

avertit les richissimes fermiers qu'il est temps de vendre ou d'acheter, leur indique les prix courants, les mercuriales des marchés au bétail. Si la demande dépasse l'offre et que les prix montent à vue d'oeil à Chicago, les valets de ferme, les "cowboys" reçoivent à la hâte l'ordre de pousser dans les wagons du chemin de fer, à destination de la métropole des viandes conservées, des centaines ou des milliers de têtes de bétail, dont la vente se chiffrera bientôt et à coup sûr par milliers et même par centaines de milliers de dollars dans la caisse des frères Miller. Si, au contraire—comme c'est le cas aujourd'hui—Chicago traverse une crise commerciale, ne parvient pas à vendre ses conserves, les grands éleveurs ferment à double tour les portes de leurs vastes parcs à bestiaux, se rabattant sur le commerce des céréales, des fruits, des patates, du bois de menuiserie.

Les trois frères ont chacun leur sphère d'activité. En se partageant la direction de leur personnel de cinq cents domestiques et ouvriers, ils ne se heurtent jamais, n'empiètent jamais sur les attributions les uns des autres, s'entraident au contraire et se remplacent l'un l'autre au besoin; tel un de nos ministres ajoutant à ses attributions officielles la gestion intime des affaires de son collègue, lorsque celui-ci est absent ou empêché. Et ce sont de véritables ministères que ces dicastères où l'aîné, Joseph, a comme attribution la direction générale des cultures. Zach, le second des trois frères, s'occupe des troupeaux: vaches, mulets, porcs, chevaux. La tenue des livres est dévolue au cadet, Georges. Et les trois frères travaillent dans le plus parfait esprit d'entente.

Sur ces cinq cents domestiques et ouvriers, on compte un grand nombre d'Indiens. Cinquante "fendeurs d'oreilles" (cow punchers) sont chargés de la garde des 15,000 bêtes à cornes et des 500 mules ou mules de la ferme. 300 chevaux de labour sont logés dans d'immenses écuries et occupent continuellement les deux rangs de chevaux ferrants chargés en outre de porter les outils ou machines de la ferme.

Quand le foin est prêt à être coupé, les faucheuses sont mises en mouvement à la fois, abattant en quelques heures l'herbe de milliers d'acres et l'alfalfa de 500 acres de superficie. Dans certaines parties de la propriété, ces machines font des trajets de 5 milles en droite ligne, et font faire demi-tour. Quarante-deux faucheuses coupent le blé, sans parler des autres surnuméraires engagés pendant la moisson, et qui s'occupent d'étendre le blé pour le sécher, de le recueillir en gerbes, de lier les gerbes. Cinq machines à battre séparent le grain de l'épave. On ne s'étonnera donc pas que le revenu de la colonie se chiffre par 100,000 dollars de dépenses annuelles.

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz, avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO., LIMITED,
MONTREAL.

L'ouvrage ne chôme jamais le dimanche. En revanche, on a adopté à la ferme le système des vingt-six jours de travail par mois, qui laissent aux domestiques quatre journées d'entière liberté. Au gros de l'été, quand l'ouvrage presse, on accorde aux hommes une gratification s'ils ne veulent pas profiter de leurs quatre jours. Souvent, un pourboire de trois à cinq dollars s'ajoute aux salaires mensuels des domestiques dont on est particulièrement satisfait. Du reste, tous sont soumis à la plus étroite surveillance, et les fainéants sont renvoyés dans les vingt-quatre heures. — (A Travers le Monde).

UN PROCÉDE POUR FAIRE SON SUCRE SOI-MEME

M. A. Hébert a décrit dans un des récents numéros de "La Nature" un mode opératoire très simple pour fabriquer en petite quantité du sucre, pouvant être employé aux usages alimentaires.

"Cette préparation, dit notre confrère, qui est au fond une réduction et une simplification des procédés industriels, aura de plus l'avantage d'apprendre en principe comment se fabrique le sucre de betteraves.

"On se procurera quelques betteraves crues de la variété dite betterave à sucre, c'est-à-dire de taille assez petite et on les