

Sur les marchés de nos grandes villes

A QUÉBEC

L'ouverture des classes a forcé un certain nombre de ceux qui ont passé l'été à la campagne de revenir à la ville. Ceci explique sans doute le nombre considérable d'acheteurs qui se sont rendus sur les marchés de fin de semaine. Les cultivateurs avaient apporté des grosses quantités de produits agricoles de toutes sortes et les prix obtenus ont été très satisfaisants. Les produits se vendaient aux prix suivants:

Oignons, 2 pqt pour 5cts.
Laitue, 2 pieds pr. 5cts.
Radis, 2 paquets pour 5cts.
Blé d'Inde jaune, 20cts la doz. d'épis
Concombre, 2 pour 5cts.
Patates nouvelles, 1.50 le sac.
Choux, 5cts chacun.
Fèves en gousse, 10cts a pinte.

Pois verts, 25c la pinte.
Choux de Siam, 5cts chacun.
Carottes, 2 paquets pour 5cts.
Pommes blanches, 7cts la mesure
Tomates, 15cts la livre.
Beurre, 28cts la livre.
Œufs, 40cts la douzaine.

A SHERBROOKE

Iégumes et fruits locaux:

Salade, le pied.....	05
Radis, le paquet.....	05
Radis blanc, le paquet.....	05
Oignon le paquet.....	05
Oignon jaune, (importé).....	25 pour 3 lv.
Persil, le paquet.....	05
Rhubarbe, le paquet.....	05
Fèves à beurre, la pinte.....	10
Fèves vertes, la 1/4 de min.....	35
Navets blancs, le paquet.....	05
Choux de Siam, chacun.....	05
Patates, le minot.....	1.20
Betteraves, le paquet.....	05
Carottes, le paquet.....	05
Choux, chacun.....	05 et .10
Choux-fleurs, chacun.....	15 et .20

Coccombres, chacun.....	05
Tomates, 4 livres pour.....	25
Pommes, le 1/4 de mirot.....	20 à .70
Mûres, le panier.....	30
Cerises, la pinte.....	10
Blé-d'Inde blanc, la doz.....	20
Blé-d'Inde jaune, la doz.....	25
Céleri, le pied.....	10 et .15
Courge, chacune.....	25 et .30
Melons de miel, (import).....	60

Produits laitiers et autres:

Beurre de Ferme, la lb.....	.42
Beurre de Crèmeerie la lb.....	.43 et .44
Crème, la pinte.....	.60
Œufs, la douz.....	.45 et .50
Fromage canadien, la lb.....	.25, .30 et .35

A ST-HYACINTHE

L'abondance prodigieuse des tomates et du blé-d'Inde était je fait le plus saillant du marché de cette semaine et donnait au marché une physionomie des plus attrayantes.

Malheureusement pour le producteur, et heureusement pour le consommateur, le prix de ces deux articles étaient très bas, soit 10 sous la douzaine pour les deux, au choix. On en offrait même à 3 douzaines pour 25 sous. La qualité de ces produits, de plus, était excellente. Aussi s'en est-il vendu des quantités considérables pour les conserves domestiques.

Les prix des autres légumes restent à peu près les mêmes:

Choux.....	5 à 15 sous la pomme.
Choux-fleurs.....	10 à 20 sous la pomme.
Carottes.....	5 sous le paquet.
Choux de Siam.....	5 sous pièce.
Laitue.....	5 à 10 sous le pied.
Céleri.....	10 à 20 sous le pied.

La qualité des pommes s'améliore sensiblement et les prix sont fermes soit 50 sous le quart de minot pour des Duchesses de belle apparence et de bonne qualité.

D'autres moins belles cotaient 25 sous le quart. Pour les autres fruits, pêches, poires, raisins, bananes, les prix se maintiennent.

Les œufs frais montent régulièrement, faisant 44 sous la douzaine cette semaine.

De même pour le beurre de crèmeerie et le beurre de ferme qui cotent 44 sous la livre.

Cette similitude des prix pour ces beurres de diverses provenances est due au fait que le beurre de ferme étant en très petite quantité et en demande relativement considérable surtout par les anciens cultivateurs devenus citoyens de la ville, les producteurs en profitent pour demander tantôt des prix égaux, tantôt plus élevés pour leur produit que pour celui des crèmeeries et ils ne sont pas à blâmer de profiter de cette situation avantageuse pour eux.

VALEUR COMPARATIVE des PRINCIPAUX ALIMENTS pour BÉTAIL

	Ce qu'on achète pour \$1.00			Valeur comparative en argent
	Prix	lbs.	Principes nutritifs	
Trèfle rouge,	\$12.00	12.6	85.6	1.00
Luzerne,	14.00	15.0	72.0	.93
Mil,	14.00	4.3	69.4	.73
Orge,	.78	5.5	48.9	.55
Tourteaux de coton,	53.00	13.9	29.5	.51½
Blé,	1.06	5.2	45.3	.50
Gru rouge,	36.00	7.5	35.9	.48
Gluten,	47.00	9.2	34.4	.47
Son,	34.00	7.4	35.9	.46
Gru blanche,	44.00	7.2	35.5	.45½
Moulée de viande,	73.00	15.4	19.8	.45
Blé-d'inde,	1.14	3.6	43.0	.45
Tourteaux de lin,	60.00	10.6	25.3	.42
Avoine,	.68½	4.6	35.1	.39½

Les changements considérables qui sont survenus dans les prix des engrains alimentaires, au cours de la dernière semaine, ont entraîné un remaniement complet dans les relations existant entre les différents aliments entrant dans ce tableau.

N.B.—Les comparaisons faites dans la 4^e colonne sont basées sur la valeur relative de la protéine et des autres principes nutritifs contenus dans les divers aliments.

Cette comparaison pourra aider dans le choix des moulées que l'on devra acheter pour composer la ration de nos animaux.

Les prix donnés dans ce tableau sont cotés d'après le marché de Montréal, F.A.B., cet endroit.

POUR RENSEIGNER LE PRODUCTEUR

PRIX DU MARCHÉ A MONTRÉAL

DEFINIERE HEURE

Peurre Frais—		38 1/2 a/livre.
Spécial pasteurisé		38 1/2 a/livre.
J'asturie No 1		37 1/2 a/livre.
No 1		37 1/2 a/livre.
No 2		36 1/2 a/livre.

Fromage	Plane	Coloré
Spécial	17 1/2	18 a/livre.
No 1	17 1/2	17 1/2 a/livre.
No 2	16 1/2	16 1/2 a/livre.

L'oin:		\$16.00 la tonne.
No 2		\$15.00 la tonne.
No 3		\$15.50 à \$14.00 la tonne.
L'oin: miel et truffe.		\$13.50 à \$14.00 la tonne.

Œufs:		45 a/douzaine
1 fraîche		38 a/douzaine
1 fraîche premières		29 a/douzaine
1 fraîche seconds		

Fautes Nouvelles:
De Québec..... \$1.20 sur 80 lbs

Un programme agricole qui fait penser

Le nouveau ministre de l'Agriculture à Québec, l'honorable M. Perron, l'ancien et renommé ministre de la Voirie, s'est conquis l'en- viable réputation d'être un "réalisateur" avant d'être un "politicien". L'un n'exclut pas l'autre, évidemment, et nous ne prétendons pas qu'il reste inerte dans la barque ministérielle pendant les tourmentes électorales, mais l'orage passé et les craintes dissipées, il délaisse les petites combinaisons pour les grandes et s'applique sérieusement aux besognes sérieuses. On dit même qu'il préfère un technicien compétent à un technicien partisan: c'est presque scandaleux!... S'il a le temps, cet été, de lire les journaux, il doit y prendre, croyons-nous, beaucoup plus de plaisir qu'autrefois, et se convaincre qu'il n'a pas eu tort d'avoir fièrement gagné, plutôt que d'avoir servilement courtisé l'opinion publique.

Il vient de publier, sur notre problème agricole, un programme de très vaste envergure, où rien ne paraît avoir été oublié, et dont tout le monde fait le plus grand éloge et souhaite l'entièvre réalisation. Rien d'important d'oublié? Peut-être! mais nous n'en sommes pas certains, car si le ministre parcourt les journaux, il ne doit pas feuilleter les revues et n'a certainement jamais lu l'article "Comment transformer nos campagnes" que publiait "Le Semeur" de janvier, ni "S'il est vrai que le gouvernement provincial se propose" dans "Le Semeur de mars. Et pourtant, il y aurait quelque importance à créer l'élite rurale qui nous manque, et si l'on désire des cultivateurs plus instruits et plus dégourdis, à leur procureur cette formation par les méthodes dont l'expérience a démontré l'efficacité. On peut essayer autre chose, sans doute, et obtenir certains résultats, mais l'on ne changera pas la nature humaine et il restera toujours préférable de commencer par le commencement. Les chefs militaires ne s'y trompent pas: afin de pouvoir compter sur elles, ils préparent leurs troupes avec le plus grand soin, dans les camps d'entraînement, avant de les lancer en pleine bataille.

Nous admirons, toutefois, sans réserve, le beau programme qui ranime déjà la confiance des agriculteurs, et sachant très bien que tout ne se pourra faire à la fois, qu'on devra sérié les essais et entreprises, nous souhaitons le plus grand succès à tout ce que l'on tentera d'accomplir. Nous avons toujours applaudi aux bonnes initiatives de l'honorable M. Caron en faveur de la classe agricole; nous ne manquerons pas d'applaudir avec la même vigueur à celles de l'honorable M. Perron, car nous restons convaincu que l'agriculture est encore notre principale industrie et qu'on ne doit rien négliger ni épargner pour la rendre prospère. Et c'est bien, semble-t-il l'intention du nouveau ministre de ne rien négliger ni épargner: et c'est pourquoi tous lui font confiance.

(Le Semeur).

Emile DUMAIS.

Petits conseils

Sachez que:

-- La limonade d'ananas est très rafraîchissante, mais elle peut troubler la digestion. Elle ne convient pas aux personnes nerveuses.

-- L'ananas mis en beignets perd toute saveur mais coupé en dés et mis dans la crème fouettée il la parfume délicieusement. Il faut, naturellement, que ce fruit soit consommé frais pour garder son mérite.

-- L'ail pilé au vinaigre combat la dysenterie.

-- L'ail en gousse, infusé dans le vinaigre, sert à composer un liniment dont on fait des friction révulsives excellentes en temps d'épidémie.

-- L'on conserve le beurre frais si on l'enveloppe dans un linge imbibé de vinaigre et qu'on l'asperge tous les huit jours

avec le même linge avec le même vinaigre.

En enveloppant le beurre dans un morceau de flanelle mouillée et en le suspendant dans un courant d'air on a un beurre délicieux et ferme par les plus grandes chaleurs.

Pour conserver, le beurre d'automne est le meilleur.

-- Les feuilles de géranium écrasées et mises sur une coupure la cicatrisent très rapidement, il en est de même pour les écorchures.

-- Les feuilles de betterave potagère produisent des bouillons rafraîchissants et des décoctions émollientes, elles servent au pansement des vésicatoires et des cauterères.

-- Quand vous lavez une étoffe de soie blanche ou de crêpe de Chine blanc, gardez-vous bien de l'étendre pour qu'elle séche, mais enveloppez-la d'une serviette épongée, où vous la laisserez reposer pendant douze heures avant de la repasser.

-- Lorsque vous lavez une étoffe de soie blanche ou de crêpe de Chine blanc, gardez-vous bien de l'étendre pour qu'elle séche, mais enveloppez-la d'une serviette épongée, où vous la laisserez reposer pendant douze heures avant de la repasser.

12 SEPTEMBRE 1929

CONSUL
Par J. Abel Rochette, C. R.
Adresse: Ed.

AVIS IMPORTANT. Nos cor-
règes suivantes établies par
consultation: c'est pourquoi nous
constater si le correspondant est
tint; Si Non avocate consultant
les lois qui gouvernent les c-
une longue étude, sont choses à tr-
une réponse immédiate par lettre.

TESTAMENTS DE MARI ET
ponse à E. G.)—Q. J'ai marié un
enfant. Nous avons fait faire
par notaire une clause dans le
testament pour faire faire
consacrer une certaine somme à
son enfant. Cet enfant est mort.
Si ma femme mourrait avant moi,
mon enfant pourrait-il me faire
l'argent que je devais dépendre?

R. Cette clause du testament
était pour prévoir le cas où elle
jeune âge de son enfant. Maintenant
grand et même marié, il n'est plus
instruction. Cette clause du testa-
sa raison d'être, et il n'y a aucun
éteindre. Mais il faut faire faire
l'instruction que vous auriez eue
étée morte durant la jeunesse d'

SECRET D'OFFICE DES
ponse à M. G.)—Q. Un notaire p-
personne a fait un testament ave-
soit décédée?

R. Les notaires sont tenus e-
sionnel en vertu de leur serment
ne doivent pas laisser connaître
client à fait son testament.

AQUEDUC—CLOTURE EN
ponse à G. D.)—Q. Mon ad-
mon voisin à trois mille pieds
Elle descend toute sa longueur
A-t-il le droit de l'arrêter de
grosses?

2. Z. J'ai une propriété en friche le
rurale. Puis-je y placer les p-
closure?

R. 1. Il nous faudrait plus de
position de votre avis. Si c'est
propriété, et si vous êtes autorisé
endroit, votre voisin n'a pas
jeter qui vous mette en mauvaise
entretien