

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

Expositions scolaires

(Suite)

Les expositions scolaires sont à peu près finies. Vous ont-elles été utiles? Quelles leçons en avez-vous tirées?

Il ne faut pas que cette organisation subisse le sort de toutes les œuvres qui s'éloignent de leur date d'origine. Et les œuvres qui vieillissent tendent à perdre de l'intérêt et par conséquent de l'utilité, si vous perdez de l'entrain que vous manifestez lors des premières expositions scolaires tenues dans votre village. Et cet entrain, il dépend beaucoup de vous de le raviver.

Les gelées traitrisses de l'automne viennent, dans plusieurs régions du moins, de mettre un terme subit à vos activités agricoles, à vos espoirs d'une dernière récolte. D'ailleurs tout devrait être rentré, et plutôt que de maugréer contre ces gelées, réfléchissons sur notre travail agricole de l'été, méditons sur le succès de ce travail. Pour cela, considérons les causes du succès ou de l'insuccès que nous avons remporté aux concours sur pied ainsi qu'aux expositions scolaires.

Au commencement de l'année (en janvier) je vous disais de préparer un plan bien déterminé de votre programme agricole à suivre pour toute l'année. L'avez-vous suivi? Si oui, vos résultats pour concours de jardins et expositions scolaires viennent de vous apprendre ce que valait votre programme. Avez-vous réussi d'après vos espérances? vos moyens employés étaient bons. En dépit de votre travail, avez-vous subi un échec? votre programme était défectueux quelque part.

Et si tous ceux qui n'avaient pas de prix cette année, et que cet échec dépend d'eux, il est temps d'y voir. Car, justement après ces concours et expositions, vous éprouverez encore vivement les angoisses d'une déception inattendue. C'est le bon moment de tirer profit de cette défaite en repassant dans votre esprit tout ce que vous avez fait pour réussir. Ranimez-en votre ambition du printemps alors que tout promettait le succès, et voyez bien si telle ou telle opération a été bien faite et faite en temps. Discutez franchement cela avec vos parents et petits amis plus fortunés que vous. Ne soyez jaloux de personne, mais humblement concluez que vous auriez pu faire mieux. Considérez donc, avec cet esprit droit de mieux faire, comment faire pour réussir l'an prochain.

Que les plus âgés parmi vous se disent que l'effort est plus important que le succès. Et, par conséquent, que ceux-ci ne se contentent point d'un succès facile. Dans un pays d'aveugles, les borgnes sont rois. Mais ces rois sont des rois de paille. Comme la culture demande plus de travail, plus de connaissances qu'auparavant, nous voulons que vous soyiez des cultivateurs modernes. Ambitionnez donc toujours de vous améliorer, et méprisez la loi du moindre effort qui ne fournit que des hommes médiocres.

Plus, par conséquent, vous cherchez à améliorer vos méthodes, plus vous aurez d'ambition pour réussir, plus vous vous intéresserez à votre travail, et plus vous deviendrez intéressants nos expositions et les concours scolaires qui en sont le couronnement.

Adrien Desautels.

AU COIN DU FEU

Histoire du relèvement d'une ferme par le bon élevage

UN PREMIER PAS EN ELEVAGE

Ce soir-là, Sansouci fut ponctuel pour la première fois.

— Eh bien, lui dit le père Longuevue, en repoussant le chat du fauteuil pour prendre sa place, as-tu su que mon voisin Gonzague s'est débarrassé de sa vache noir et blanc?

— Une "Husting" fit Sansouci en connaisseur?

— Une Holstein rectifia l'autre, mais peu importe la race.

— Une vache de cinquante livres par jour, ne put s'empêcher d'interjecter Sansouci.

— Mais qui ne donnait que 2.8 de gras; de sorte que ma "Noiraude" avec ses 40 livres à 4.2 de gras me donnait 20 pour cent de plus de gras et d'argent par jour! On a tous deux pris la peine de payer le fabricant pour faire contrôler chacune de nos vaches à part et ça nous paie au centuple car maintenant on va savoir à quoi s'en tenir dans notre élevage.

— Et comment cela, dit Sansouci, ne voyant pas où il voulait en venir?

— C'est bien simple. Il ne nous reste plus dans notre troupeau que des vaches dont nous sommes sûrs, en plus, nous avons un taureau pur qui descend d'une vache de 8,000 lbs à 4.4 de gras. Avec cela, on a entre les mains tout ce qu'il faut pour se monter un troupeau amélioré, simplement en choisissant parmi nos génisses celles qui auront hérité le plus des qualités de leurs parents.

— En effet, c'est un bon commencement, acquiesça Sansouci.

— Mais ce n'est pas tout, se hâta d'ajouter son interlocuteur. Si plus tard je ne les contrôle pas à leur tour pour rejeter les mauvaises et surtout, si je ne profite pas de l'époque de croissance pour les développer en charpente et en muscles, elles ne feront que des pauvres vaches, et moi qu'un pauvre cultivateur. Rappelle-toi ceci toute ta vie. Un animal en croissance profite deux fois plus de sa nourriture qu'un animal adulte, car alors il se forme pour plus tard.

— Ce qui veut dire, si je comprends bien, interrompit Sansouci, qu'avec une livre de "moulée d'avoine" un veau fait deux fois plus de chair et d'os qu'un animal parfait, parce qu'il en tire parti deux fois mieux. C'est-il cela?

— Tu n'es pas si bête que tu en as l'air, fit le père Longuevue, en lui tapant sur l'épaule. En tout cas, cela te prouve que c'est une grosse économie que de faire les sacrifices au temps voulu. De

Sur quoi placer, et comment

Les valeurs que nous plaçons émanent presque toutes de sociétés industrielles ou de corps publics de la province de Québec.

Dans leurs catégories respectives, elles combinent le maximum de sécurité à la maximum de rendement.

Elles sont émises en titres de \$100; de \$500; et de \$1,000; pour vous permettre de réduire vos risques au minimum en divisant votre placement.

Mettre de l'argent dans ces valeurs c'est aider au développement économique du Canada français, qui profitera à chacun de nous.

Versailles Vidricaire Boulais, (limitée). Montréal, rue St-Jacques, immeuble Versailles.

Faites-vous usage du fameux THÉ KING COLE

Il est délicieux, rafraîchissant et vous en serez satisfait.

Vous en aimerez le Gout

Vendu par tous les épiciers



Le Thé de Choix "EXTRA"

cette manière, quand vient le moment de produire du lait les taureaux sont dans un assez bon état de chair pour donner une production abondante. Mets-toi bien ces deux points dans la tête, conclut-il, lui montrant ses deux poings énormes: Premièrement, choisis pour l'élevage des animaux qui descendent de parents bien marqués, c'est ce qu'on appelle sélectionner; Deuxièmement: qu'un animal en croissance paye deux fois mieux sa nourriture qu'un adulte, en attendant qu'il te paie de nouveau par une production abondante plus tard. Sansouci commençait à bâiller et sur une bonne poignée de main il se sépara de son ami. (A suivre)

Gérard Ducasse,

Ste-Anne.



Vendez les Produits de votre Ferme

par Longue Distance

La Société Coopérative des Fermiers Unis de Toronto, qui fait de très grosses affaires, se sert beaucoup du Longue Distance pour acheter et vendre bestiaux, volailles, œufs, pâtes, grains, foin, paille, etc.

Vendez-vous les produits de votre ferme par Longue Distance?

"Vendez par Téléphone"



LIVRE BREVETS AVIS GRATUIT ADRESSEZ-VOUS GRATUITS

J'obtiens patentés du Gouvernement pour vos idées. Venez à moi avec vos cas de brevets avec confiance. Envoyez-moi un croquis ou modèle simple de votre invention.

Z. H. POLACHEK

Avocat régistré de Brevets—Ingénieur

70 WALL ST., NEW YORK

Dissoudre cuillerée à thé cuillerée à thé cuillerée à thé ordinaire d'olive. Battre énergiquement 2 cuillères à soupe de beurre et la confectionner. L'emploi généralement préféré est aux salades aux légumes.

Glacer les jaunes d'œufs une cuillerée à soupe une cuillerée à soupe à thé de cayenne.

Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien battus. Ajouter une cuillerée à soupe de beurre et battre jusqu'à ce que la moitié de l'huile soit absorbée. Battre jusqu'à ce que l'autre moitié de l'huile soit absorbée. L'huile est toujours meilleure que la crème.

Il faut plus réussir une brioche que le pain. Il doit s'ajouter pour éviter que la brioche ne soit trop sèche.

Autre recette: La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à soupe à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette:

La crème fraîche, tasse par tasse, avec une cuillère à soupe de sucre pour une tasse à laitue, et faire une sauce à la crème fraîche.

Pour compléter la recette: