

COMMENTAIRES et NOUVELLES AGRICOLES

Les autos en tête

Aucune industrie, excepté peut-être l'exploitation des mines, ne semble être aussi active en ce moment que celle de l'automobile. Les chiffres suivants nous font voir jusqu'à quel point ce commerce est actif au Canada.

Les ventes durant le mois de mars s'élevaient à 11,600 voitures soit 5.8% de plus que les 10,961 machines vendues en mars 1935. Les ventes pour le premier trimestre de l'année courante ont été de 22,556 unités en regard de 21,664 l'année passée et de 14,840 pour le premier trimestre de 1934.

Cependant si les ventes ont été plus fortes la fabrication est un peu en dessous de ce qu'elle était en 1935. Durant les trois premiers mois de 1935 les usines canadiennes finissaient 50,696 voitures durant la période correspondante cette année il est sorti des usines 44,951 autos. En 1934 la fabrication était de 29,655.

Commerce des fruits et des légumes

La semaine finissant le 30 avril a été spécialement marquée par les arrivages considérables de fruits et légumes dont le total s'élève à 344 wagons en regard de 310 pour la semaine précédente.

Les consignations de pommes de terre sont moins fortes à 81 wagons dont quatre sont de la province de Québec, 4 de l'île Prince-Edouard et 72 du Nouveau-Brunswick.

On rapporte en plus, l'arrivée de 10 mars de pommes, 22 de fruits assortis; 18 de légumes variés; 99 de bananes et 74 de fruits tropicaux.

Durant la même semaine, à Québec les prix se maintiennent à \$1.70 le sac pour la Montagne Verte No 1 de Québec. Si l'on est venu \$1.80 le sac, No 2, \$1.50 à \$1.60. A Montréal le prix pour la même variété qualité No 1 commandait \$1.55 à \$1.60 le sac. L'offre était très forte, le marché lent a provoqué la baisse rapportée ci-haut.

Echange de bonnes manières

Alphonse Karr avait pour voisin de campagne, à Nice, un certain G. . . qui possédait une bibliothèque. Un jour, Karr lui fait demander les œuvres d'Alfieri.

—Impossible, répond le voisin; j'ai pour règle de conduite de ne pas laisser sortir mes livres de ma maison. Cependant si M. Karr veut lire chez moi toute la journée, il est libre de le faire.

L'automne suivant, ce même voisin voulut emprunter à l'écrivain un arrosoir.

—Impossible, répondit Karr, j'ai pour règle de conduite de ne pas laisser mes arrosoirs sortir de mon jardin. Cependant, si M. G. . . veut arroser chez moi, il pourra le faire toute la journée.

Bulletin sur la récolte Bonnes semences,

bonnes récoltes

QUÉBEC

VILLE DE QUÉBEC—Temps généralement doux, couvert, quelques averses. Produits de l'érable—La saison est définitivement terminée. Offre modérée de sirop et de sucre d'érable sur tous les marchés, demande faible, prix à partir de \$1.25 jusqu'à \$1.50 le gallon de sirop, de 12 à 15, la livre de sucre. La saison d'exportation des navets est terminée.

MONTREAL — Faible approvisionnement de sirop d'érable sur les marchés de la ville, demande faible, prix généralement soutenus de \$1.25 à \$1.50 le gallon. Offre limitée de sucre à 12 à 15c, la livre.

CANTONS DE L'EST—La saison des sucres a été bien plus longue que l'on prévoyait à cause de la température froide soutenue et des gelées de la nuit. Production presque égale à celle de 1935, quoique le sirop ne soit pas aussi bon. Prix généralement satisfaisants pour le sirop de qualité supérieure emballée dans des contenants d'un gallon. Le plus gros des ventes se fait à environ de 1c. de plus qu'en 1935. Expéditions à peu près terminées.

RIVIERE-DU-LOUP — Coulée des érables terminée. Qualité du sirop assez bonne, prix à partir de \$1.25 jusqu'à \$1.35 le gallon, et de 10 à 12c. la livre pour le sucre.

Les aliments à volailles

Les éleveurs de volailles ont l'avantage en notre pays d'avoir une grande variété de rations préparées pour les oiseaux de la basse-cour. Il y eut suffisamment d'espèces pour répondre à tous les besoins d'alimentation. Les marques de commerce augmentent chaque année, elles sont toutes enregistrées selon que l'exige la loi fédérale des Engrais Alimentaires, le total atteignait l'an dernier 943 marques différentes.

La quantité et la variété des ingrédients employés dans ces mélanges alimentaires indiquent que cette industrie est très spécialisée.

Les moulées de ponte sont les plus nombreuses, elles figurent au premier plan de la liste avec 384 marques différentes, viennent en second lieu au nombre de 209 les moulées à poussins et en dernier lieu les rations de croissance au nombre de 182. Quoique moins nombreuses, il y a également d'autres marques convenant à tous les besoins, aux diverses phases de croissance et de l'élevage des volailles.

Conformément aux provisions de la loi des Engrais alimentaires, ces rations préparées sont analysées périodiquement afin de vérifier si elles contiennent exactement les ingrédients et éléments chimiques conformes aux formules annoncées par les manufacturiers sur les étiquettes exigés sur les sacs ou autre contenants.

Les aviculteurs aussi bien professionnels que les cultivateurs exploitent seulement une basse-cour de ferme sont protégés le plus possible en vertu de cette loi.

PRÉPARONS NOTRE SOURIRE

Dans cinq ou six semaines, et peut-être plus tôt si le printemps ne s'attarde pas trop, les routes dégagées de leur manteau de neige nous amèneront nos premiers visiteurs.

Notre province de Québec occupe une place enviable dans le domaine du tourisme. Ses beautés naturelles, son intérêt historique, ses coutumes et sa langue différentes de celles des provinces et états voisins, attirent chaque année des centaines de milliers d'étrangers. Aussi ne doit-elle rien négliger pour donner aux visiteurs quels qu'ils soient, le goût du "revenez-y" et pour leur réserver l'accueil qui rend plus agréable le cadre où ils sont reçus.

Cet accueil qui enchante l'étranger, tout le monde peut et doit le pratiquer, mais c'est spécialement de l'hôtelier qu'on l'attend, puisque c'est sa façon de recevoir le voyageur qui compte le plus dans l'opinion que celui-ci se fait du pays qu'il traverse.

L'hôtelier doit donc, avant que commence le défilé annuel des visiteurs, se demander si son établissement répond bien, en ce qui concerne la propreté, l'hygiène, le confort et la bonne chère, aux exigences des règlements qui régissent les hôtels.

Quand, après avoir visité son établissement de la cave au grenier, l'hôtelier se sera satisfait que rien ne cloche et qu'il est prêt à recevoir comme il convient les étrangers, il lui restera à préparer son sourire. Car rien n'est puissant comme le sourire, dans ce domaine difficile où il y a à contenter autant de goûts que de personnes.

Il ne s'agit pas ici d'un sourire stéréotypé, d'un sourire du bout des lèvres que le reste de la physionomie dément et qui refroidit plus qu'il ne charme. Il ne s'agit pas non plus d'un sourire bonasse, servile, obstinate, qui choque plus qu'il n'attire.

Le vrai sourire de l'hôtelier, c'est plutôt une attitude courtoise et digne, qui inspire au visiteur le sentiment qu'il est le bienvenu dans l'établissement où il descend.

De l'hôtelier, ce sourire devra s'étendre au personnel, qui se montrera affable et empressé, et à l'établissement lui-même, auquel on s'efforcera de donner cette atmosphère attrayante et hospitalière où le visiteur se sentira comme dans un second chez soi et où il sera tenté de prolonger son séjour.

Et quand, après avoir goûté cet accueil et admiré nos paysages, nos visiteurs reprendront la route du retour, ils diront: "La province de Québec, quel beau pays! Les Québécois, quelles braves gens! Comme ils savent bien nous recevoir!" Et ils nous reviendront, et ils inviteront leurs amis à nous visiter.

Tout cela, ce sera l'œuvre d'un sourire.

Nous imaginons que l'auteur entend ici par le mot hôtelier, les maisons nombreuses chez nos cultivateurs, qui reçoivent les touristes et servent des repas.

Nouvelle saison de tourisme

Du numéro du 1er avril du "Bulletin du Tourisme" nous reproduisons l'article suivant: nous le croyons de nature à intéresser nos lecteurs.

Il n'y a pas de chiffres qui nous indiquent exactement combien la classe agricole retire de cette industrie que nous tentons de stimuler de plus en plus. Nous savons cependant que plus il y a d'étrangers qui nous visitent durant la belle saison plus les producteurs profitent directement ou indirectement des deniers que laissent ces étrangers. A nous d'apporter notre contribution au succès du travail poursuivi pour augmenter la population des visiteurs rendre plus prospère la saison touristique. Faisons place au confrère: