

LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

La main-d'oeuvre chez les Jardiniers-Maraîchers

Un avantage pour les fils de cultivateurs

Pour venir en aide aux jardiniers-maraîchers qui ont besoin de main-d'oeuvre, pour la saison d'été, et pour faire suite aux résolutions adoptées, lors du dernier congrès de la Société des Jardiniers-Maraîchers, en décembre dernier, le bureau de la Société, par l'entremise de son secrétaire, Monsieur Oscar Juneau, demande aux jeunes gens, fils de cultivateurs, ou à tout autre personne, ayant un peu d'expérience en culture maraîchère et désirant travailler sur la terre, pendant la belle saison, d'envoyer leurs noms et adresses à Monsieur Oscar Juneau, Bureau du Service de l'Horticulture, 2, rue St-Jacques, Montréal.

Ce monsieur pourra mettre les inté-

ressés en communication avec un certain nombre de jardiniers-maraîchers ayant besoin de main-d'oeuvre pour leur exploitation.

Il y a là une excellente opportunité pour ceux qui veulent acquérir de l'expérience.

On ne s'improvise pas maraîcher, pour que cette culture devienne intéressante et laisse des profits raisonnables il faut savoir la pratiquer et pour cela il faut commencer par apprendre.

Il y a une grande différence entre la grande culture et la culture maraîchère, et c'est pourquoi, nous conseillons à tous ceux que cette culture intéresse, et aux jeunes surtout, d'aller passer une ou plusieurs saisons chez

de bons jardiniers-maraîchers. Ils trouveront là le moyen de développer leurs connaissances, d'acquérir de la pratique, de connaître les meilleures variétés de légumes, les meilleures procédés de culture, etc.

Ils pourront en un mot perfectionner, apprendre à produire abondamment et économiquement, tout en gagnant un salaire raisonnable et en faisant un travail agréable.

Plus tard, si à leur tour, ils veulent diriger une exploitation pour leur compte personnel, ils sauront profiter de l'expérience acquise, ils pourront faire chez eux ce qu'ils ont fait et vu faire ailleurs, ils pourront même commencer par essayer au petit jardin, ce qu'ils veulent faire en grand, un peu plus tard. Nous en connaissons qui par ce procédé, sont arrivés à doubler leur récolte et à obtenir des surplus de production qu'ils vendaient très facilement.

Nous connaissons des maraîchers qui ont débuté de cette façon, aujourd'hui, ces personnes ont des exploitations considérables et réussissent très bien.

Les fils de cultivateurs, habitués à travailler sur la terre, sont qualifiés pour faire un succès de ces cultures.

Tous ceux qui restent à proximité des centres un peu importants où la culture maraîchère peut se développer devraient profiter de ces avantages. La province de Québec peut produire facilement une grande partie des légumes qui lui sont nécessaires; ce qui manque en certains endroits, ce sont les producteurs expérimentés. Nous espérons que par ce moyen, nous pourrions aider un certain nombre de personnes à trouver du travail et à prendre l'expérience nécessaire.

Déjà, plusieurs jardiniers-maraîchers ont fait des demandes pour avoir du personnel toute la saison.

Aux jeunes gens et aux personnes intéressés, de faire application à l'adresse laissée plus haut.

Nous profitons aussi de cette occasion pour demander aux maraîchers, membres de l'Association, qui ont besoin de main-d'oeuvre, de laisser leurs demandes au bureau, 2, rue St-Jacques, Montréal; nous leur enverrons les demandes au fur et à mesure que nous les recevrons.

G. Billault,

Sec.-correspondant de la Société des Jardiniers-maraîchers.



ADAPTABILITES REMARQUABLES

Un Spramotor Le Spramotor à che- tout en cuivre fixé val a gagné une appré- à un tonneau de ciation sans précédent 50 gallons. Con- de producteurs de di- venant à tous les verses cultures. Il n'ex- genres d'arrosage, iste pas aujourd'hui culture sarcelée, d'appareil d'arrosage à verger, vigne, la main pour servir à montarde, patates, aussi pour d'arrosage d'une façon peinturer et blan- aussi efficace que cette charrette à prix très mo- chir. déré.

Fabriquée par la seule manufacture canadienne, spécialisée dans la construction d'appareils à arroser.

Demandez notre catalogue.

THE SPRAMOTOR COMPANY
3 rue King London, Ont.



Maximum de profits

Aux jardins, aux champs, à l'étable, à la basse-cour en lisant "LA PROSPERITE A LA CAMPAGNE" 10ème année, 36 pages, gros tirage en France qui indique les procédés les plus rationnels. Envoyez \$1.00 pour un abonnement un an, à M. Lemaire directeur, 403 Blvd Magenta, Paris, France, qui vous remboursera cette somme par l'envoi gratis de 6 paquets de graines fleurs sur choix.

Blé d'Inde de Semence A VENDRE

Nous offrons en vente le surplus de notre approvisionnement.

Blé d'Inde sucré: Early Crosby à 15c la livre.

Blé d'Inde sucré: Stowell Evergreen à 15c la livre.

Argent avec commande.

The Valleyfield Canning Co.
VALLEYFIELD, Qué.

RAPPORTS TÉLÉGRAPHIQUES OFFICIELS SUR LES MARCHÉS

LE 17 MARS 1927

MONTREAL.

Marché de pommes de terre, plus ferme.

Oignons, tranquille.

Pommes en baril, plus languissant.

Légumes frais, ferme.

Pommes de terre du N. B., Canada "A", blanches, 80 lbs.	\$ 1.35 à \$ 1.50
Pommes de terre de Québec, Canada "A", blanches, 80 lbs.	1.15 à 1.25
Oignons rouges, échantillon, sac de 70 lbs.	2.00 à 2.25
Oignons rouges d'Ont. régulier, qt.	3.00 à 3.25
Oignons jaunes, d'Ont. échantillon, qt.	2.00 à 3.00
Pommes de C. B. McIntosh, très belles, caisse	3.25 à 3.75
Pommes de C. B. McIntosh, belles, caisse	3.25 à 3.50

Importés:

Oignons rouges, régulier, qt.	3.00 à 3.25
Oignons espagnols, caisse, beaux.	3.50 à 4.25
Laitue Iceberg, cageot	3.50 à 4.00
Epinards, panier	1.75 à 2.00
Carottes, nouveau panier.	2.25
Betteraves, nouveau panier.	2.25
Céleri de Californie, cageot	8.00 à 8.50
Céleri de Floride, cageot	3.50 à 4.00
Tomates, panier No 1.	2.75 à 4.00
Choux, nouveau cageot de 90-100 lbs.	3.50 à 4.00
Choux-fleurs, cageot.	3.25 à 3.50
Asperges de Californie, paquet de 2 doz.	18.00 à 20.00
Asperges de Georgie, paquet de 2 doz.	13.00 à 14.00
Concombres, cageot de 5 doz.	15.00
Fraises, chopine.	.25
Patates sucrées, panier.	2.25

Prix d'encan:

Céleri de Floride, importé, cageot de 3 à 10 doz.	1.40 à 3.30
Oignons espagnols, importé, caisse.	3.50 à 2.35
Oignons rouges, régulier, qt. importés.	3.10
Choux, nouveau baril.	1.40 à 1.50

Arrivages de wagons du 9 au 16 inclusivement:

I. P. E. 1 de pommes de terre, N.-B. 8 de pommes de terre, Québec, 26 de pommes de terre, 1 de pommes, Ont. 8 de pommes.

Importés:

14 de pommes, 10 de tomates, 4 de céleri, 3 d'oignons, 2 de choux, 2 de fraises, 3 d'épinards, 7 de laitue, 1 de choux-fleurs, 1 de patates sucrées, 3 de légumes mélangés, 38 d'oranges, 3 de citrons, 1 de pamplemousses, 12 de bananes.

QUEBEC.

Le commerce s'améliore.

Légumes nouveaux viennent libéralement.

Pommes de terre de Québec, blanches, Canada "A" qt.	1.30
Pommes de terre de Québec, blanches, Canada "B" qt.	1.20
Rhubarbe, cageot de 12 lbs.	2.00
Laitue, doz.	0.85
Oignons rouges d'Ont. Globe, régulier.	4.25
Oignons jaunes, échantillon.	3.50

Importés:

Oignons espagnols, cageot de choix.	5.25
Oignons espagnols, demi-cageot de choix.	2.75
Tomates mexicaines, panier.	3.25 à 3.50
Choux nouveaux, cageot de 120 lbs.	4.75
Céleri de Floride, cageot.	4.25 à 4.50
Laitue de Boston, belle, cageot.	5.25
Choux-fleurs, de Californie, cageot.	4.00
Carottes nouvelles, panier d'un boisseau.	2.75
Epinards, panier d'un boisseau.	2.50
Patates sucrées, panier.	3.25 à 3.50
Betteraves nouvelles, panier d'un boisseau.	2.75

Arrivages de wagons du 10 au 16 inclusivement:

Importés: 1 de pommes, 1 de bananes, 1 de tomates, 2 d'oranges, 1 de choux, 1 de légumes mélangés.

J. H. L.

"FRIEND"

Les VAPORISATEURS pour les VERGERS PRODUCTEURS

La plus importante question que vous vous poserez bientôt est: Quels seront les revenus en dollars et centimes de ma prochaine récolte? Si vos arbres fruitiers sont arrosés, ils vous rapporteront certainement deux et trois fois plus que s'ils ne l'étaient pas, simplement parce que vos fruits se vendront aux plus hauts prix du marché et que votre récolte sera beaucoup plus abondante.

Faites venir notre catalogue 1927.



Représentant pour Québec

ARTHUR GADBOIS,

Rougemont, P. Q.

Assortiment complet des vaporisateurs "FRIENDS" et pièces de rechange.

Succursale au Canada

"FRIEND" MFG. Co., NIAGARA FALLS, ONTARIO

LE CH

La dési

Est-il besoin de dire que les cultivateurs qui ont un moyen très efficace pour désinfecter les grains de la moisissure. Autrefois, il fallait laisser perdre ou même le condamner à bruler. Maintenant, on peut nuager de poudres désinfectantes qui ne nuisent pas à la désinfection. Les deux sont exempts de tout danger. La désinfection ne rend pas le grain impropre à la consommation. Il existe sur le marché des maladies charbonnières qui se contrôlent par la formaline, les acides dans l'eau chaude, la céréaline la plus efficace, les deux sont différents qui ne nuisent pas à la désinfection. Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Il existe sur le marché des maladies charbonnières qui se contrôlent par la formaline, les acides dans l'eau chaude, la céréaline la plus efficace, les deux sont différents qui ne nuisent pas à la désinfection. Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Ce n'est pas seulement que les cultivateurs ont un moyen très efficace pour désinfecter les grains de la moisissure. Autrefois, il fallait laisser perdre ou même le condamner à bruler. Maintenant, on peut nuager de poudres désinfectantes qui ne nuisent pas à la désinfection. Les deux sont exempts de tout danger. La désinfection ne rend pas le grain impropre à la consommation. Il existe sur le marché des maladies charbonnières qui se contrôlent par la formaline, les acides dans l'eau chaude, la céréaline la plus efficace, les deux sont différents qui ne nuisent pas à la désinfection. Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Ce n'est pas seulement que les cultivateurs ont un moyen très efficace pour désinfecter les grains de la moisissure. Autrefois, il fallait laisser perdre ou même le condamner à bruler. Maintenant, on peut nuager de poudres désinfectantes qui ne nuisent pas à la désinfection. Les deux sont exempts de tout danger. La désinfection ne rend pas le grain impropre à la consommation. Il existe sur le marché des maladies charbonnières qui se contrôlent par la formaline, les acides dans l'eau chaude, la céréaline la plus efficace, les deux sont différents qui ne nuisent pas à la désinfection. Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.

Ce n'est pas seulement que les cultivateurs ont un moyen très efficace pour désinfecter les grains de la moisissure. Autrefois, il fallait laisser perdre ou même le condamner à bruler. Maintenant, on peut nuager de poudres désinfectantes qui ne nuisent pas à la désinfection. Les deux sont exempts de tout danger. La désinfection ne rend pas le grain impropre à la consommation. Il existe sur le marché des maladies charbonnières qui se contrôlent par la formaline, les acides dans l'eau chaude, la céréaline la plus efficace, les deux sont différents qui ne nuisent pas à la désinfection. Il y a trois méthodes pour faire le travail. On peut faire par aspersion ou par vaporisation. La dernière méthode est la plus économique. Elle rend le traitement facile, plus rapide. Pour l'opérateur vide un carreau ou pendant qu'un malin avec une d'une chopine de grain. Il faut bien distribuer. On ajoute généralement son égal volume. La distribution soit par pompes qui distribuent la liqueur à chaque grain. n'est pas nécessaire. Cette méthode ne recommande pas l'effet, ce grain (balles) peut être native par le traitement. préférable alors de premières méthodes. trempage ou l'air faire la désinfection.