

Pourquoi notre foin n'obtient pas un plus haut prix sur le marché américain

LES REFORMES QUI S'IMPOSENT

Au cours d'une interview qu'a foin qui peut avantageusement bien voulu nous accorder le secrétaire de l'Association des marchands de foin, à Montréal, M. G. des Trois Maisons, nous avons pu recueillir des notes substantielles relativement à notre commerce de foin.

Or ces notes ne sont pas toujours flatteuses quant à la manière dont nous avons trop souvent fait ce commerce.

D'un autre côté, les renseignements que nous fournit le très compétent secrétaire de l'Association, prouvent à l'évidence que nous avons chez nous la matière première et tous les éléments voulus pour organiser non seulement avec les Etats-Unis mais encore avec l'Europe un commerce de foin lucratif.

Mais pour atteindre ce but, si désirable, à cause surtout de la crise actuelle, de sérieuses réformes s'imposent, dont les deux principales sont la qualité dans la marchandise offerte au client étranger, puis la classification.

Pour obtenir la qualité voulue, il faudra améliorer encore nos méthodes de fénaison; aussi mieux choisir l'époque ou les jours où l'on presse le foin.

L'association condamne le pressage en temps très froid parce que le foin ainsi mis en presse par une température très basse est sujet à se détériorer lorsque la température s'élève. Notre informateur cite le cas d'une cargaison de foin de bonne qualité après la fénaison et expédié en Europe, pendant la guerre. Arrivé à destination il était, pour ainsi parler, en marmelade et à peine apte à servir de litière. La mise en ballot ou pressage de ce foin par une température excessivement froide avait produit le désastre, qui, on se l'imagine, n'a pas contribué à nous faire la bas une réputation de bons producteurs de foin.

Notre sol, déclare M. des Trois Maisons, produit en général un

subir la concurrence de celui des autres provinces et celui des Etats-Unis. Mais à cause de vices dans la préparation et la mise sur le marché, il est souvent classé comme inférieur. Ainsi en 1920 eurent lieu à Cincinnati, Ohio, des ventes considérables de foin provenant des Etats-Unis et du Canada. Or l'on sait, que comme pour beaucoup de produits du genre, le foin est classifié, dans les circonstances, d'après les lots de plus mauvaise qualité. En d'autres termes, c'est le lot de plus mauvais foin qui sert de base à la classification. Or à la foire de Cincinnati le foin américain obtenait \$41. Il était classifié 1st grade. Quant au foin du Canada il n'obtenait que \$21 et était marqué, **Mediocre No 2.**

L'Association des Marchands de foin travaille actuellement à obtenir une classification telle que la désire le marché, telle aussi que la pourra toujours retracer non-seulement le vendeur local, mais encore le producteur lui-même. Et nous avons, pour ce faire, des raisons sérieuses, dit le secrétaire. On a trouvé dans l'intérieur de ballots de foin jusqu'à des "cotons" de patates, des os de chien. C'est pourquoi il importe que nous adoptions un étiquetage qui, au besoin, permettra au consommateur, ou plutôt à l'Association de remonter facilement jusqu'au producteur et de l'identifier.

Nous reviendrons sur cet intéressant sujet de notre production et de notre commerce de foin. Il est d'autant plus important que la valeur globale de notre récolte de foin n'est surpassée, paraît-il, que par celle du blé. D'après une récente statistique la récolte de blé, était évaluée à 474 millions de dollars, alors que celle du foin, la même année, atteignait, 267 millions de dollars.

Vieux temps, Vieilles choses

Un double suicide en 1870

Dans un numéro de L'OPI-NION PUBLIQUE de Montréal, année 1870, nous relevons le fait divers suivant, qui dans le temps eut autant de vogue que les récits de crimes de la presse à sensation actuelle, recit dont aucun ne vaut le suivant. Voyons, plutôt.

Adolphe L..., artiste d'un de nos théâtres secondaires, vivait depuis longtemps déjà en fort mauvaise intelligence avec sa femme, et presque tous les jours des scènes scandaleuses avaient lieu entre les deux époux.

L'autre soir, après une querelle des plus violentes, Adolphe s'écria:

— Il vaut mieux en finir une fois pour toutes, que de mener plus longtemps une existence aussi misérable.

— Ah !, oui, dit la femme, plus d'une fois j'ai songé à m'empoisonner, et je le ferai.

— Alors, mourons ensemble; je vais aller chercher du poison et nous en prendrons.

— Je ne demande pas mieux. Et aussitôt l'infortuné époux se rend à la pharmacie voisine et demande de l'arsenic pour détruire les rats qui, dit-il, font chez lui de grands dégâts.

Ordinairement, répond le pharmacien, je ne délivre pas de substances vénéreuses sans ordonnance de médecin, mais, comme je vous connais je pense pouvoir faire une exception.

Puis il remet à Adolphe un petit paquet, en l'engageant à s'en servir avec précaution.

De retour chez lui, l'artiste désespéré prend deux verres, y divise le poison en deux et le délaye avec de l'eau. Ensuite, sans articuler un seul mot, il présente l'un des verres à sa femme, prend lui-même l'autre, et, à un signe qu'il fait, tous les deux vident leur verre.

— C'en est fait de nous ! dit Adolphe, et les larmes coulent sur ses joues.

La femme aussi se met à pleurer, et les deux époux se font les derniers adieux. Ensuite, ils vont se coucher, chacun dans son lit.

Une heure après, Adolphe dit d'une voix faible:

WILSON'S



Tue toutes les mouches, les germes aussi. 10c le paquet chez les Pharmaciens Epiciers et Marchands généraux.

— Ma femme, es-tu morte ?

— Non, répond-elle, pas encore, et toi ?

— Moi non plus.

Au bout d'une autre heure c'est la femme qui fait la même question et la réponse est la même.

Cette scène se répéta six fois, pendant la nuit, lorsque enfin la malheureuse épouse, à six heures du matin, demande une dernière fois à son mari:

— Adolphe, es-tu mort ?

— Non, répondit-il en soupirant mais j'ai une faim atroce.

— Moi aussi, dit la femme.

Alors ils se lèvent tous les deux; madame fait du café, et ils déjeunent avec le plus grand appétit, sans dire un mot.

Enfin Adolphe rompt le silence:

— Chère femme, dit-il, il paraît que le Bon Dieu ne veut pas de nous.

Elle poussa un profond soupir.

— Si nous continuons à vivre, en cherchant désormais à éviter tout sujet de querelle. Qu'en dis-tu ?

— Oh ! je te promets que je ferai tout pour avoir la paix.

Et depuis ce moment, ils vivent ensemble dans la meilleure intelligence.

Le pharmacien, en voyant l'air affairé de notre artiste, s'était douté de quelque chose, et au lieu d'arsenic, il lui avait donné de la magnésie.

Dire et parler ne sont pas synonymes; beaucoup disent pour parler, peu parlent pour dire.

Mesdemoiselles, savez-vous celui que vous ne devez pas épouser? Celui qui rentre tard au logis sans considération pour ses parents inquiets qui l'attendent.

QU'IMPORTE LA QUANTITE, Expédiez-nous-la.

Nous possédons les moyens d'écoulement voulus pour nous permettre d'absorber toute votre production de

Bonne Crème

Quelle que soit la quantité que vous ayez, assurez-vous-en le plus haut prix du marché en commençant immédiatement à en faire l'envoi régulièrement à:

LA LAITERIE DE QUEBEC
75 Avenue du Sacré-Coeur
QUEBEC

MOUTURE PARFAITE

ECONOMIE D'ARGENT

Fabriquées de grandeurs convenables pour répondre à tous les besoins du cultivateur canadien.

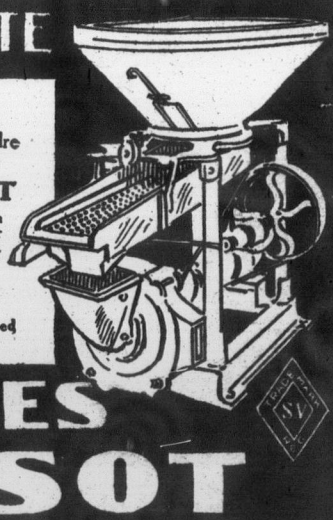
LES MOULANGES VESSOT

de fabrication canadienne, réalisent la suprême perfection et vous épargneront de l'argent. Ecrivez aujourd'hui pour demander brochure illustrée, informations complètes et prix.

S. VESSOT & COMPAGNIE
Manufacturiers - Joliette, P.Q.

Vendues par
INTERNATIONAL HARVESTER CO. OF CANADA, Limited
Hamilton, Canada.

MOULANGES VESSOT



L'ELEVAGE d

(Suite)

Castration.— Cette opération beaucoup l'engraisse mâles en améliorant de leur chair et de la Elle peut être pratiquée à l'âge de 3½ mois.

Les sujets châtrés dans un même enclos mais avec les lapins reproducteurs.

Inutile d'entrer dans la castration, l'opération simple et l'éleveur n'a pas les principaux points pour les autres petites de la ferme.

Elle sera pratiquée avant le repas à quelque distance Les plaies seront guéries peu de saindoux.

Engraissement.— de l'engraissement durer plus de vingt-jours. Il faut donner nourriture afin d'exciter à manger le plus possible.

On lui donnera paille et on le placera dans un endroit peu éclairé.

On servira d'abord rature verte qu'on recouvre des patates cuites bouillies de farine de blé d'Inde délayées de préférence. Pour améliorer le goût à la menthe l'appétit, on peut de persil, de céleri ou d'autres plantes dans les cabanes mis en engraissement.

Les concours se

Les tableaux ci-dessous la production hebdomadaire que le nombre totalisé de

Remarques.—Les

Abréviations:—C.

W.A.—Wyandottes arge

Sous la direction d

2ème année. Rapport I

Propriétaire e

- 1 Institut Agricole d'O
- 2 J. G. Liard, St-Alexis
- 3 W. A. Carr, Ste-Agathe
- 4 Elie Jodoin, Varenne
- 5 Raoul Pettigrew, Isle
- 6 J. A. Proulx, Montm
- 7 Station Expérimenta
- 8 Acad. St. Le de Fran
- 9 Auguste Beaulieu, G
- 10 J. S. Blais, EastBrou
- 11 Georges Bouchard, M
- 12 Antoine DeRoy, Pri
- 13 Alexandre Fournier,
- 14 Jos.-C. Hébert, N.P.
- 15 Chs.-E. Paquet, Pon
- 16 Station Expérimenta

Production: 42.6

Poulette No 41 a pondi
" 23 "
" 42 "
" 50 "
" 20 "

Gérant du Concou

N. B.—Adresses toute de-la-Poca