

de l'échelle sociale, le besoin d'argent se fait sentir. C'est pour répondre à ce besoin que les Compagnies d'assurances sur la vie ont ajouté la rente viagère à la série de leurs opérations.

Ces placements viagers donnent aux intéressés une absolue tranquillité. Ils épargnent aux rentiers les soucis nombreux inhérents à toute gestion de fonds, à un âge où tout ce qui est compte, question d'argent à faire valoir, devient une fatigue.

Telles sont les considérations générales qui déterminent la nécessité de l'assurance en cas de décès et de l'assurance en cas de vie.

"Assurance Moderne".

LA NEW YORK LIFE

Fortes augmentations en onze ans

Il n'y a pas tout-à-fait onze ans que M. John A. McCall est devenu Président de la New-York Life Insurance Company. Il a trouvé une grande Compagnie avec \$575,000,000 d'assurance et \$125,000,000 d'actif. Son rapport pour l'année terminée le 31 décembre 1902 qu'on trouvera dans une autre page indique plus de \$1,550,000,000 d'assurance en vigueur et plus de \$322,000,000 d'actif. Chacun des chapitres importants — actif, surplus, revenus et assurances — a beaucoup plus que doublé en onze ans. Comment un résultat si étonnant a-t-il pu être obtenu? Ce n'est évidemment pas par un travail sans but, si grand qu'il ait pu être. Le premier pas de M. McCall a été d'offrir une police comportant de plus en plus des avantages précieux que toute autre police jamais émise et ces avantages s'ajoutaient au fur et à mesure que l'expérience prouvait qu'ils pouvaient être accordés avec sûreté. Le second pas a été de convaincre le public de la position saine de la Compagnie par la publicité donnée à ses résultats avec des détails dont on n'avait jamais entendu parler auparavant. Le troisième pas a été de soumettre les opérations et les méthodes de la Compagnie à l'examen de tous les Départements d'Assurance du monde et de se conformer à leurs plus rigides exigences pour le bénéfice des assurés. Le quatrième pas a été de constituer un corps d'agents liés directement à la Compagnie et d'établir des succursales dans toutes les parties du monde. Il n'y a pas de "secret" dans le succès de la New-York Life. C'est simplement la raison du meilleur contrat, de la plus grande publicité, des plus grandes garanties et des bons agents pour pousser les affaires.

Almanach des cercles agricoles pour 1903

Nous avons le plaisir d'annoncer à nos nombreux lecteurs la publication de l'Almanach des Cercles Agricoles pour 1903, qu'ils pourront se procurer chez les éditeurs, J.-B. Rolland & Fils, rue St-Vincent, Montréal. Cette publication en est à sa dixième année d'existence, et, d'après le sommaire, l'édition de cette année ne manquera pas d'attirer l'attention de nos cultivateurs par les renseignements nouveaux et très intéressants qui s'y trouvent. Le prix en est de dix centins franco par la malle.

FERMENTATION DES CREMES DANS DES RECIPIENTS DE CAPACITES DIFFERENTES

Ordinairement dans les laiteries coopératives la crème pasteurisée ou non est mise dans des "bacs à crème" où elle séjourne pendant un ou deux jours pour subir, sous l'influence des ferments lactiques et autres, ce que l'on appelle la maturation.

Une crème mûrie donne, après baratage, un beurre fin et aromatique, tandis qu'une crème douce, c'est-à-dire non mûrie, ne donne qu'un beurre plat, sans arôme ni saveur.

Dans certaines laiteries la crème du travail d'une journée est mise à mûrir dans un ou deux grands récipients; dans d'autres, elle est répartie dans des récipients plus petits et par conséquent plus nombreux.

Dans le but d'étudier la valeur de ces deux méthodes, M. Nestor Hecq, s'est livré, au laboratoire de chimie de l'Institut agricole de Gembloux, à une série d'observations qu'il a ensuite consignées dans la "Revue Générale du lait".

Nous n'entrerons pas dans des détails; disons simplement quels en ont été les résultats.

La même crème a été divisée en deux parties: une partie fut mise à fermenter dans le grand bac et le second lot fut placé dans de petits récipients; les conditions de température et d'agitation pendant la maturation furent les mêmes dans les deux cas.

La fermentation a été aussi régulière dans les grands récipients que dans les petits, mais l'emploi des grands bacs facilite de beaucoup le travail du baratteur, le nettoyage est plus facile et les "pertes de beurre sont moindres"; les petits bacs exigent un travail plus laborieux, un nettoyage plus lent et plus difficile et "les causes de pertes sont plus nombreuses".

Union catholique

Dimanche, le 18 courant à 2.30 heures p.m., à la salle du Gesù, l'Union Catholique continuera sa série de conférences intéressantes.

M. Albert Saint-Martin, sténographe officiel, ouvrira cette série par une conférence sur la question de la langue internationale et sa solution par l'Esperanto. Le conférencier traitera du but de l'Esperanto, de son origine, de son utilité, de sa facilité, de sa propagation, de son avenir, et nous fera entendre, au moyen du phonographe une leçon de prononciation donnée par l'auteur même de la langue: le docteur Zamenhof, de Varsovie, en Russie.

Les auditeurs recevront une circulaire souvenir de cette conférence.

Les dames sont spécialement invitées. Entrée gratuite.

ADELARD COURSIN,
Sec. U. C.

UN LEGUME DE FANTAISIE

La patate sucrée

La patate sucrée (*Convolvulus batatas*) est une plante originaire des pays tropicaux; elle appartient à la famille des *Convolvulacées*.

La culture de cette plante ne peut réussir que sous les climats assez chauds et, partout où le melon supporte la culture de pleine terre. Par ailleurs, elle peut être également cultivée, mais il faut lui réserver l'exposition du midi, à l'abri d'un mur autant que possible.

La patate est un légume très anciennement connu, mais dont la culture est restée longtemps confinée aux pays intertropicaux. Pour l'Europe, l'origine de cette culture paraît être assez récente; on croit, en effet, que son introduction eut d'abord lieu en Espagne, au milieu du XVIIe siècle, et en France vers le commencement du XVIIIe siècle.

Cette plante a produit d'assez nombreuses variétés; les plus connues et les meilleures sont les suivantes:

10. La patate rose de Malaga, à tubercules allongés, rose grisâtre, à chair jaune, pouvant atteindre le poids de 1 kilogramme;

20. La patate jaune de Malaga, à tubercules jaunes, plus allongés que ceux de la patate rose, elle ne peut être cultivée sous le climat de Paris, à cause de sa précocité; il faut la réserver pour les régions chaudes;

30. La patate minime, variété très productive, à tubercules petits.

La multiplication de la patate se fait par le bouturage des tiges. Pour obtenir les boutures de patate, on opère de deux façons différentes, suivant qu'on se trouve dans la région méridionale ou dans la région septentrionale (climat de Paris).

Dans la région méridionale, la patate peut passer l'hiver au dehors. Comme la plante est vivace, on peut donc se servir des pieds mères pour faire des boutures. Pour cela, au moment de l'arrachage, on raccourcit les rejets et les racines et l'on plante les pieds ainsi préparés, en bon terrain, près d'un mur, à bonne exposition.

Ces pieds s'enracinent facilement et donnent des pousses de très bonne heure. Dès la fin du mois de mars, on peut commencer à planter les boutures de patate, et cette opération peut être continuée jusqu'en juillet.

Le sol que l'on destine à la culture de la patate doit avoir été préparé par de bons labours d'hiver. Une fumure de 400 à 600 livres par are, peut être considérée comme très suffisante pour cette culture. Habituellement, on dispose le sol en billons de 24 à 32 pieds de largeur.

Les boutures, auxquelles on donne une