

elles sont quand on les vend. De 7 à 12 mois après la venue du bouton, le régime est en état d'être récolté.

La production est continue, et on n'a pas besoin de procéder au replantage. Deux acres et demi de terrain peuvent comporter de 200 à 225 pieds qui produiront 900 tiges, ayant par an 300 régimes bons pour la vente. Le prix de gros est de 30 sous par régime, et en déduisant de 10 à 15 sous pour les frais de toute sorte, on réalise un bénéfice de \$100 par 2 acres et demi.

Il se fait un grand commerce de bananes. On a construit plus de 150 navires pour ce commerce, et ils sont en constante activité entre les ports des Etats-Unis et la région de ce fruit tropical. Des stations radiotélégraphiques érigées tout le long des côtes de l'Amérique Centrale sont en communication constante avec cette "armada" commerciale. Lorsqu'un paquebot part des Etats-Unis pour aller prendre un chargement, on envoie un câblogramme aux planteurs afin qu'ils prennent des mesures pour la coupe des régimes.

Trente-six heures environ avant l'arrivée du navire annoncé, les planteurs ont les commandes et quelques heures avant que le navire soit à quai des trains venant des plantations sont au port.

Des grues à vapeur prendront les régimes des wagons plate-forme pour les arrimer dans la cale du navire. En moins de 10 heures on peut décharger et recharger 20,000 régimes. Pendant le voyage, le fruit est l'objet d'une surveillance constante et des ventilateurs en forme d'éventail maintiennent une certaine température à l'intérieur. A l'arrivée au port américain, on procède de nouveau au déchargement du fruit pour le mettre dans des wagons-réfrigérants, prêt à être dirigé sur divers points centraux des Etats-Unis.

POUR RECONNAITRE L'AGE DES POULES ET DES COQS.

Les qualités des oiseaux de basse-cour comme producteurs, reproducteurs et objets de consommation dépendent beaucoup de leur âge, et toute personne qui s'occupe d'aviculture, la fermière et la ménagère doivent toujours connaître à peu près l'âge de leurs coqs et de leurs poules.

Ces dernières, passé quatre ans et à la fin de la cinquième année au plus tard, doivent être éliminées du troupeau, car à cet âge elles ne "gagnent plus leur nourriture". Certains aviculteurs sacrifient même leurs poules à la fin de la troisième année.

Quant aux coqs qui, comme les poules, peuvent vivre dix à douze ans, il est également pratique de s'en débarrasser à la fin de la troisième année, avant que leur chair devienne impropre à l'alimentation. Il est même des praticiens qui ne gardent jamais leurs coqs plus de deux ans, à moins que ce ne soient des sujets tout à faits exceptionnels.

Toujours est-il que les éleveurs, depuis la simple fermière jusqu'à l'aviculteur distingué, ont tout intérêt à connaître exactement l'âge des pensionnaires de leur basse-cour.

Pour cela, divers moyens sont en usage; les uns mettent aux pattes de leurs poules des galons de couleurs différentes; les autres rognent les ongles de doigts et de pattes procédé barbare qu'il faut rejeter comme celui qui consiste à faire des marques à l'aile avec un fer rouge; d'autres encore tatouent des signes sur la peau; c'est pratique mais un peu long; ce qui vaut assurément mieux que tous ces systèmes, c'est l'emploi de bagues en celluloïd de diverses couleurs. On met une bague de même couleur pour tous les poulets d'une même année et l'on est toujours fixé sur leur âge dans la suite.

Comment reconnaître l'âge d'une volaille qu'on achète? C'est plus difficile, mais on s'en tire quand même avec un peu d'attention en examinant les pattes.

Une patte lisse, à écailles fines et luisantes est un indice

de jeunesse; la patte grossière et rude avec l'ongle du dernier doigt très usé indique une volaille âgée.

La jeune poulette a sur la peau entre les plumes un duvet long extrêmement fin qui n'existe déjà plus chez la poule de plus d'un an; la peau, qui est, chez les jeunes sujets, fine et rosée et laisse voir de petites veines bleues, devient, avec l'âge, sèche, mate, rugueuse, comme farineuse. Chez les jeunes poulettes qui n'ont pas encore pondu, les os du bassin se touchent presque; ils sont écartés chez les autres. Les vieilles poules et les vieux coqs ont la face ratatinée et les paupières plissées.

PEERLESS ORNAMENTAL FENCING



La Clôture Ornementale Peerless est faite d'épais fil d'acier à foyer pesant dont toutes les impuretés sont brûlées et dont toute la force et la résistance restent. Elle est fortement galvanisée. Chaque intersection est jointe avec une attache Peerless. Les fils de fer du haut et du bas de la Clôture du Poulailier Peerless sont extrêmement forts et pesants. Il s'en suit que la clôture nécessite moins de poteaux. La clôture Peerless ne peut plier, ne peut rouiller ni se déformer: elle ne peut manquer de donner entière satisfaction. Vous pouvez vendre notre clôture en toute sûreté tout en faisant un bon profit.

Demandez la proposition que nous faisons au marchand.

Elle est alléchante. Elle vous intéressera. Elle vaut bien la dépense d'un timbre. Ecrivez aujourd'hui.

The BANWELL-HOXIE WIRE FENCE Co., Ltd. Winnipeg, Man., Hamilton, Ont.

GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM

QUATRE TRAINS EXPRESS PAR JOUR

LA VOIE DOUBLE

MONTREAL ET TORONTO

Aménagement supérieur. Wagon à compartiments "Club" au train de 10 h. 30 du soir.

L'INTERNATIONAL LIMITED

Le train le plus beau et le plus rapide du Canada
Montréal-Toronto-Chicago, à 9 h. du matin, tous les jours.

MONTREAL-OTTAWA

8 h. matin, 8 h. 05 soir, tous les jours.
9 h. 01 matin, 4 h. soir, excepté dimanche.

MONTREAL-QUEBEC

SHERBROOKE-LENNOXVILLE

8 h. 01 matin, 8 h. 15 soir, tous les jours.
et 4 h. 16 soir, excepté le dimanche.

MONTREAL-PORTLAND

8 h. 01 matin, 8 h. 15 soir, tous les jours.

EXCURSIONS DE COLONS

Billets aller et retour pour l'Ouest du Canada, via Chicago, chaque mardi, jusqu'au 28 octobre. Bons pour deux mois.

BUREAUX DES BILLETS EN VILLE:

122 rue St-Jacques, Angle St-François-Xavier. Tél. Uptown 1187, Hôtel Windsor ou gare Bonaventure, Main 8229.