une mine de recettes délicieuses

La bonne cuisine est facile à faire — il suffit de bonnes recettes. Vous en trouverez là un choix incomparable: les uns sont inédites, les autres ont été recueillies pour leur excellence réputée; toutes sont vites et faciles à réaliser chez vous.

- salades diverses
- mayonnaises
- sandwiches
- mets au fromage
- mets aux oeufs
- cornichons et condiments

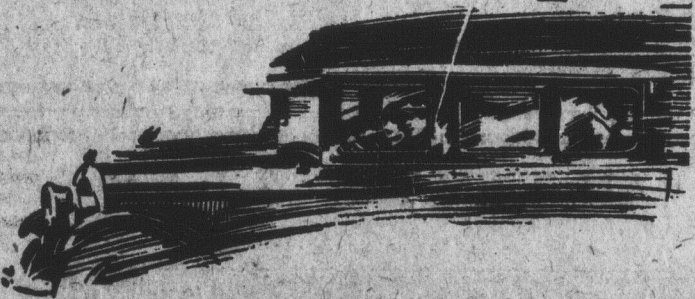
Demandez-nous un exemplaire de notre livre, il est envoyé gratis.

## Le Moutarde Colman

facilite la digestion

Colman-Kee (Canada) Limited  
Case 111 1000 rue Amherst  
MONTREAL

# CHRYSLER 70



### A ses nouveaux prix plus bas Peu de changement en performance ni en qualité

NOUVEAUX PRIX du CHRYSLER "70"

Modèle	Nouveau Prix
Phaéton	\$2035
Coach	2035
Routier	2195
Royal Coupé	2470
Brougham	2540
Sedan	2260
Royal Sedan	2615
Crown Sedan	2760

F. à B. Windsor, Ontario (fret seulement à ajouter). Les prix ci-dessus comprennent toutes taxes, parechocs en avant et en arrière, pneu de rechange, couverture de pneu, et réservoir plein de gazoline.

A tous les points de vue le fameux Chrysler "70", en aucune façon changé si ce n'est à des prix sensationnellement plus bas, continue plus que jamais à être le char de l'heure — le char qu'il vous faut et dont vous avez besoin.

Avec des économies de \$65 à \$410 le Chrysler "70", à ses nouveaux prix plus bas, contribue davantage à embellir l'histoire de l'automobile et à établir des records de vente plus élevés qu'en aucun temps depuis qu'il a été introduit il y a deux ans et demi.

Durant cette période la maîtrise sans pareille de la route et la robustesse inapprochable du Chrysler "70" ont gagné l'enthousiasme de plus d'une centaine de milliers de propriétaires qui ont roulé

leurs chars sur des milliers et des milliers de milles.

Agile et rapide, même jusqu'à 70 milles et plus à l'heure, avec toute la finesse technique et mécanique que cette vitesse suppose.

Léger et gracieux en charman; contraste avec la voiture lourde et encombrante;

De longue durée, économique et compact, avec un tout nouveau raffinement de confort;

Nous avons hâte de vous montrer pourquoi le Chrysler "70", continue malgré la flatterie de l'invitation et de l'émulation, à être la seule expression réellement moderne de la satisfaction en fait d'automobile.

**DENIS M. MARTIN,**  
Téléphone: 8 ..... EDMUNDSTON, N.-B.

## Page Agricole

### COMMENT FAIRE DU BON FOIN POUR LES VACHES LAITIÈRES

Le foin idéal au point de vue du cultivateur qui fait de l'industrie laitière doit conserver sa couleur claire et son arôme délicat. C'est ce qui rend le foin appétissant pour l'animal. De plus pour que le foin soit digestible au plus haut point, le cultivateur devra s'efforcer de conserver les feuilles, surtout chez les plantes légumineuses comme les trèfles. C'est là le point important. Du foin de trèfle mal séché peut perdre presque toutes ses feuilles. Or des expériences ont prouvé que 40 p.c. du poids du foin de trèfle se trouve dans les feuilles conservées, et que dans ces feuilles les quatre-cinquièmes de la protéine de tout le foin s'y trouvent inclus, et plus de la moitié des hydrates de carbone.

Quand on sait que la protéine est l'élément le plus dispendieux à fournir en alimentation animale, il est facile de comprendre qu'elle porte occasionne un foin de trèfle mal séché trop vite. Si le foin n'est pas bien travaillé, il perd de ce fait plus de la moitié de sa valeur nutritive puisqu'on ne conserve que les tiges, et qu'elles forment la partie la moins riche en éléments nutritifs.

Le foin est souvent nutritif parce qu'il est ou devient poussiéreux. Sur les charmes nouveaux il est difficile de faire un foin non poussiéreux, mais il est d'autres causes qui déterminent la poussière dans le foin. C'est un séchage insuffisant. Le séchage régularise et retarde la fermentation, et il en résulte un arôme délicieux qui rend le foin plus digestif. Le foin ne doit pas être exposé, coupé, au soleil trop long temps, autrement il blanchit et perd de sa valeur nutritive.

L'herbe séchée appelée foin, en principe doit être aussi nutritive que l'herbe verte, mais en séchant, elle perd toujours un peu

de sa succulence et de sa valeur nutritive. Les pertes les plus considérables sont occasionnées par la pluie. Ces pertes, évaluées expérimentalement peuvent s'élever à 31 p.c.

Le fannage des foins est important, mais il ne faut pas en abuser, car il fait sécher les feuilles trop vite, avant les tiges et elles tombent. La sève, même après la coupe, continue son ascension vers les feuilles, et l'eau des tiges doit s'évaporer par les feuilles afin que le séchage soit régulier. Cette ascension de l'eau vers les tiges retarde le séchage trop rapide des feuilles et les empêche de se briser. Si l'on abuse du fannage les feuilles séchées trop vite cassent avant que les tiges soient sèches et elles sont perdues.

Le foin doit être engrangé aussitôt que possible, mais il faut tout de même qu'il garde encore assez de souplesse pour se bien tasser.

Il y a des grands dangers à entasser beaucoup de foin mal séché dans les granges, le foin va chauffer, s'empoussiérer, prendra mauvais goût et s'il chauffe trop il peut amener la combustion spontanée, ce qui arrive plus souvent que vous ne le pensez.

### COMMANDEMENTS DU LAITIER

Voici, d'après un auteur danois, quels sont les commandements du parfait laitier.

La vache est une machine vivante.

- a—Traitez-la avec douceur, imitez-la dans le travail et elle donnera plus de lait.
- Un bon travail améliore la machine vivante.
- a—Traitez à fond. Cela accroît la qualité du lait.
- b—Vous recueillerez un lait plus riche.
- c—Souvenez-vous que le lait trait le dernier est celui qui a le plus de valeur.

Traitez proprement.

- a—Portez des vêtements propres et bien fermés;
- b—Ayez des seaux aussi propres que possible;
- c—Lavez-vous convenablement les mains avant de traire.

Bien conduire le travail.

- a—Traitez avec les mains sèches;
- b—Traitez aussi rapidement que vous pouvez et ne cessez jamais le travail avant que le lait soit complètement traité;
- c—Souvenez-vous de la valeur des dernières gouttes de lait.

Moment de la traite.

- a—Commencez toujours la traite à l'heure fixée;
- b—Traitez les mêmes vaches dans le même ordre.

Considérez cet excellent travail comme un des plus honorables.

Fermiers, notez bien ceci:

- a—Nettoyez bien les vaches;
- b—Ménagez l'introduction d'air pur dans les étables;
- c—Laissez entrer librement la lumière.

Tous ces commandements sont applicables, non seulement au Danemark, mais chez nous et dans tous les pays agricoles.

Traitez les vaches avec douceur. Combien, hélas! péchent contre ce premier commandement et qui ne se rendent pas compte qu'ils ont à payer pour leurs impatiences!

Traire à fond. La non-observation de ce conseil est la cause du tarissement prématuré et de la dégénérescence de beaucoup de jeunes vaches de bonne lignée laitière.

Traire promptement. La propreté dans la traite et la manipulation du lait est tout le secret d'une production de première qualité.

Bien exécuter les diverses opérations de la traite sont des choses trop peu observées et qui, pourtant, influencent la quantité et la qualité.

Moment de la traite: la régularité dans l'heure et les habitudes est l'art d'augmenter la production.

Considération du travail: quel travail peut être plus hautement considéré, par l'humanité, que celui qui consiste à fournir, aux grands, comme aux petits, la nourriture la plus saine et la meilleure!

### Conseils Très Utiles

Un collier (bourrage) trop court étouffe le cheval lorsqu'il tire; le collier trop long blesse la pointe des épaules et le haut du cou. Trop étroit, le collier pince et trop large il amène une irritation en permettant une trop grande pression sur le côté de l'époule.

Il ne faut pas livrer le jeune

cheval à un travail trop rude et continu. Tant que ses os sont en formation, un travail exagéré peut lui causer un tort considérable. Ce tort est presque toujours permanent, et par conséquent diminue la valeur de l'animal ainsi que les revenus de l'éleveur.

L'étalon de qualité inférieure est pratiquement disparu. Il est à souhaiter qu'avant longtemps on puisse en dire autant des taureaux et des déliers.

Les travaux de culture approchent lentement mais sûrement. C'est le moment de réparer et huiler les harnais, pour ne pas être pris au dépourvu.

### LE BILINGUISME DANS NOS ECOLES

Travail présenté en anglais par M. Calixte Savoie, B.A., au Congrès Pédagogique de Frédéricton le 29 juin 1926.

(Suite de la semaine dernière)

Si nous désirons développer chez l'enfant le goût de l'étude, il faut lui offrir dès son jeune âge quelque chose d'attrayant, un programme qui apaisera sa soif pour l'étude, au lieu de forcer son intelligence à gober, ce qui ne lui convient pas. Dans les bas grades, l'enfant doit recevoir un entraînement qui lui permettra de devenir habile dans l'art d'apprendre et de s'instruire. Il faut conséquemment développer en lui les organes nécessaires, qui sont la mémoire, en sorte qu'il puisse maîtriser facilement toutes les difficultés qui surgiront durant ses études.

On y parviendra si l'enfant commence son éducation dans sa langue maternelle. L'étude de sa langue est déjà assez difficile sans le forcer à en apprendre une nouvelle.

Les nombreuses difficultés qu'il rencontrera seront une cause de son désintéressement pour l'étude.

Dès le seizième siècle, et probablement antérieurement, les plus grands éducateurs recommandaient que l'enfant devienne d'abord apprendre sa langue maternelle. Mulcaster conseillait entre autres choses que les procédés d'enseignement devaient s'adapter soigneusement aux conditions mentales de l'élève; que le cerveau des enfants ne devraient pas être soumis aux passions; que les enfants ne devraient pas dépenser leur enfance à apprendre une langue étrangère. Raitchins maintenait que l'étude des langues doit commencer par celle de la langue maternelle. Un autre de ses principes était: "Une chose à la fois". Cemenius dit: "Jusqu'à l'âge de huit ou dix ans, l'enfant doit recevoir son enseignement dans sa langue maternelle."

J'ai précédemment dit quel est le meilleur temps pour commencer l'enseignement du français. Permettez-moi de récapituler. Actuellement le cours français pour les élèves anglais commence au grade IX; l'étude de l'anglais pour les élèves français commence dès le premier grade, pour un cours de onze ans. Pourquoi? L'étude du français est-elle plus facile que celle de l'anglais? Les élèves français sont-ils moins intelligents que leurs compagnons de langue anglaise? Le cours français est-il donné parce que la connaissance de cette langue est nécessaire?

Cette anomalie provient d'une répartition incorrecte de temps pour les deux sujets. L'anglais est enseigné trop tôt aux élèves de langue française et le français trop tard pour les élèves anglais. Mon opinion est que l'étude de ces deux langues devrait commencer, pour les deux groupes,

au grade IV. Remarquez encore que le latin, une langue morte et d'aucun usage sauf pour certains professionnels, est enseigné dans le grade VIII tandis que le français, une langue vivante, la langue d'un tiers de notre population, n'est enseignée aux élèves anglais que deux ans plus tard. N'est-ce pas une grande anomalie? Quelle langue sera plus utile au plus grand nombre? Le français ou le latin? La grande majorité de nos élèves se livrent au commerce, et comme je l'ai déjà dit, la connaissance de la langue française est très avantageuse aux personnes de langue anglaise. En privant ces derniers des moyens d'apprendre efficacement la langue française, nous sommes aussi coupables que si nous privions les français des moyens d'apprendre l'anglais. Aucun de ces derniers ne peut ambitionner les hautes positions s'il ne connaît que le français. De même un jeune homme de langue anglaise se verra refuser des positions avantageuses s'il ne connaît pas le français. Il n'y a pas plus d'un mois, j'avais l'avantage de converser avec le gérant d'une grande compagnie à renommée internationale, faisant affaire aux Etats-Unis et au Canada et dont le bureau-chef est à Toronto. Ce monsieur me dit qu'il essayait depuis longtemps d'engager un sous-gérant pour les provinces maritimes et il déplorait le fait qu'il eût à refuser plusieurs jeunes gens, possédant de hautes qualifications mais ne connaissant que l'anglais. "Il est nécessaire, ajouta-t-il, que l'homme qui aura cette position, parle les deux langues."

Si l'enseignement de la langue étrangère commence au grade IV, l'enfant possède déjà certaines connaissances de sa propre langue qui lui permettront d'en apprendre une autre plus facile. Des éducateurs éminents de cette province ont découvert, après plusieurs années d'expérience dans l'enseignement, qu'un enfant qui commence à apprendre la langue étrangère dans le grade IV, apprend plus que les autres enfants l'ont fait dans les quatre premiers grades, toute chose égale d'ailleurs. J'ai antérieurement expliqué la raison de cette différence. Il suffit de conduire la difficulté que rencontre le jeune enfant, dans le premier grade, lorsqu'on lui enseigne que tel signe signifie tel son dans sa langue, et quelque temps après, probablement le même jour, on lui dit que le même signe signifie un son tout-à-fait différent. Le résultat est la confusion, l'embarras et le découragement chez l'enfant. C'est pourquoi je suis tout-à-fait d'opinion que l'enseignement de la langue étrangère ne doit pas commencer avant le grade IV. (A suivre.)



LA RECOLTE DANS L'OUEST