

L'AGRICULTURE AL'ÉCOLE OU LE MEMENTO AGRICOLE DE L'INSTITUTRICE

Les expositions scolaires

Les expositions scolaires sont des fêtes agricoles très appréciées dans nos paroisses. D'ordinaire, les choses s'y passent bien et les félicitations que les agronomes et les juges adressent aux parents et aux enfants à cette occasion ne sont pas ordinairement des paroles de cérémonie, mais elles sont généralement bien méritées.

Le succès d'une exposition scolaire n'est pas seulement la chose de l'agronome. Pour que ce succès soit réel et profitable il faudrait que les enfants, les parents et les institutrices concourent ensemble pour l'assurer.

Ici, les enfants sont les principaux intéressés. La question éducative les regarde principalement. Ce sont eux qui doivent s'instruire et profiter de ce qui s'enseigne. Leur intérêt n'y fait jamais défaut, à condition qu'ils soient secondés.

Les parents ont leur rôle à jouer dans le succès d'une exposition scolaire. Ils font déjà des sacrifices en conduisant leurs enfants au village pour ce concours, mais ils ne doivent pas en perdre le fruit en manquant de s'y intéresser autrement. C'est sans doute un sacrifice ce jour-là de laisser leur ferme, où les travaux des récoltes sont quelquefois pressants, mais s'ils veulent que leurs enfants profitent des enseignements que donne toujours une exposition, ils doivent les y préparer d'avance en s'intéressant à leurs exhibits et en les aidant à les préparer.

S'il n'est pas absolument nécessaire, le concours des institutrices est aussi bien à sa place. Les enfants ont généralement beaucoup de bonne volonté parce que chez eux les préjugés n'existent pas; ils prennent facilement les idées qu'on leur communique, mais à condition de leur répéter les choses souvent et de ne pas se lasser. Les institutrices comprennent mieux l'importance des petits détails qui amènent le succès d'une exposition scolaire. Il n'est pas difficile, pendant les jours qui précèdent une exposition, de prendre quelques minutes pour expliquer aux enfants le programme qu'ils ont entre les mains. Il n'est pas difficile non plus de commenter aussi les conseils de l'agronome en charge de ces expositions. Vous pouvez leur dire des choses qu'ils comprendront facilement. D'ordinaire, ils vous respectent à cause de votre autorité et ils attacheront certainement beaucoup d'importance aux conseils que vous leur donnerez. Ainsi vous contribuerez à assurer le succès de ces petites fêtes paroissiales auxquelles sont attachés d'excellents souvenirs. Dans le prochain numéro du Bulletin, nous donnerons quelques conseils pratiques qu'une institutrice pourrait facilement commenter à l'approche d'une exposition.

André Lesage.

INSTITUT J. THOMAS

25 St-Stanislas, Tél: 2-7490

Anglais, français, sténographie, comptabilité. Cours commercial complet, classique, préparation pour brevets et tous les examens de la province.

26a-415 SUCCURSALE A MONTMAGNY

"Soyez sur vos gardes, ces jours-ci, quand vous serez dans le bois. N'allumez pas de feu de forêt."

L'Exposition de Montmagny

Elle aura lieu cette année du 27 au 31 août inclusivement. Cinq grandes journées très intéressantes pour tous les participants ou comme exposants ou comme visiteurs. Nous résumons ici le programme que les directeurs de la Société d'Agriculture du comté de Montmagny ont eu la bienveillance de nous adresser.

Programme de l'Exposition 1926

(Sujets à quelques modifications de détail)

LE VENDREDI, 27 AOUT 1926
Journée des installations.

9.00 A.M.—Ouverture de l'Exposition.—Réception des exhibits.
1.00 P.M.—Installation des exhibits dans le Palais agricole et commencement de l'expertise par les juges.
2.00 P.M.—Conférences et démonstrations.
7.00 P.M.—Projections lumineuses, sujets instructifs et vues comiques.
à 9.45 P.M.—tifs et vues fournies par le Département du Commerce d'Ottawa, et les Ministères d'Agriculture Fédéral et Provincial.
Grand concert, Vaudeville, vues comiques, etc.,
Admission gratuite pour tous. Sièges réservés: 10c. et 15c.

LE SAMEDI, 28 AOUT 1926
Journée des Dames et des enfants, et spécialement du Cercle des Fermières.

9.00 A.M.—Portes ouvertes au public.
10.00 A.M.—Conférences et démonstrations pour les Dames Fermières, suivies de vaudeville et d'amusements variés.
2.00 P.M.—Conférences sur l'hygiène, clinique des enfants—dispensaire.—Tuberculose, etc., suivies de vaudeville et d'amusements variés.
7.00 P.M.—Projections lumineuses, sujets instructifs et vues comiques.
à 9.45 P.M.—Concert et vaudeville.
Admission gratuite pour tous. Sièges réservés: 10c. et 15c.

LE DIMANCHE, 29 AOUT 1926
Journée de Gala.

Personne ne sera admis sur le terrain dans l'après-midi.
1.00 P.M.—Portes ouvertes au public.
1.30 P.M.—Grande parade des cavaliers et chevaux sur boghy ou carrosse.
2.00 P.M.—Discours et conférences suivies d'amusements variés, comprenant concours de souque à la corde entre plusieurs équipes, courses de toutes sortes et concert. 5 actes de vaudeville, gymnastique et pyramides par le Cercle Athlétique des Zouaves, Québec.

7.00 P.M.—Projections lumineuses, sujets instructifs et vues comiques.
9.45 P.M.—Concert et vaudeville.
Admission gratuite pour tous. Sièges réservés: 10c. et 15c.

LE LUNDI, 30 AOUT 1926.
Journée des Éleveurs.

9.00 A.M.—Portes ouvertes au public.
10.00 A.M.—Expertise des bêtes à cornes, porcs et moutons, conférence et démonstrations.
12.00 A.M.—Lunch d'honneur aux invités et aux juges.
1.30 P.M.—Concours, conférences et amusements variés.
7.00 P.M.—Projections lumineuses, sujets instructifs et vues comiques.

Chassez
CETTE
démangeaison



Souffrez-vous d'affections de la peau; ulcères, pustules, écaillés, croûtes ou eczéma sous quelque forme que ce soit? Soupirez-vous après cette sensation de calme et de fraîcheur qui se produit quand la démangeaison a cessé? Essayez alors l'apaisante prescription D.D.D.

Bouteille d'essai GRATUITE

Cette fameuse préparation antiseptique est une lotion composée d'ingrédients apaisants bien connus. Elle soulage instantanément des tortures de la démangeaison et de la cuisson. Dès qu'elle touche la peau, la démangeaison cesse. Envoyez aujourd'hui même votre nom et votre adresse pour recevoir une bonne bouteille d'essai de la D. D. D. (incluez 10c. pour couvrir les frais d'emballage et de poste).
D. D. D.
Contre eczéma
D.D.D. Co., Toronto, Dépt. B7,
27 Avenue Lyall.

L'arome

qu'exhale

LE THÉ

"SALADA"

F 20

révèle la qualité parfaite de la feuille.

L'excellence de cette qualité ne varie jamais.

Etiquette brune, 75c.

Mélange Orange Pekoe, 85c.

à 9.45 P.M.—Grand concert et vaudeville, etc.
Admission gratuite pour tous. Sièges réservés: 10c. et 15c.

LE MARDI, 31 AOUT 1926.

Journée de la grande parade et clôture.

9.00 A.M.—Portes ouvertes au public.
10.00 A.M.—Concours de chevaux.
10.30 A.M.—Conférences de démonstrations.
1.30 P.M.—Grande parade des animaux primés.
2.00 P.M.—Discours, conférences et démonstrations.
3.00 P.M.—Clôture de l'exposition des animaux.
7.00 P.M.—Projections lumineuses, sujets instructifs et vues comiques.
à 8.45 P.M.—Grand concert et vaudeville, etc.
Admission gratuite pour tous. Sièges réservés: 10c. et 15c.
9.00 P.M.—Grande illumination du terrain.
10.00 P.M.—Clôture de l'Exposition.

Amis lecteurs, convenez qu'il serait difficile aux autorités de l'exposition de Montmagny d'offrir un programme plus varié et plus substantiel. Nous signalons tout particulièrement la journée du 28 août consacrée spécialement aux bonnes fermières de la région, elles se feront un devoir d'être présentes en grand nombre afin de profiter des leçons instructives qu'elles pourront tirer d'une visite sur les terrains ce jour-là et des conférences qui seront données sur des sujets qui les intéressent plus particulièrement.

lièrement.

Les éleveurs ont également leur journée particulière, le lundi, 30 août. Les agriculteurs qui doivent nécessairement se contenter d'une seule visite sur les terrains choisissent de préférence la journée qui leur est spécialement consacrée.

Une journée passée à votre exposition ce n'est pas du temps perdu; si vous la visitez sérieusement dans le but de vous renseigner, les résultats que vous en retirerez se traduiront par des piastres et des sous dans un avenir plus ou moins rapproché.

Comme dernier conseil nous vous répétons: VISITEZ VOTRE EXPOSITION.

Le "Bulletin de la Ferme"

Rédaction et Administration

111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
Revue publiée par le "Bulletin de la Ferme" Ltée.
Imprimée par "Le Soleil Ltée."
Téléphone, 2-4297. Case Postale 129

Les mères laborieuses se lèvent à l'heure que rentrent les filles.

CREME DEMANDEE

pour la Crèmerie

EATON, à Montréal

NOUS avons récemment installé une Crèmerie conjointement avec notre Magasin de Montréal et nous désirons acheter de la crème pour faire du beurre. Nous payons les frais d'expédition par Express de la station la plus rapprochée de chez vous et nous faisons une prompte remise pour chaque envoi de crème. Pour autres renseignements veuillez vous adresser à notre Crèmerie.

THE T. EATON CO LIMITED
OF MONTREAL

ECOLE TECHNIQUE DE QUEBEC

185, Blvd Langelier, Québec

I—COURS REGULIERS DU JOUR

Enseignement théorique et pratique des métiers de mécanicien, forgeron, mouleur-fondeur, menuisier, modelleur.

NOUVEAUX ELEVES:

Examen d'entrée le 7 septembre à 9 hrs a.m.

Ouverture des cours le 8 sept. à 1.30 p.m.

ANCIENS ELEVES:

Ouverture des cours le 7 sept. à 9 hrs a.m.

II.—Cours abrégés de Mécanicien d'Auto.

Commencant le 7 septembre.

On peut s'inscrire dès maintenant en s'adressant à l'Ecole, ou par lettre.

PROSPECTUS SUR DEMANDE

BOULANGER VOTRE
PAI
AVEC

LES GÂTES
DE LEV
ROYA

La Qualité
plus élevée
pour au
de 50



Recettes de

Restes de

Chartreuse de viande

Ingrédients:

1 tasse de riz,
2 c. thé de fines herbes
4 c. à table jus de tomates
cuillerées à thé sauce
1½ à 2 tasses de viande
1 c. à thé jus d'oignon
1 ou 2 œufs,
Assaisonnements.

Mode de préparation
riz dans une chopine ½
salée, beurrer un moule,
et les parois d'une couche
d'épaisseur. Faire un
viande et les autres ingrédients
verser dans le moule,
battus, couvrir le moule
le couvrir et le faire cuire
durant 20 minutes si c'est
viande. Si l'on s'est servi
laisser cuire ¼ à 1 heure
un plat et servir avec sauce.

Croquettes de viande

Ingrédients:

2 tasses de viande bœuf
1 c. à table de beurre
3 œufs,
Jus d'oignons,
1 tasse bouillon ou lait
½ c. à table farine.
Sel, poivre, fines herbes.

Mode de préparation
le beurre, y incorporer



GRA

Magnifique service
14 morceaux. (Valeur \$4)
avec

Le THE et

MIKA

VERT, NOIR

EN VENTE PARTI

DEZ-LE A VOTRE F

GLOBE T

309 Notre-Dame Ou

Tél. Main