

LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

Les expositions

De la préparation des produits

Dans quelques jours les Expositions battent leur plein dans toute la province, et il est du devoir et de l'intérêt de chaque cultivateur de se renseigner et d'exposer le plus de produits possible, tout au moins aux expositions qui se tiennent dans son comté ou dans sa paroisse.

Mais pour exposer, il faut connaître les règlements qui régissent l'exposition, les lire plusieurs fois si c'est nécessaire, et surtout les suivre à la lettre.

L'exposant doit savoir que l'exposition est régie par son programme et que c'est lui qui sert de base aux juges pour attribuer les prix; y déroger, c'est s'exposer à faire déqualifier les produits qui ne sont point exposés dans leur classe. Ces cas sont assez fréquents; l'exposant tempête, est mécontent, et cependant la faute en est à lui seul.

Après avoir bien étudié le programme, le cultivateur doit savoir choisir son produit, le préparer avec le plus de soin possible, et l'exposer de manière à le présenter avec avantage en faisant ressortir toutes ses qualités.

Dans certaines expositions, on demande les produits classés par variétés. (Ici, nous nous occupons de produits horticoles). Il faut alors bien connaître celles qui sont demandées, les choisir bien pures, et s'il est fait mention d'un certain nombre de spécimens pour le même exhibit, il faut les choisir d'égale grosseur, de longueur uniforme, d'une même couleur, etc. Il faut donner la préférence aux produits de grosseur moyenne, à racines bien nettes. Il faut éviter et rejeter les produits qui sont avariés par les insectes ou par des instruments aratoires; ceux qui sont atteints par des maladies ou qui ont un feuillage excessif.

Tous les produits doivent être propres et les racines doivent être coupées avec soin.

Dans certains cas, il faut chercher la maturité, (oignons, fèves, pois, etc.), car là il s'agit d'avoir des produits assez avancés pour qu'ils puissent se conserver. Lorsqu'il s'agit d'une certaine quantité, il y a tout avantage à faire le triage à la main; c'est le cas pour les pommes de terre et tous les grains.

Pour quelques exhibits, la grosseur peut être un avantage, tels que le céleri, le poireau, le salsif, le melon, l'aubergine, le blé d'inde, le piment, l'ail. L'exhibit qui sera de bonne qualité et de bonne grosseur aura toujours l'avantage sur ses concurrents.

Il faut aussi tenir compte des variétés demandées pour le commerce, car plus une variété est connue et appréciée du public, plus elle a de valeur, et, à qualité égale, elle aura toujours l'avantage sur une autre variété moins connue et moins demandée. En général, les quantités demandées sont minimes; il y a donc tout avantage pour les cultivateurs à choisir avec soin ses exhibits, le peu de temps qu'il y passera en plus, sera amplement payé par des prix qu'il pourra obtenir.

A chaque exposition horticole, il y a toujours une section pour les fleurs en pots, une pour les fleurs coupées et une autre pour les bouquets ou gerbes de fleurs.

Dans la première section, ne devraient être primées que les plantes cultivées en pots seulement; celles cultivées dans des boîtes de fer-blanc ou émaillées devraient être mises de côté. C'est d'ailleurs d'un fort mauvais goût, et une plante dans ces conditions est difficile à changer et ne peut durer longtemps.

Les plants à exposer doivent avoir une bonne forme, être taillés au besoin. Les feuilles jaunies ou séchées doivent être enlevées, et les plants doivent être cultivés depuis plusieurs mois et non remportés de la veille, comme c'est

souvent le cas.

Une plante d'exposition doit être forte, pleine de vigueur avec un beau feuillage, et avoir une belle floraison lorsque c'est possible.

Dans les collections de fleurs coupées, les fleurs doivent être coupées avant d'être épanouies. Il faut les choisir à longue tige, à coloris vifs et tranchés suivant les variétés. Elles devraient être exposées dans un endroit bien en vue et dans des vases appropriés aux fleurs qui doivent les garnir, car il doit toujours y avoir harmonie entre le contenant et le contenu. C'est un peu la même chose pour les gerbes de fleurs ou les bouquets, où la forme doit varier suivant celle du vase qui doit les contenir. Aux petites potiches blanches, fuselées, il faut des gerbes légères et gracieuses; avec des potiches arrondies, il est facile de faire plus de mélange et un bouquet plus gros. Mais quelle que soit la forme et même l'importance du bouquet, il faut éviter la symétrie et donner au contraire beaucoup de diversité dans le détail. Il faut éviter de serrer les fleurs les unes contre les autres, et donner au bouquet de la grâce et de la liberté.

Les grosses fleurs servent à former la base et le centre, mais il faut savoir intercaler quelques rameaux ou fleurs légères qui rendent la composition moins lourde, les fleurs en épis, les fleurettes doivent s'épanouir au dessus légèrement sans être tassées.

Les couleurs doivent s'harmoniser et l'opposition la plus vive se place généralement au centre; les teintes inférieures qui l'accompagnent viennent en adoucir la dureté.

Les règles pour la composition d'un bouquet ou d'une gerbe sont très simples; elles se résument dans l'harmonie de la forme et de celle de la couleur, dans l'unité de composition venant d'un contraste principal auquel se relie tous les autres.

En utilisant les ressources du jardin on peut varier à l'infini et faire des compositions de fort bon goût qui feront bonne figure dans toutes nos expositions.

G. Billaut,

Secrétaire-correspondant de l'Association des Maraîchers

RAPPORT TÉLÉGRAPHIQUE OFFICIEL SUR LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

RAPPORT 26 AOUT 1926

Commerce tranquille sur toute la ligne.

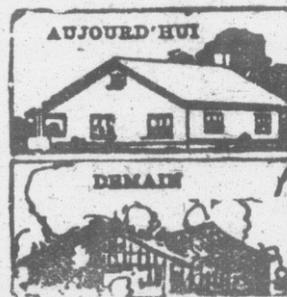
Framboises d'Ontario arrivées en mauvaise condition.	
Tomates d'Ontario approvisionnement abondant.	
Framboises de Québec, rouges, la chopine	12 à .15
Bluets de Québec, la pinte	12 à .15
Bluets de Québec, cageot de 20 pintes	2.00 à 2.25
Pommes Duchesse, le panier	1.50 à 1.75
Pommes de terre, qtl.	1.50 à 1.80
Choux, la douzaine	.30 à .40
Céleri, la douzaine	.75 à 1.00
Choux-fleurs, douzaine	1.00 à 1.50
Concombres, douzaine	.25
Tomates, boîtes de 30 lbs	.50 à 1.00
Framboises d'Ontario, la chopine	.9 à .12
Mûres d'Ontario Kittatinny, la chopine	.5 à .12
Cerises rouges, onze	.50 à .90
Cerises rouges, six	.30 à .50
Cerises Morello onze, bonne qualité	1.00 à 1.10
Cerises Morello, six	.50 à .60
Prunes, cageot de 4 paniers	.75 à 1.00
Prunes onze	.50 à .60
Prunes six	.30 à .40
Tomates des champs, onze	.35 à .50
Pommes Transparentes, le panier	1.00 à 1.25
Pommes Duchesse	1.00 à 1.25
Céleri, cageot de 3 douz.	2.00 à 2.25
Gadelles noires, onze	1.50 à 2.00

NOMBRE DE WAGONS ARRIVÉS DU 23 AU 25 AOUT INCLUSIVEMENT

Ontario: 2 pommes, 4 Fruits mélangés, 11 Fruits mélangés et légumes.
 Importés: 11 Oranges, 17 Poires, 6 Bananes, 6 Pommes, 3 Citrons, 5 Raisin, 1 Prune, 1 Fruits mélangés et 1 de Piment.

J. H. L.

BARDEAUX D'AMIANTE "LACHINE"



LAMBRIS et TOITURES

Les bardeaux d'amiante "Lachine" sont fabriqués à l'épreuve du feu, de l'eau, etc.

Vingt ans d'expérience dans la ligne.

Aussi papiers de construction de toutes sortes.

Durant l'Exposition, une visite est sollicitée

Demandez nos prix et brochure
La Cie Manufacturière d'Amiante

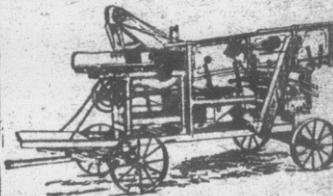
78, rue St-Pierre - Tél.: 2-7663

LA COMPAGNIE MATTHEW MOODY & SONS
 Terrebonne, P. Q.

Nous avons donné satisfaction aux cultivateurs de la Province de Québec pendant 81 ans et nous voulons continuer à les bien servir.

Si vous avez l'intention d'acheter des machines agricoles cette année, voyez notre agent local, il se fera un plaisir de vous donner tous les renseignements désirés.

Battent la marche depuis 80 ans continueront encore pendant 80 ans



BATTEUSE COMBINÉE QUEBEC

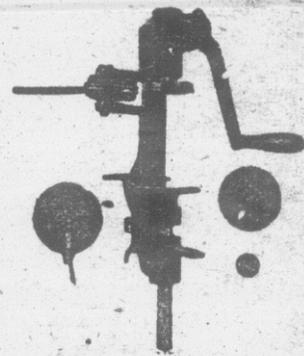
TREBLE à 50% du prix du marchand.

La graine de trèfle récoltée localement possède des qualités germinatives que vous ne trouvez pas chez la graine de provenance étrangère qui contient, cependant, des mauvaises graines souvent étrangères à votre région.

Vous pouvez récolter votre graine de trèfle à raison de quelques centins la livre en autant que vous possédez, en propre ou en groupe, la machine voulue pour le battre, sans aucune perte.

Demandez catalogue "B"

La Fonderie de Plessisville
 PLESSISVILLE, P. Q.



"LA BONNE FERMIÈRE"

Celle que toutes les familles devraient posséder pour faire leurs propres conserves au prix de 100% meilleur marché que de les acheter et quatre fois meilleures que celles des manufactures.

Cette machine ferme les boîtes No 2, 2 1/2 et 4 et coûte meilleur marché que n'importe quelle autre sur le marché. Garantie pour donner satisfaction.

Prix: \$20.00

Avec le fameux rebordeur qui fait l'ouvrage comme sortant de la manufacture ainsi qu'avec couteau.

\$25.00

Nous vendons cette machine \$10.00 avec la commande et balance à 3 mois si désiré sur billet.

Demandez nos prix pour les boîtes de toutes grandeurs.

Nous fabriquons aussi un gros modèle pour boîtes No 1 à 10.

Adressez-vous à la Fonderie St-Anselme, Ltée, St-Anselme, P. Q.

La Fonderie St-Anselme Ltée
 St-Anselme Sta. Cté Dorchester

Lisez le Bulletin de la Ferme

Chaque de PA AMO W TUERA PLUS \$ 8 VALA QUEL A C

Ne salit pas le par tous les F ciers et Marcha

La qualité Ca PRES en font le c amateurs Coupon de v

FREE GIFT Send Only 3 Names

SCIE PR ET Nos mont en acier son parce qu'ils s longtemps, e marché que Si votre m écrivez-notis La Manufac LEVIS