

Le Grand Hebdomadaire Français d'Ontario
"LE CANADIEN"
 Journal Politique et Littéraire
 ABONNEMENT :
 Un an \$2.00
 Six mois \$1.25

LE CANADIEN LIMITEE
 Éditeurs—Propriétaires
 Tél. R. 6366—303-305, Dalhousie, OTTAWA, ONT.

ENCOURAGEZ NOS ANNONCEURS.

Cartes Professionnelles

AVOCATS
Thompson, Côté, Burgess et Thompson
 AVOCATS
 122 RUE WELLINGTON
 Tél. Queen 3185

AVOCATS
O'Connor et McLennahan
 Avocats, Solliciteurs, etc.
 Agents Parlementaires et de Départements
 OTTAWA, ONT.
 Édifice Banque Union
 85 RUE SPARKS
 Tél. Q. 7380

AVOCATS
GEO. A. GRAHAM
 CHIROPRACTEUR
 Grand du Palmer
 340 RUE GILMOUR
 Tél. Queen 3924

Cartes d'Affaires

DE THE
 LA SAULE DE THE
"THE JULIANNA"
 Thé et Thé d'après-midi
 et les parties d'amateurs
 de Skis et de Glissoirs.
 Gratuites pour Bridge.
 171 RUE SOMERSET
 Tél. Queen 837

MACHINISTES
 Rés. S. 5750-J
M. J. ARMSTRONG, Gérant
Standard Machine Co.
 Successeurs de
 ARMSTRONG & BENNETT
 Machinistes et Ingénieurs
 Réparations de toutes sortes.
 17 rue Queen. Tél. Q. 7465

TRANSFEE
THE CIVIC MOTOR TRANSFER
 Partout—Ent tous temps
 Satisfaction garantie
 Prix modérés
WM. BRADLEY
 Tél. Carling 356.

LA VIE BACTERIENNE EN HIVER DANS LE SOL
 (Notes des fermes expérimentales)
 Nos sols canadiens diffèrent, sous bien des aspects, des sols des autres pays qui jouissent d'un climat plus doux; ils présentent des problèmes tout spéciaux. Un point de différence réside dans le fait qu'au Canada, la partie de l'hiver, souvent trois mois ou plus, jusqu'à des profondeurs qui varient suivant le type de sol, la température et la quantité de neige qui le recouvre. Cet état affecte naturellement l'activité des bactéries et des autres organismes minuscules qui jouent un rôle indispensable dans la préparation des principes fertilisants du sol et qui se rattachent par conséquent à la question de la fertilité.

Les bactéries du sol offrent un grand intérêt au cultivateur, parce qu'elles préparent des principes fertilisants solubles et assimilables avec des matériaux qui, sans cette préparation, resteraient sous une forme inerte, que les plantes ne pourraient utiliser.

Ces bactéries rendent aussi un autre service très important; elles enrichissent le sol en azote, en captant cet élément dans l'air. On estime que les bactéries qui fixent l'azote qui sont portées par les plantes légumineuses, peuvent fixer de 50 à 100 livres d'azote par acre tous les ans, tandis que d'autres groupes de bactéries, qui habitent la plupart des sols de bonne texture, bien pourvus de chaux, peuvent ajouter de 10 à 40 livres d'azote par acre et par an aux magasins du sol.

Que deviennent ces bactéries dans le sol gelé pendant le long hiver canadien? Voilà une chose qu'il serait important de connaître. Les expériences que nous avons conduites à la ferme expérimentale centrale d'Ottawa, nous apprennent que les bactéries ne meurent pas, ou du moins, qu'elles n'en meurent pas beaucoup au cours de l'hiver. Elles restent dans un état dormant. Sans doute leur activité est suspendue pendant la période des froids, mais heureusement elles ne disparaissent pas et elles se remettent au travail aux premiers jours du printemps, dès que la température se radoucit. Ce durcissement du sol par la

LA SOURCE
 Eau pure de la source de la Source.
 Eau pure de la source de la Source.
 Eau pure de la source de la Source.

LA SOURCE
 Eau pure de la source de la Source.
 Eau pure de la source de la Source.
 Eau pure de la source de la Source.

Pour le Cultivateur
 L'Agriculture est la plus grande source de richesse de notre pays.
 Augmenter la production agricole, c'est contribuer au développement du Canada.

LE TRAITE D'AUSTRALIE ET LE BEURRE CANADIEN

La réduction de trois sous par livre des droits tarifaires canadiens sur le beurre australien est, disons-nous, la semaine dernière, préjudiciable aux intérêts des producteurs canadiens. Certains organes de parti, notamment un journal de Québec, se sont crus, malgré la chute très notable des prix du beurre à Montréal, suffisamment armés de théories pour défendre cette politique désastreuse. Spéculant avec les arguments oiseux des libre-échangistes, ils tentèrent de prouver que le Canada pouvait importer du beurre de l'Australie sans que cela affecte son marché. Le journal de Québec, qui dit toujours (?) la vérité en matières agricoles et qui qualifiait, la semaine dernière, l'un de ses confrères de menteur parce que celui-ci prétendait que le beurre australien avait fait tomber le prix du beurre canadien, se ravise cependant cette semaine; il écrit: "Nous ne sommes pas cependant partisans au point de prétendre que, dans l'avenir, la nouvelle situation de choses créées par le traité australien ne pourra jamais nuire aux produits agricoles canadiens."

Toutefois, c'est à se demander jusqu'à quel point le traité australien devra heurter les intérêts des cultivateurs canadiens pour que ce journal s'en aperçoive. Ainsi tous les marchands de beurre de Montréal, et d'autres autorités en la matière, que nous avons consultés sont d'accord à dire que, sans le beurre d'Australie, le beurre canadien se vendrait présentement entre 47 et 48 sous la livre. Or le prix actuel est de 42 1/2 à 43 sous la livre. C'est donc une différence de 4 à 5 sous par livre. Est-ce là un gain ou une perte?

Comme pour atténuer l'effet accablant de ce fait indiscutable, ce journal de Québec cite longuement un rapport de M. Ruddick en date du 30 novembre. Sans discuter ce rapport, nous lui demandons tout simplement "si tel est capable d'obtenir de M. Ruddick une lettre déclarant que le traité australien est avantageux pour les cultivateurs canadiens." Trêve de théorie; venons-en aux faits!

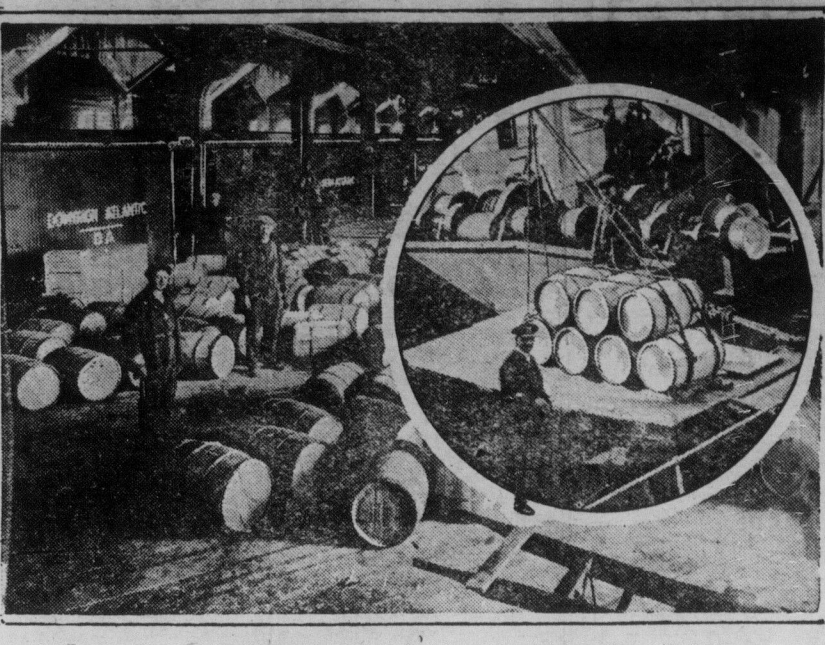
Il y a, à Montréal, deux débouchés distincts pour le beurre canadien: l'exportation et la consommation locale. Pendant la période de production intensive, c'est-à-dire, pendant les mois de juin, juillet, août et septembre, le beurre canadien est acheté soit par les exportateurs, soit par les marchands canadiens qui mettent ce beurre en entrepôt pour le vendre aux consommateurs pendant la période de faible production, l'hiver.

Dans le passé, alors que les beurres australiens et autres étaient frappés d'un droit de quatre sous par livre, l'entrepreneur canadien faisait une vive compétition à l'exportateur canadien pour se procurer le beurre dont il savait avoir besoin pour satisfaire sa clientèle d'hiver. Il était certain alors de bénéficier d'une protection de quatre sous par livre contre le beurre venant d'Australie, dont la production atteint à ce moment son maximum. Donc il pouvait payer les prix offerts par les exportateurs, plus la différence résultant pour lui enlever ce beurre.

L'été dernier — et il en sera de même tant que durera le traité australien — les marchands de Montréal ont redouté les importations de l'Australie. Ils n'ont pas, ou pratiquement pas entrépris de le faire. Pour cette raison, et pour d'autres, au 28 novembre, nous avions exporté environ 77,000 boîtes de beurre de plus que l'an dernier. Les exportateurs n'ont donc pas eu à subir la compétition des entrepreneurs canadiens. Personne n'osera soutenir que cela n'a pas été au détriment des prix du beurre canadien sur nos marchés locaux. Personne ne soutiendra, à tout événement, que c'est là un état de choses désirable pour les cultivateurs canadiens.

Le traité australien est désavantageux pour le cultivateur canadien; c'est un fait, un fait indiscutable. N'entrerait-il qu'une quantité infime de beurre australien, qui doit payer des frais de transport assez élevés puisqu'il voyage pendant environ 30 jours en mer avant de nous arriver, que cela suffirait à démontrer la nécessité d'un tarif canadien assez élevé pour empêcher ce beurre et ceux venant d'ailleurs d'entrer au pays? En effet, pourquoi payer inutilement ces frais de transport et priver le cultivateur canadien de prix qui l'aideraient à balancer ses livres? Quand on aura répondu à ces questions, nous saurons mieux à quel point en tenir sur la valeur des arguments de ceux qui défendent aujourd'hui le traité australien et qui soutiennent qu'il n'est pas à l'encontre des intérêts agricoles.

La vente des pommes canadiennes



Expédition des pommes canadiennes en Europe

DES quantités considérables de pommes canadiennes prennent annuellement la direction de l'Europe, particulièrement de l'Angleterre, où ces fruits savoureux de nos vergers font les délices des gourmets et aident à faire disparaître, là où il pourrait encore exister, le préjugé que le Canada n'est qu'un pays de neige et de glace. C'est par milliers de barils et de caisses, que les pommes de la Nouvelle-Ecosse, de la province de Québec et de l'Ontario s'entassent chaque automne dans les cales en partance pour Southampton, Liverpool et Glasgow, au grand profit des producteurs, qui trouvent outremer, un marché des plus rémunérateurs.

On a estimé à \$35,000,000 la valeur totale de la récolte canadienne de pommes cette année. C'est un beau chiffre, certes, mais il ne représente qu'une fraction de ce qu'il pourrait être si les conditions d'exportation et les méthodes de mise sur le marché étaient meilleures. Il reste évidemment toujours l'incertitude des conditions climatiques, mais c'est là un élément incontrôlable. Ainsi cette année, les gelées ont sensiblement endommagé la récolte, causant de pertes énormes aux propriétaires de vergers. Mais ces derniers ont cependant pu réaliser d'intéressants profits, grâce aux prix que commandent leurs fruits.

Parlant récemment de l'exportation des pommes canadiennes en Europe, M. J.-R. Martin, gérant du département de l'Etranger à la Dominion Express, Montréal, déclarait que jamais encore cette organisation de messageries n'avait eu à expédier une aussi grande quantité de pommes canadiennes à l'occasion des fêtes de Noël et du Jour de l'An. C'est ainsi que depuis quelques semaines et jusqu'à la clôture de la navigation dans le fleuve, près de 1,000 caisses de pommes sont parties de Québec et de Montréal par les bateaux du Pacifique Canadien. Ces caisses pesent à peu près 50 lbs et contiennent en moyenne 136 pommes chacune, la plupart des McIntosh, des Fameuses, des Saint-Laurent et des Spies. Elles sont envoyées en grande partie comme cadeaux de Noël aux parents et amis des "vieux pays". Maintenant que la navigation est close sur le Saint-Laurent, ce mouvement se continuera par St-Jean, N.B., d'où d'importantes consignations doivent partir ces jours-ci. Une grande proportion des pommes récoltées dans les vallées d'Annapolis et d'Annapolis, en Nouvelle-Ecosse, est expédiée du port d'Halifax, où ces fruits sont apportés par voie du Dominion Atlantic Ry.

Quand nous aurons pris les mesures qui nous permettront de tirer tous les profits possibles de la culture et de la vente des pommes canadiennes, nous obtiendrons sûrement plus que \$35,000,000 annuellement de cette récolte. Il n'y a aucune raison pour que la coopération entre producteurs ne donne pas les mêmes résultats qu'en Californie, où elle a fait la richesse des propriétaires d'orcharderies.

un ingénieur, un marchand de pneus; mais elles ajoutent rarement:—ou un journaliste. Pourtant! où est l'insécurité? Alors que le marchand de pneus perdra son argent, le journaliste gardera son talent. Il continuera son métier capricieux, donc attachant, qui l'envoie indifféremment interroger un souverain, secourir une misère, arpenter une exposition, suivre une guerre ou complimenter un savant; son métier qui lui ordonne d'écouter, de regarder et de "comprendre".

Comprendre! toute l'existence du journaliste tourne autour de ce mot-là. De musicien peut mal absorber la politique et un sculpteur les valeurs cotées en Bourse, pas le journaliste! Un romancier a le droit de n'avoir aucun bon et un calculateur aucune philosophie, pas le journaliste; un comédien peut mal s'assimiler l'orthographe et un militaire mal s'y prendre pour plaire aux femmes, pas le journaliste.

INTELLIGENT
 De lui, on exige une qualité rare, plus rare que ne sont l'originalité, l'érudition, la bravoure ou la bonté; on exige l'"intelligence". Par définition, par fonction, le journaliste est un "intelligent". Il peut n'être que ça, mais son devoir est d'être ça.

Que dans son journal il soit du côté qui dirige, ou de celui qui redige, on lui demande les mêmes choses: l'adresse, le tact, la mesure et le flair (un rien, évidemment!) On préfère aussi qu'il ait du talent, même de l'esprit. On lui abandonne le reste...

Tout autour de lui rôdent ses ennemis: l'information fautive, l'histoire exagérée et la lenteur. Il ne peut se laisser aller aux frémissements de sa personnalité car il n'est pas le chef, et c'est toujours la "maison" qui parle.

La maison: un ensemble d'idées, d'intérêts et de convictions au service desquels il s'est mis.

Mais quand elle le lui permet, le journaliste attaque avec une bravoure qu'on n'apprécie pas assez. Car pour lui, la crise de sincérité, la volupté des représailles, l'accès de colère devant la sottise et de courage devant l'injustice peuvent aboutir à autant de duels.

SERIEUX
 Dans son aspect, le journaliste évite ce qui le singulariserait, il a horreur de l'excentricité et s'habille simple, réfléchi. Il fait sérieux.

Pourtant, quels que soient son physique, sa nature et son caractère, il a l'"empreinte". Seuls le remarquent ceux qui ne sont pas du métier, ou plutôt l'éprouvent, car elle est aussi subtile que spéciale.

Voilà: d'abord, il ne fait pas de frais. Désagréable? Non, au contraire. Mais n'aura jamais la polignée de mains en coup de pompe et l'"assez-vous donc" agité. Ne vous renvoie ni ne vous retient; faites ce que vous voudrez...

Il a l'enthousiasme rare; et quand, par nécessité... il écrit: c'est admirable! entre soit il exprime: ce n'est pas mal. S'il complimente, il a toujours un bout d'ironie dans les yeux et de blague sur les lèvres.

Méchant? Non; des boutades: obligations professionnelles. Ni jaloux, ni âpre comme on l'imagine, mais seulement un peu désagréable de l'effort des autres parce qu'il connaît le sien.

Suite à la page 6.

AGNEAU, quartier . . . \$1.50 à \$2.00
 Agneau, carcasse . . . 25c à 28c
 Poulets . . . 18 à 23c
 Veau, arrière . . . 14 à 17c

POISSON
 Haddock, frais la livre . . . 12 1/2c
 Truite . . . 25c
 Flétan, la livre . . . 25c
 Morue fraîche, la livre . . . 20c
 Saumon, la livre . . . 35c
 Barbotte, la livre . . . 25c
 Perchaude, la livre . . . 25c
 Maquereau, la livre . . . 18c
 Doré, la livre . . . 25c
 Poisson d'an . . . 20c

LES GRAINS
 Orge, boisseau . . . 70 à 80c
 Foin, la tonne . . . \$10 à \$13
 Sarrasin, boisseau . . . 80 à 90c
 Avoine, le boisseau . . . 40 à 50c
 Paille, pressée . . . \$7 à \$8

TABAC
 Quessel . . . 50 à 60c
 Petit Rouge . . . 30 à 35c
 Grand Rouge . . . 35 à 40c
 Grand Rouge . . . 35 à 40c
 Petit Havane . . . 35c
 Grand Havane . . . 35c
 Feuilles étendues, rouge et Havane . . . 40c

LES FRUITS
 Pruneaux, le panier . . . 60 à 65c
 Pommes Dutch, le panier . . . \$1.00
 Pêches, le panier . . . 90c à \$1.00
 Melons . . . 15 à 50c
 Prunes vertes, panier . . . 65c
 Raisin vert, la livre . . . 10c
 Raisin bleu, le panier . . . 50c
 Raisin bleu, la livre . . . 10c
 Poires, le panier . . . \$1.25
 Raisin sauvage, petit panier . . . 50c
 Raisin sauvage, gros panier . . . 75c
 Oranges, Sunkist, la douz. 30 à 60c

DIVERS
 Beurre, la livre . . . 40 à 45c
 Oeufs, la douz. . . 45 à 50c
 Fromage, la livre . . . 27c
 Crème, la pinte . . . 50c
 Miel, la livre . . . 20c

ANECOTES
 Le roi Louis XVI, encore grand enfant, sortait de Versailles avec son gouverneur; à la porte du palais, se trouvait un dérouteur qui se découvrit devant le jeune roi. Le gouverneur rendit le salut.
 —Comment! monsieur, vous saluez un domestique? lui demanda le roi.
 —Sire, j'aime mieux saluer un domestique que d'entendre dire qu'un domestique est plus poli que moi!

MOTS D'ENFANTS
 Mlle Geneviève, âgée de quatre ans, n'a pas été sage, et sa maman lui inflige une mercuriale qui lui paraît d'une longueur insupportable. Alors, avec un air tant soit peu excoyé:
 —Dis donc, maman, si on parlait d'autre chose?

A VENDRE
EAST TEMPLETON
 Terre à vendre près du moulin en construction. Pour renseignements, s'adresser à Paul Sabourin.
 Lots à vendre près du moulin en construction. S'adresser à M. Paul Sabourin, East Templeton, P.Q. J.n.o.

LE VRAI JOURNALISTE

SI VOUS RENCONTREZ UN HOMME INTELLIGENT, CONNAISSEUR, INSTRUIT, INTERESSANT, SERIEUX, CHARITABLE, ETC., ETC., MAIS RESIGNEZ A SON SORT C'EST UN VRAI JOURNALISTE.

Quand, dans une réunion où l'on cause, vous entendez un monsieur, qui n'est pas forcément les autres, mais se distingue par une délicate facilité à se débrouiller au milieu de tous les sujets de la conversation, quels qu'ils soient, à saisir le mot qui passe, l'allusion qui perce et la nuance qui ressort; parle clair, s'exprime net, explique bien, s'étonne peu, sait raconter, a vu beaucoup de gens et de choses, a des idées, des opinions, le visage calme, le sourire "chiche" pour le trait qui ne vaut rien, et, par dessus tout, a de la mémoire: ce n'est pas un auteur, ni un député, ni un médecin, ni un financier: c'est un journaliste.

Et lorsqu'on théatrise, pendant "la comédie", vous voyez quelqu'un souligner d'un menton connaissant ce que le public rate, se taire quand la salle s'ennuie, s'animer quand elle se taît et s'imposer de toujours apaisamment poliment aux fins d'actes; ce n'est pas un "payant", c'est un journaliste.

UN BOURGEOIS
 Aujourd'hui, le journaliste est un bourgeois, toujours; un grand bourgeois, souvent. Cette vérité est mal connue des mères soucieuses de marier leurs filles. Car on les entend dire:— Cherchez-moi quelqu'un officier.

UN BOURGEOIS
 Aujourd'hui, le journaliste est un bourgeois, toujours; un grand bourgeois, souvent. Cette vérité est mal connue des mères soucieuses de marier leurs filles. Car on les entend dire:— Cherchez-moi quelqu'un officier.

MANGEZ PLUS DE MELASSE

La mélasse pure est un des aliments les plus favorables à la santé. Comme le blé intégral et les dérivés de l'avoine, elle possède la valeur nutritive nécessaire au bien-être de l'homme. Elle est riche en FER.

Les experts en sciences ménagères reconnaissent l'importance de la mélasse, pure et l'incluent dans la nomenclature des aliments substantiels qu'ils recommandent.

Mais il faut que ce soit de la Mélasse Pure et choisie de la Barbade

Il est universellement admis que les meilleures mélasses viennent de l'île de Barbade, et la meilleure preuve en réside peut-être dans les nombreux succédanés, mélanges et imitations de la MELASSE BARBADE DE GRAND CHOIX qu'on trouve sur le marché canadien depuis quelques années.

Vous tenez naturellement à avoir la meilleure et la plus pure. Exigez donc la véritable MELASSE BARBADE DE GRAND CHOIX et refusez tout succédané ou imitation.

Barbados Melasses Importers Association of Canada
 MONTREAL.