

8/24

PER
B-226

S

LE BULLETIN DE LA FERME

ORGANE DES
CULTIVATEURS
DE PROGRÈS



ONDÉ
EN
1913
Bibliothèque St-Sulpice
340 rue St-Denis
21-14-24

PARAIT TOUS LES JEUDIS

ADMINISTRATION: 111 COTE DE LA MONTAGNE,
(Edifice Morin). QUÉBEC

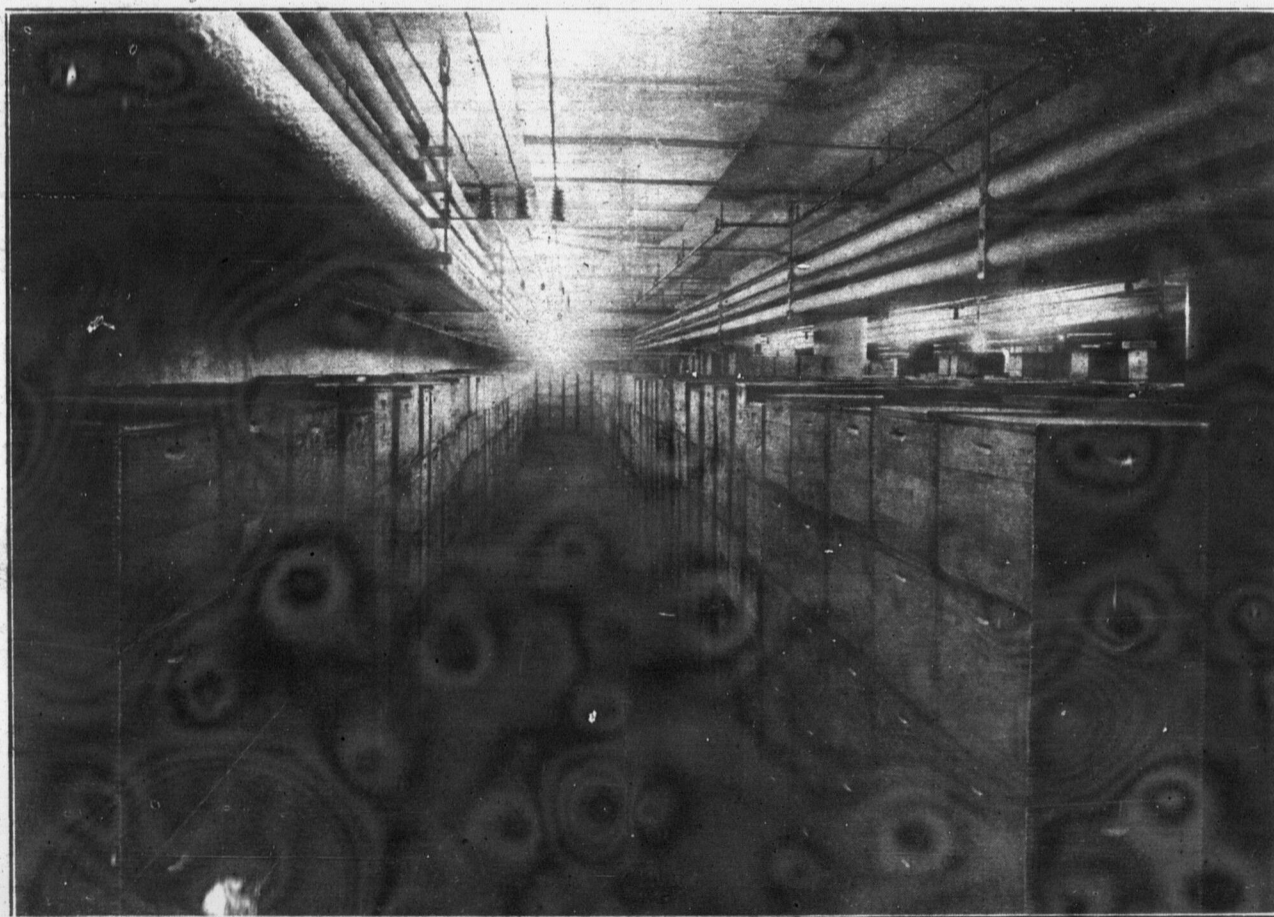
ABONNEMENT: CANADA, EXCEPTÉ CITÉ DE QUÉBEC 75c
CITÉ DE QUÉBEC ET PAYS ÉTRANGERS \$1.50

VOLUME XII, No 33

QUEBEC

LE 14 AOUT 1924

VOTRE BEURRE



Coin d'une salle de réfrigération de la Commission du Havre à Montréal, où le beurre de la COOPÉRATIVE FEDEREE est conservé dans un état parfait de propreté de température et de lumière.

COOPERATIVE FEDEREE DE QUEBEC - 114 rue St-Paul-Est, MONTREAL.

14

14

14

PANIER AUX LETTRES

Fabrications des vins domestiques. Cerises, gadelles, cassis, framboises, etc. Réponse à un abonné de Ste-Flavie.

Vin de Framboises.—Ecrasez les framboises et mélangez-les avec une même pesanteur d'eau froide. Ajoutez une livre de sucre par gallon de mélange et laissez fermenter en bouteilles.

Vin de gadelles rouges.—Ecrasez un gallon de gadelles rouges pas trop mûres, et versez dessus un gallon d'eau froide ainsi que le sirop que vous obtiendrez en faisant fondre quatre livres de sucre granulé dans une quantité suffisante d'eau tiède. Ajoutez quatre onces de raisin sec par gallon avant de laisser fermenter trois ou quatre semaines. Coulez et embouteillez.

Vin de cassis (gadelles noires)—Ecrasez un gallon de gadelles noires que vous jetterez dans un gallon d'eau sucrée avec deux livres de sucre granulé. Laissez tremper pendant huit ou dix jours en remuant le récipient de temps en temps, puis coulez soigneusement et embouteillez.

Vin de cerises à grappes.—Ecrasez dix livres de fruits avec leurs noyaux que vous mélangerez à deux livres de sucre et laissez tremper dans deux gallons d'eau, pendant quinze jours. Filtrez à travers un linge et embouteillez.

Vin de gadelles noires et rouges.—On écrase une égale quantité de cassis et de gadelles rouges et on ajoute autant d'eau froide qu'on a de jus. On met dans une cruche en ajoutant six onces de sucre par pintes de mélange. Lorsque la fermentation est terminée, on bouche hermétiquement jusqu'à la mise en bouteilles.

Vin de cerises.—Ecrasez des cerises presque mûres, pour en détacher les noyaux sans les casser. Pressez la pulpe sur une toile grossière ou un tamis et ajoutez 1/2 livre de sucre par pinte de jus. Versez dans un tonneau en ajoutant un peu d'eau et laissez fermenter pour soutirer le vin aussitôt qu'il sera suffisamment clarifié.

En y ajoutant les noyaux cassés, le vin acquiert plutôt un goût de noyaux.

Bières d'orge, etc; Réponse à un abonné du Manitoba.

Bière d'orge.—Cinq gallons d'eau, un pot d'orge et le tiers d'une livre de houblon. Faire bouillir pendant 40 minutes et couler dans une toile fine. Ajouter une once de gingembre moulu, un pot de mélasse et une pinte de levure. Brasser le tout et verser dans un baril que vous laisserez débouché près du poêle, si possible, pendant deux jours. Bouchez le baril et laissez fermenter pendant douze jours, puis embouteiller et laissez vieillir au goût, dans des bouteilles achetées de préférence.

Autre recette.—Faire bouillir pendant deux heures, 2 pintes

d'orge, 1/2 livre de houblon dans 5 gallons d'eau. Couler et ajouter une pinte de levure et une pinte de gros sirop (mélasse) Mettre dans un tonneau et laisser la bonde (cheville de côté) ouverte, pour ajouter une chopine ou deux d'eau tiède au bout de 24 heures. Le troisième jour fermer la bonde et mettre le tonneau dans un endroit frais. Servir après 5 ou 6 jours de fermentation.

Petite bière.—Pour un gallon d'eau mettez une pinte de blé, une couple de poignées de raisin sec et un demiard de mélasse. Jetez le tout dans un baril que vous exposerez, soit au soleil, soit près d'un poêle, pendant 3 à 4 jours Embouteillez sans agiter et vous n'aurez qu'à ajouter une même quantité d'eau et de mélasse pour une seconde brassée.

Fromage au lait caillé.—Rép. à J. D.; Dauphin, Man.—Le lait caillé est déjà un fromage, un fromage doux. Les questions que vous soumettez demanderaient de longues réponses, que nous vous donnerons par tranches, ou par correspondance privée. Pour revenir à votre première question en Europe, et notamment en France, en Belgique et en Suisse, on appelle fromage le lait caillé dont vous parlez. Exemple, la bergère, dont vous connaissez la chanson:

**Elle fit un fromage
Du lait de ses moutons,
Rond, rond, rond, petit patapon;**
ne flaisait simplement que coaguler son lait.

Pour hâter la coagulation du lait, procurez-vous de la présure. Vous en trouverez à la fromagerie ou à ses fournisseurs, et à la pharmacie. Pour dix sous vous aurez de quoi coaguler, en cinq minutes, une centaine de gallons de lait. Jetez quelques gouttes de cette présure dans une terrine de lait, puis brassez. Quelques minutes après vous avez un beau "caillé", pourvu que le lait ainsi traité soit assez chaud. Traité froid, le lait est réfractaire à la fermentation. Faites-le chauffer, s'il est froid. Le phénomène qui se produit lors du traitement à la présure est identique à celui que l'on constate lorsque l'on introduit de la levure dans la pâte pour faire lever. Aussi, pour que l'opération réussisse, faut-il le degré voulu de chaleur.

Trèfle d'odeur.—Rép. à E. P. Farnham.—Vous pourriez encore semer votre trèfle d'odeur en août, mais il n'est pas sûr que la gelée ne le détruise pas, ne brisera pas ses racines, en les fractionnant, soit cet automne, soit le printemps prochain, alors que ces racines seront encore menues, fragiles et faibles. Vaudrait mieux semer au printemps.

Lames de rasoir.—Réponse à J. P. Deschambault.—Vous pouvez faire aiguiser ces lames à la Quebec Shoe Hospital, 117, rue St-Jean, Québec. Mais on nous informe qu'autant vaut acheter du neuf. Ça ne coûte pas plus cher, paraît-il.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

- Panier aux lettres;
- La Coopérative Fédérée: Beurre et moisissure;
- Le paiement du lait d'après le gras: Omer Tessier.
- Grains de sagesse, Miettes de bon sens;
- Le voyage en Acadie.
- A la Veillée: concours de poésie: F. Desroches;
- La croix du chemin (poésie) Jean Bruchési;
- Revue de la huitaine, par Pierre Foville Partout.
- Rapport annuel des éleveurs de la Province de Québec;
- Le Coin des jeunes: Adrien Desautels;
- Nos bœufs en Angleterre;
- Pourquoi notre foin n'obtient pas un meilleur prix sur le marché américain;
- Vieux temps: Double suicide en 1870.
- Elevage du lapin; Concours de ponte;
- Chez-nous; Page féminine;
- La loi pour tous; Revue du marché, etc.

**BANQUE PROVINCIALE
DU CANADA**

Incorporée par acte du Parlement en juillet 1900

Capital autorisé \$5.000.000

Capital versé et réserve \$4.500.000

L'agriculteur progressif trouve son profit à se tenir constamment en contact avec une institution financière solide.

Cette Banque donne une attention toute spéciale aux affaires qui lui sont confiées par les cultivateurs; elle compte maintenant 314 bureaux (Succursales et Sous-Agences) dans les Provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick et Ile du Prince-Edouard.

En vertu de règlements particuliers à cette banque, les argents confiés à son département d'Épargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs.

Votre compte de Banque est votre meilleur ami

**18,000 Moissonneurs
Demandés!**

VOYAGEZ PAR LE
PACIFIQUE CANADIEN
POUR
\$15 WINNIPEG
Plus 1/2c. par mille au delà

Départ: le 18 août 1924

Des stations dans la Province de Québec, Mégantic, cité de Québec et à l'ouest jusqu'à Dalhousie Mills, Rigaud et Lachute inclus.
PRIX DU RETOUR: 1/2c. par mille, jusqu'à Winnipeg, plus \$20 jusqu'au point de départ.

Billets bons sur tous les trains réguliers de Québec 11.55 p.m. le 17 août 9.00 a.m.; 1.30 p.m.; 4.40 p.m. et 11.55 p.m. le 18 août aussi sur les

TRAINS SPÉCIAUX

Montréal (Gare Windsor) 12.05 a.m. minuit le 17 août) 9.00 a.m.; 12.30 p.m. et 10.00 p.m.
Wagons-colonistes avec banquettes-lits.
Wagons réservés pour les femmes et les familles.
Wagons-restaurants sur les trains spéciaux—Repas et rafraîchissements à prix modérés.

Même si votre destination finale n'est pas située sur le Pacifique Canadien, prenez votre billet de moissonneur pour Winnipeg par le Pacifique Canadien.

Pour renseignements, s'adresser aux agents du Pacifique Canadien ou à
CHS.-A. LANGEVIN,
Agent du Trafic-Voyageurs,
Gare du Palais, - Québec.

ADMINISTRATION ET PUBLICATION
Abonnement payé en avance.
Canada—Excepté ci-dessus
de Québec.....
Cité de Québec et pays étrangers.....
Tarif des annonces 10c. par ligne
Annonces classifiées le minimum .50 sou
Pour abonnement en détail
s'adresser au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
Cassier postal 129—74

Volume XII

CE QUE

Ce que

Que la classe par une commission que la Coopérative du beurre et le fr...

Que les officiels désintéressés du absolument con lot de fromage No 1. La classe qui s'occupent...

Que les autres et d'autre, ont c'est-à-dire que voyés dans un ils sont envoyés merce;

Qu'une classe fabrique, peut être est faite par un sidérée comme part de la fabrication le temps des s'opèrent dans non constatés à Montréal.

La Coopérative duits, qui lui Province, soit moyens à sa d elle donne à sa garde contre Mr Geo. Cay Montréal, con comme expert

En

Malgré l'absence de certains de beurre la moisissure, par ce défaut, un très grand

Il est reconnu partout, et conditions favorables, il

CONDITIONS l'humidité et sont maintenus sont bien éclairés rencontrons lorsque les gélées de plus son apparition cile à mainte justement au soient en très qu'elles le s

FAUSSE

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ
Abonnement payable d'avance.
Canada—Excepté cité de Québec..... 75c.
Cité de Québec et pays étrangers..... 1.50

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 1c. du mot
minimum .50 sous.

Pour abonnement et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Édifice Morin) Québec
Casier postal 120—Télép. 4297

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111
QUÉBEC

RÉDACTION ET COLLABORATEURS

Cette revue est consacrée aux intérêts de la ferme et du foyer rural.

Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.

La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Casier postal 120, Haute-Ville, Québec.

Volume XII

QUÉBEC, LE 14 AOUT 1924

Numéro 33

CE QUE TOUT FABRICANT DE BEURRE ET DE FROMAGE NE DOIT PAS IGNORER

Ce que tout patron de beurrerie et de fromagerie doit savoir :

Que la classification du beurre et du fromage est faite par une commission nommée par le gouvernement fédéral et que la Coopérative Fédérée est obligée de vendre et de payer le beurre et le fromage suivant la classification de cette commission;

Que les officiers de cette commission sont complètement désintéressés du commerce et que la Coopérative Fédérée est absolument convaincue qu'ils n'ont aucun intérêt à classer un lot de fromage No 2, lorsque ce fromage appartient à la classe No 1. La classification est la même pour toutes les maisons qui s'occupent de la vente du fromage;

Que les autorités fédérales, afin d'éviter tout grief de part et d'autre, ont fréquemment un échange de classificateurs, c'est-à-dire que, une semaine, certains classificateurs sont envoyés dans une maison d'exportation, et la semaine suivante, ils sont envoyés dans une autre maison faisant le même commerce;

Qu'une classification faite à la campagne, c'est-à-dire à la fabrique, peut généralement guider les fabricants, surtout si elle est faite par une personne compétente, mais ne peut être considérée comme finale. Il arrive très souvent, lorsque le fromage part de la fabrique et qu'il n'est pas très mûr, surtout durant le temps des chaleurs, que des changements très importants s'opèrent dans la qualité pendant le transport. Des défauts, non constatés à la fabrique, apparaissent lors de la classification à Montréal.

La Coopérative Fédérée désire ardemment que les produits, qui lui sont envoyés par les nombreux fabricants de la Province, soient classifiés No 1; aussi, prendra-t-elle tous les moyens à sa disposition pour atteindre son but. Aujourd'hui, elle donne à ses fabricants de beurre un article les mettant en garde contre la moisissure. Cet article a été préparé par Mr Geo. Cayer, chef du bureau de classification provinciale, à Montréal, connu de tous les fabricants et dont la réputation, comme expert en produits laitiers, n'est plus à faire.

En garde contre la moisissure

Conseils aux fabricants de beurre

Malgré les avertissements fréquents donnés aux fabricants de beurre de prendre des précautions voulues pour éviter la moisissure, tous les ans, des pertes considérables sont causées par ce défaut, pertes qui peuvent être évitées facilement puisque un très grand nombre de fabriques n'en subissent jamais.

Il est reconnu qu'il y a des germes de moisissure un peu partout, et que du moment que les conditions deviennent favorables, ils se développent rapidement.

CONDITIONS.—Ces conditions sont les suivantes: la chaleur, l'humidité et l'obscurité. Aussi, tant que les chambres à beurre sont maintenues froides, elles restent sans humidité, et qu'elles sont bien éclairées, comme généralement elles le sont, nous ne rencontrons aucune trace de ce défaut dans le beurre. Mais lorsque les grandes chaleurs arrivent, presque toujours entremêlées de pluie et de temps humide, la moisissure fait aussi son apparition. La température des chambres étant plus difficile à maintenir basse dans ces temps de chaleur humide, et justement au temps où il est absolument nécessaire qu'elles soient en très bon état, on néglige de prendre les moyens pour qu'elles le soient.

FAUSSE ÉCONOMIE DE GLACE.—Comme la provision de glace

est généralement insuffisante, et sous prétexte qu'il faut la ménager afin d'en avoir assez, et que la dépense est grande quand il fait chaud, on refroidit la chambre juste au moment de l'expédition du beurre. Cela est de fausse économie, car le moyen de dépenser le moins de glace, c'est de maintenir tout le temps la température la plus basse possible. Autrement, si on laisse la chambre se réchauffer, il faut beaucoup plus de glace pour la refroidir, et en obtenant un refroidissement, on obtient aussi de l'humidité produite par la chaleur qu'elle renfermait.

UNE PREUVE INCONTESTABLE.—Le beurre gardé dans ces conditions pendant les huit jours qui séparent chaque expédition, est bien exposé à moisir. Il arrive très souvent qu'au moment d'être expédié, il n'en montre aucune trace; mais s'il souffre le moins de chaleur durant le transport ou pendant le déchargement, avant d'être mis dans les entrepôts froids, la moisissure étant déjà germée, peut devenir apparente dans l'espace de quelques heures. Aussi, on est toujours bien surpris de recevoir le rapport que les parchemins ou le beurre étaient moisis. Nous avons une preuve que la moisissure est due à la mauvaise condition des chambres; c'est que dans la majorité des cas, ce n'est pas celui qui examine le beurre qui s'en aperçoit, mais mais bien le peseur public qui la découvre par le dessous des paquets, en vidant les boîtes pour en éprouver le poids. Cela s'explique par le fait que l'endroit le plus humide de la chambre, c'est le plancher.

DEFIEZ-VOUS DES BOÎTES.—La moisissure peut aussi être occasionnée par des mauvaises boîtes, faites avec du bois non parfaitement sec, où il se serait produit un commencement de moisissure qui se communiquerait au beurre. Il y a aussi la possibilité de contaminer des bonnes boîtes en les gardant dans un mauvais endroit. Il nous arrive souvent d'en voir dans les chambres à fromage, endroit où il y a bien le plus de germes, dans des hangars sans plancher, les exposant à l'humidité de la terre, ou encore dans des granges reposant sur du foin ou de la paille qui a chauffé et moisi.

SOIGNEZ LES PARCHEMINS.—Comme mesure de prudence, il est conseillé de faire tremper les parchemins, non pas dans de l'eau salée, mais dans une saumure forte additionnée de 2 onces de formoline, au gallon, depuis la veille jusqu'au moment de mettre le beurre en boîte. Mais cette précaution n'est pas suffisante, si les papiers ont été contaminés. Des parchemins qui auraient été exposés à l'humidité, à la poussière, ou gardés dans la chambre à fromage, comme la chose se fait trop souvent, doivent être stérilisés en les trempant à l'eau bouillante pendant quelques minutes, si l'on veut être certain qu'ils soient débarrassés de tous germes comme ils le sont après leur fabrication.

LA LOI FÉDÉRALE ET LA MOISSURE.—À cause de la moisissure, la loi fédérale exige que les beurres soient classés No 2, du moment qu'une légère trace en a été trouvée. Dans presque tous les cas, les parchemins de toutes les boîtes sont enlevés et remplacés par des neufs. Si le beurre aussi en est attaqué, il faut en faire disparaître toute trace en enlevant le beurre, occasionnant des pertes jusqu'à une livre par boîte.

IMPORTANT, MAIS FACILE.—Il semblerait que la chose est assez importante pour qu'on y prête attention, et qu'on fasse disparaître ce défaut facile à éviter, puisqu'un grand nombre de fabricants n'en ont jamais souffert.

GEO. CAYER.

\$300. offerts en prix aux institutrices pour quelques heures de travail agréable et instructif.
Voir notre édition du 19 juin.

1924		AOÛT		SOLEIL	
		Lev.	Cou.	Lev.	Cou.
S	16	S. Joachim, conf., Père de la B. V. M.	4 45	6 52	
D	17	X apr. PENT. et III d'Août.	4 46	6 52	
L	18	Du 4e jour de l'oct. de l'Assomption	4 47	6 50	
M	19	Du 5e jour de l'oct. de l'Assomption.	4 48	6 48	
M	20	S. Bernard, conf. et doct.	4 50	6 46	
J	21	Ste Jeanne Française Frémiot de Chantel.	4 51	6 44	
V	22	Octave de l'Assomption, dbl. maj.	4 53	6 42	

\$100. offerts en prix aux élèves - fermiers pour travail agréable et récréatif pendant les vacances.

Voir notre édition du 19 juin.

Le paiement du lait d'après le gras.---Une épreuve probante

(Par M. Omer Tessier, sous-inspecteurs des beurrieres et fromageries)

Une des objections que nous rencontrons assez souvent contre le paiement du lait d'après sa richesse est que la détermination de la matière grasse au moyen du procédé babcock n'est pas suffisamment exacte pour rendre justice aux patrons. Cette objection a été mise de l'avant dans une communication publique aux journaux par un patron de la fabrique du 3ième rang de la paroisse de St-Denis, comté de Saint-Hyacinthe. Ce patron, se basant sur des épreuves faites par le fabricant et répétées, afin de les contrôler, par l'inspecteur de la division M. Robert, affirmait que les écarts constatés en cette circonstance étaient suffisants pour démontrer que l'épreuve au babcock ne donne pas satisfaction. En toute justice pour les parties intéressées, nous croyons devoir publier les résultats obtenus par M. le fabricant Handfield et par M. l'inspecteur Robert, le 3 juillet courant, résultats qui ont servi de base à la Critique publiée le 17 juillet. Dans le tableau ci-dessous sont indiqués les numéros désignant le patron, le pourcentage de gras trouvé par M. Handfield, celui trouvé par M. Robert ainsi que l'écart entre les résultats obtenus sur les échantillons par ces deux Messieurs:

Résultats comparatifs obtenus par MM. Robert & Handfield (Epreuve du 3 juillet 1924)

Désignation du patron No	Pourcentage de gras		Ecart
	M. Robert	M. Handfield	
4	3.6	3.4	+0.2
5	3.4	3.5	-0.1
11	3.3	3.4	-0.1
14	3.9	3.4	+0.5
16	3.4	3.5	-0.1
25	3.5	3.6	-0.1
26	3.4	3.5	-0.1
27	3.3	3.4	-0.1
28	3.6	3.7	-0.1
29	3.9	4.0	-0.1
30	3.7	3.8	-0.1
31	3.9	3.9	0.0
32	3.5	3.5	0.0
33	3.3	3.4	-0.1
34	3.5	3.6	-0.1
35	3.7	3.8	-0.1
36	3.7	3.8	-0.1
37	3.6	3.8	-0.2

Ce qui frappe surtout dans ce tableau c'est l'écart constaté pour le patron No 14 qui se monte à .5%. Cet écart ayant été constaté par M. Robert, ce dernier refit l'épreuve sur le même échantillon et obtint 3.6% de matière grasse réduisant ainsi l'écart à .2%. Nous remarquons que sur les 18 échantillons analysés, il y a deux qui donnèrent exactement les mêmes résultats lorsque fut faite par l'un ou l'autre de ces Messieurs. Deux autres échantillons accusent

un écart de .2% et tous les autres accusent un écart de .1%. Il est à remarquer qu'à l'exception de deux cas où nous constatons des écarts, tous les autres donnent .1% de moins lorsque c'est M. Robert qui fait l'épreuve. La conclusion évidente de cet état de chose est que M. Handfield fait sa lecture un peu plus fort que M. Robert, mais dans ces conditions il n'y a aucune injustice envers les patrons puisqu'ils sont tous sur le même pied d'égalité. Il faut aussi remarquer que l'écart de .2%, et encore moins celui de .1%, ne peut pas être considéré de grande importance. En effet, pour faire la lecture, du gras, chaque pourcentage de matière grasse est indiqué sur le col de la bouteille et est divisé en cinq (5) parties égales d'environ une demi (1/2) ligne chacune et chaque division équivalait à deux dixième (.2) de un pour cent (.1). Il n'est donc pas étonnant de trouver entre deux opérateurs différents un écart de .2% de 1% lorsqu'il s'agit de faire la lecture du gras. Nous pouvons considérer cette différence comme une erreur expérimentale inévitable dans tout procédé d'analyse de ce genre. Il résulte de l'étude de ce tableau que nous n'avons rien à reprocher sous le rapport de l'exactitude de leur travail, soit à M. Robert ou à M. Handfield.

Une deuxième épreuve faite par MM. Robert & Handfield les 12 et 15 juillet respectivement sur les mêmes échantillons a fourni les résultats suivants.

Résultats comparatifs obtenus par MM. Robert & Handfield. (Epreuve du 15 juillet 1924)

Désignation du patron No	Pourcentage de gras		Ecart
	M. Robert	M. Handfield	
1	3.5	3.5	0.0
2	3.6	3.6	0.0
3	3.3	3.3	0.0
4	3.4	3.5	-0.1
5	3.6	3.6	0.0
6	3.2	3.3	-0.1
7	3.6	3.6	0.0
8	3.6	3.6	0.0
9	3.3	3.4	-0.1
10	3.6	3.7	-0.1
11	3.5	3.6	-0.1
12	3.8	3.9	-0.1
13	3.6	3.6	0.0
14	3.7	3.7	0.0
16	3.4	3.4	0.0
17	3.4	3.4	0.0
18	3.6	3.6	0.0

Sur 17 échantillons analysés, il y en a 3 seulement qui accusent un écart de .1%, les 11 autres sont trouvés, par les opérateurs, contenir la même quantité de gras.

Dans le but de porter la conviction la plus complète dans l'esprit des patrons de cette fabrique, qui

avaient exprimé leur scepticisme au sujet de l'exactitude de cette méthode, j'ai cru bon, en ma qualité de Sous-inspecteur général, de répéter l'expérience de la détermination du gras dans les échantillons de lait. Afin qu'il n'y ait aucun doute concernant l'exactitude de la méthode employée, nous décidâmes, M. Handfield et moi, de faire l'épreuve sur les mêmes échantillons en présence des patrons, mais absolument séparément. M. Handfield prit les échantillons composés de 19 patrons. Il procéda immédiatement aux épreuves, il préleva un échantillon de chaque bouteille et me passa ensuite les mêmes bouteilles pour me permettre de prélever mes échantillons. Au moment de faire la lecture du gras, M. Handfield inscrivit ses résultats, sans les communiquer à qui que ce soit, sur une feuille de papier et je fis la même chose de mon côté. Les résultats obtenus de cette manière furent contresignés dans les deux cas par Philadelphie Gaudette, président de la fabrique. toutes les personnes présentes ont pu se rendre compte que le travail a été accompli consciencieusement et honnêtement et qu'il n'y a eu aucune connivence entre les deux opérateurs. Les résultats ainsi signés et contresignés furent comparés en présence des personnes assistant à la démonstration, et afin de permettre à tous les intéressés d'en faire eux-mêmes la comparaison, nous les inscrivons au tableau ci-dessous. Ces résultats furent laissés en possession du Président de la fabrique:

Résultat comparatifs obtenus par MM. Tessier & Handfield (Epreuve du 25 juillet 1924)

Désignation du patron No	Pourcentage de gras		Ecart
	M. Tessier	M. Handfield	
1	3.5	3.4	+0.1
2	3.6	3.5	+0.1
3	3.6	3.4	+0.2
4	3.5	3.7	-0.2
5	3.6	3.7	-0.1
7	3.5	3.5	0.0
8	3.5	3.4	+0.1
9	3.6	3.6	0.0
10	3.5	3.6	-0.1
12	3.4	3.2	+0.2
13	3.5	3.6	-0.1
14	3.6	3.4	+0.2
15	3.5	3.4	+0.1
16	3.4	3.2	+0.2
17	3.5	3.6	-0.1
18	3.6	3.6	0.0
19	3.5	3.6	-0.1
20	3.5	3.6	-0.1
21	3.6	3.5	+0.1

L'écart entre les résultats obtenus par moi-même et ceux obtenus par M. Handfield varient entre un dixième (.1) de 1% et .2 de 1%. C'est ce que nous avons déjà constaté par les épreuves

faites par MM. Handfield et Robert. C'est une preuve supplémentaire de la valeur du travail de ces Messieurs. Nous tenons à mentionner ce fait dans le but de bien faire comprendre aux intéressés que les fabricants qui détiennent leur certificat d'expert-essayer de lait et qui se donnent la peine de suivre les instructions qui leur ont été données, donnent entière satisfaction. Ces chiffres indiquent aussi que la méthode employée possède une exactitude suffisante pour rendre justice aux patrons. Cette preuve a été faite maintes fois par les chimistes dans leur laboratoire, mais nous sommes heureux de mentionner que dans les fabriques mêmes, ce travail s'accomplit avec exactitude. Nous avons à notre disposition, sans qu'il y ait moyen d'en douter, une méthode suffisamment exacte pour rendre justice aux intéressés. Il n'y a donc pas lieu d'affirmer que l'opposition qui peut être faite à la loi du paiement du lait d'après sa richesse repose sur l'inexactitude de la détermination de la matière grasse. Ceux qui affirment s'opposer à la loi simplement parce que la matière grasse ne peut pas dans les fabriques, être déterminée avec l'exactitude requise n'ont aucune base solide. Il faut chercher ailleurs les raisons de leur opposition à la loi. Toutes les personnes présentes à la démonstration qui a été donnée dans cette fabrique de St-Denis ont déclaré être satisfaites de la manière que nous avons adoptée pour établir clairement la véracité des résultats obtenus et après avoir étudié ces résultats, elles ne peuvent faire autrement que d'être convaincus de la justesse de cette méthode.

Omer Tessier,

Sous-inspecteur général des beurrieres et fromageries.

L'Ouest Canadien demande 18,000 moissonneurs

Le Chemin de Fer National du Canada offre des taux spécialement réduits et un service de trains spéciaux aux moissonneurs allant dans l'Ouest. Demandez des renseignements à votre agent local. Aux trains spéciaux on attachera des wagons-colonistes modernes, confortables et spacieux, munis de couchettes reversibles et des wagons dans lesquels on servira de la nourriture et des rafraichissements à des prix raisonnables. Les dames auront à leur disposition des wagons spéciaux. Peu importe que votre destination soit sur la ligne Nationale ou non, rendez-vous à Winnipeg par le Chemin de Fer National du Canada.

Grains de

Il est louable de plus d'être soi-même

L'Exposition Ag jours très important fixée cette année au 1

Amqui, Causaps sieurs de nos abonnés en retard la semaine la poste nous tenons se sont prêtés avec b condition commise ici et pauvres employés de espérons que ce retard

Un autre cochon propriété de M. Mich Yorkshire, provenant nourri à l'herbe plus la fromagerie, il pesait propriétaire ne l'a jait déjà 200 lbs. V N'empêche que son n'avait que trois mo

"Le Bulletin" et vient de se faire vo d'individus qu'il ne un tout petit docum la Ferme à la dispos bablement aujourd'h des chevaliers d'indu mots. Le Bulletin d teurs en garde contre timi a récemment eu Demandez le Bu

Pommes, prunes sont à la mode, et La dernière s'est ouv de la propriété. Ma que jar ais l'attentio des fruits qui croisse tardera pas à découvr dans la plupart des v tout particulièrement pommes, ses prunes, de tout âge et de to propres voisins.

Voilà la vérité t honnêtes gens.

Nous reconnais Les Missions Franci notre endroit un peu pas la critique. Sou ressant d'ailleurs, et négligence de nature coupable, prétend-il brandirons pas pour publication religieuse avons eu tort; d'aille la chose très claire l'articulet de Missio Après quoi le pu

"La Province de et catholique est de choses de l'agricultu

C'est la réflexi parcourons cet inté et dont la rédaction tielle et pratique, à l

Chacune des livr unes illustrées et to pour les classes rur c'est la modicité du p un sou et demi par se

Nous ne trouvon néglige trop de faire Sa circulation s l'annoncer auprès de

A tout événeme à cet utile et quasi-ir

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Il est louable de visiter l'exposition agricole, mais il l'est encore plus d'être soi-même l'un des exposants.

L'Exposition Agricole de Huntingdon.—Cette exposition, toujours très importante au point de vue de l'industrie animale, est fixée cette année au 11 et 12 septembre.

Amqui, Causapscal, St-Vianney, Ste-Luce et Luceville.—Plusieurs de nos abonnés de ces paroisses ont dû recevoir leur journal en retard la semaine dernière. En toute justice pour les employés de la poste nous tenons à déclarer qu'il n'y a pas de leur faute, et qu'ils se sont prêtés avec beaucoup d'obligeance à réparer une erreur d'expédition commise ici et que nous attribuons à la fatigue causée chez les pauvres employés de bureaux de ville par la chaleur caniculaire. Nous espérons que ce retard ne se renouvelera plus.

Un autre cochon qui promet.—Il est de l'Ontario, celui-là, et la propriété de M. Michel Grezela, de Fauquier. C'est un reproducteur Yorkshire, provenant d'une station expérimentale. Né le 1er mai, nourri à l'herbe plus un peu de lait provenant de la beurrierie ou de la fromagerie, il pesait déjà, au 1er août, 145 lbs. Bien noter que le propriétaire ne l'a jamais alimenté en vue de l'engraisser, car il pèserait déjà 200 lbs. Voilà un animal dont l'élevage a coûté bien peu. N'empêche que son propriétaire en a déjà refusé \$35.00 alors qu'il n'avait que trois mois.

"Le Bulletin" et ce vol de \$20,000.—Un hôtelier de Chicoutimi vient de se faire voler \$20,000 pour avoir écouté les belles paroles d'individus qu'il ne connaissait pas, et avoir signé à leur instigation un tout petit document. Si ce malheureux avait mis **Le Bulletin de la Ferme** à la disposition de ses clients, dans son hôtel, il serait probablement aujourd'hui encore en possession de la petite fortune que des chevaliers d'industries lui ont escamoté en lui faisant écrire deux mots. **Le Bulletin de la Ferme** n'a cessé, en effet, de mettre ses lecteurs en garde contre l'espèce de filous auxquels la victime de Chicoutimi a récemment eu affaire.

Demandez le **Bulletin de la Ferme** dans tous les hôtels ruraux.

Pommes, prunes et "Semaines Sociales".—Les semaines sociales sont à la mode, et c'est là une mode excellente, nécessaire même. La dernière s'est ouverte à Sherbrooke lundi. On y a beaucoup traité de la propriété. Mais il est un aspect de la question qui mérite plus que jamais l'attention du sociologue et de l'économiste: le respect des fruits qui croissent sur la propriété. Que l'on enquête et l'on ne tardera pas à découvrir que si la culture fruitière est si peu en honneur dans la plupart des villages et des paroisses de la province, le fait est tout particulièrement dû à ce que le propriétaire ne peut protéger ses pommes, ses prunes, ses melons et autres fruits contre les maraudeurs de tout âge et de tout acabit, assez souvent, trop souvent hélas! ses propres voisins.

Voilà la vérité toute nue, telle que l'aiment à la voir étalée les honnêtes gens.

Nous reconnaissons avoir tort.—Une importante revue religieuse, **Les Missions Franciscaines**, veut bien s'occuper de nous et faire à notre endroit un peu de critique. C'est son droit; et nous ne craignons pas la critique. Sous la signature de **Rural**, ce magazine, fort intéressant d'ailleurs, et d'ordinaire bien informé, nous reproche une négligence de nature assez grave, dont nous serions habituellement coupable, prétend-il. Nous ne prendrons pas la mouche, nous ne brandirons pas pour si peu la hache de guerre, surtout contre une publication religieuse. Nous préférons avouer tout de suite que nous avons eu tort; d'ailleurs tous nos amis nous le disent. Pour mettre la chose très claire devant le public, nous reproduisons en entier l'article de **Missions**, et soulignons le passage qui nous incrimine. Après quoi le public jugera.

"La Province de Québec, ou pour mieux dire le Canada français et catholique est donc enfin dotée d'une revue hebdomadaire des choses de l'agriculture, des intérêts de la ferme et du foyer".

"C'est la réflexion qui nous vient à l'esprit chaque fois que nous parcourons cet intéressant magazine, qui nous arrive tous les jeudis et dont la rédaction est simple, sans prétention, gaie, mais substantielle et pratique, à la portée de tous, enfin.

Chacune des livraisons comporte de 24 à 36 pages, dont quelques-unes illustrées et toutes remplies de matières intéressantes, surtout pour les classes rurales villageoises ou agricoles. Ce qui étonne, c'est la modicité du prix de l'abonnement: 75 sous par an seulement—un sou et demi par semaine.

Nous ne trouvons au BULLETIN DE LA FERME qu'un tort. Il néglige trop de faire connaître ses mérites au public de la campagne.

Sa circulation serait vite décuplée s'ils se donnaient la peine de l'annoncer auprès de qui de droit.

A tout événement, nous souhaitons encore de nombreux succès à cet utile et quasi-indispensable revue de la ferme et du foyer.

Dans "**Les Missions Franciscaines**" **Le Rural**.

Les Prévoyants du Canada.—Le rapport au 30 juin des Prévoyants du Canada vient de paraître. Pour les premiers six mois de 1924, l'augmentation du capital a été de \$260,885.31, portant l'actif à \$3,642,928.30. Les sociétaires au nombre de 67,417, sont porteurs de 136,177 parts.

Garantie pour l'acheteur.—Nous n'acceptons aucune annonce avant de nous être préalablement enquis si l'annonceur est digne de confiance en affaires.

En conséquence le lecteur peut compter que les marchandises ou les services annoncés dans ce journal sont conformes à la description qu'en fait l'annonceur.

De plus, **Le Bulletin de la Ferme** exige de ses annonceurs une déclaration signée, en vertu de laquelle ceux-ci s'engagent à accepter la décision de l'administration du journal, au cas où les marchandises ou les services offerts par l'annonceur ne seraient pas conformes à la description publiée dans nos colonnes, cela pourvu que toute telle réclamation soit faite au cours des trente jours après la transaction mise en cause.

La déclaration que signent nos annonceurs

A l'Éditeur du Bulletin de la Ferme,

339 Avenue Viger, Montréal.

Monsieur,

Nous soussignés, désireux d'annoncer dans votre journal, garantissons par la présente que tous les faits mentionnés dans nos annonces sont absolument véridiques et en aucune manière exagérés.

S'il arrivait que quelque lecteur du **Bulletin de la Ferme** eût à se plaindre d'aucune transaction avec nous, au cours des trente jours qui suivraient toute telle transaction, nous vous autorisons par les présentes à disposer de toute telle plainte conformément à votre jugement, et nous nous engageons à accepter votre décision, même si le plaignant exige remboursement.

La présente déclaration et garantie est valable de ce jour à un an après date de l'insertion de notre dernière annonce dans votre journal.

(Signé) PAUL SABLON,
204, Ste-Cathérine Ouest, Montréal.

Voir annonce page 601.

Pèlerinage au pays d'Évangéline

Le voyage en Acadie

Afin d'accueillir le plus de monde possible le Chemin de fer national du Canada a accordé un second convoi spécial aux organisateurs du "Pèlerinage canadien au pays d'Évangéline", mais malgré tout on commence déjà à refuser du monde, le maximum de 250 voyageurs étant atteint depuis plusieurs jours. C'est dire le succès remporté par le "Devoir", surtout par le Chemin de fer national du Canada et l'intérêt que l'on porte à nos frères Acadiens.

Le "Special Acadie" ainsi que l'on nomme le convoi du réseau national qui transportera les pèlerins canadiens dans les provinces maritimes sera donc divisé en deux sections, chacune transportant 125 personnes, mais toutes deux arriveront en même temps aux endroits où des réceptions ont été organisées de sorte qu'il n'y aura pas de retard et que chacun aura un confort.

L'enthousiasme soulevé en dehors des Provinces Maritimes par cette excursion extraordinaire a son écho en Acadie où de grands préparatifs sont faits pour la réception des voyageurs. Nous croyons intéressant de publier ici le programme résumé des fêtes qui attendent les "pèlerins canadiens" en Acadie:

Dimanche, 17: Départ de Montréal, Gare Bonaventure, à 3 h. p.m.

Lundi, 18: Edmunston: Réception officielle par la ville et les associations acadiennes; Saint-Léonard: Réception par les citoyens, de la région; Moncton; Réception par les citoyens, le maire en tête, et les associations à la salle de la paroisse de l'Assomption. Chant par le chœur des Petits Chanteurs de l'Assomption.

Mardi, 19: Grand Pré: Visite de la Chapelle du Souvenir. Bénédiction d'une croix à Horton Landing, l'endroit de l'embarquement des déportés. Annapolis: réception présidée par le juge en chef de la Nouvelle-Écosse; visite du Fort Anne sous la conduite de M. Fortier conservateur du fort. Weymouth: souhaits de bienvenue des Acadiens de la Baie Sainte-Marie; promenade en auto à Saint-Bernard et souper sur l'herbe à la

Pointe de l'Église servi par le personnel du train, Ralliement des acadiens et visite des environs.

Mercredi, 20: Yarmouth: Visite de la ville et du port. Tusket: Point de ralliement des acadiens des environs;—Pubnico: rencontre des Acadiens. Bain de mer près de Shelburne.

Jedi, 21: Halifax: Réception par le Premier Ministre de la Province et les autorités de la ville; visite du port en bateau; concerts spéciaux dans les parcs publics pour les excursionnistes. Le grand parc d'amusement de Halifax a aussi été mis gracieusement à la disposition des excursionnistes. Dévoilement d'un monument sur le terrain de l'Université.

Vendredi, 22: College Bridge, Messe à l'Université St-Joseph. Déjeuner offert par les autorités de cette maison, Ralliement des Acadiens des environs. Memramcook. Moncton. Promenade en auto organisée par les Acadiens de la région. Visite à Shédiac: collation aux homards et aux moules; visite de Grande Digue, Cocagne, Cap Pelé, Scoudouc, Barachois, Bouctouche, etc.

Samedi, 23: Retour de jour par la Matapédia et les plages du Bas Saint-Laurent. Arrivée à Montréal à 8h. p.m.

Ce programme écourté donne une faible idée de la réception qui attend les Canadiens de toutes les parties de Québec, Ontario et la Nouvelle-Angleterre qui vont en Acadie ce mois-ci. Assurés de pareil accueil et voyageant en excellente compagnie dans un convoi de luxe, ils ne peuvent manquer de goûter le voyage des Provinces Maritimes.

Parmi les personnes de marque qui font le voyage en Acadie, l'on remarque MM. Henri Bourassa, le chanoine Desranleau, chancelier du diocèse de St-Hyacinthe, l'abbé Cyrille Gagnon, supérieur du Grand Séminaire de Québec; le R. P. Fusey, O. M. I., représentant l'Université d'Ottawa; Mgr Richard, curé de Verdun, Qué.; J. N. Cabana, directeur de la Sauvegarde; R. Bergeron, représentant l'Association des notaires; J. Blain, représentant l'A. C. J. C.; E. Vézina; secrétaire de l'Union St-Jean-Baptiste d'Amérique; Jos. Versailles, de Montréal, et plusieurs autres.

Croix du chemin

D'un geste qui ne finit pas,
De grands Christs solitaires
Etendent, jour et nuit, leurs bras
Sur nos campagnes claires.

Le vent et l'eau les ont noircis,
Et sur les têtes qui s'inclinent
On pense voir des cheveux gris...
Les croix sont peut-être chagrines ?

Les yeux eux-mêmes se sont clos ;
Car l'araignée y fait ses toiles.
La nuit, en guise de joyaux,
Y met, semble-t-il, des étoiles.

Mais lorsque souffle le grand vent,
Les croix résistent avec peine ;
Et par les froids d'hiver, souvent,
Les croix grelottent dans la pialne.

On les voit de loin, de très loin ;
Chacune d'elles nous attire,
Et par-dessus les champs de foin,
Elles ont l'air de nous sourire.

Ces croix nous viennent des aïeux.
Tandis qu'ils "faisaient de la terre".
On dit qu'elles priaient pour eux :
Le ciel a béni leur prière...

Conservons nos croix du chemin :
De victoire elles sont un gage.
Et nous les remettrons, demain,
A nos enfants, en héritage.

JEAN BRUCHÉSI.

**Chemin de Fer
National du Canada****Service entre Montréal, Québec et
La Malbaie**

Du 9 juin au 27 septembre le Chemin de Fer National fera circuler un train direct entre Montréal et La Malbaie. Ce train partira de Montréal (Gare Bonaventure) à 9.25 a.m. tous les jours dim. exc. arrivera à Québec à 2.45 p.m., en repartira à 3.30 p.m. et arrivera à La Malbaie à 7.30 p.m. Au retour le train quittera La Malbaie à 8.30 a.m. tous les jours dim. exc. arrivera à Québec à 12.30 p.m. repartira à 1.20 p.m. et rentrera à Montréal à 6.05 p.m. Outre ce service un train quittera Québec (Gare du Carré Parent) à 8.00 a.m. (au lieu de 8.15 a.m.) le samedi seulement et arrivera à La Malbaie à midi. Il repartira de La Malbaie à 5.45 p.m. le dimanche seulement et arrivera à Québec à 10.00 p.m. au lieu de 9.45 p.m.) Le voyage entre Montréal et La Malbaie et vice versa sera direct et s'effectuera sans aucun changement à Québec. Ces trains seront munis d'un matériel roulant des plus modernes: wagon buffet-salon et wagon salon-panorama, wagons de première et de seconde. La course entre Québec et Montréal s'effectuera via le Pont de Québec. Pour tous autres renseignements, réserve de fauteuils etc., prière de s'adresser au Bureau de la Ville, 10 rue Ste-Anne, tél. 529, à la Gare du Palais, tél. 2125, à la Gare du Carré Parent, tél. 3427 ou à n'importe lequel des Agents du Chemin de Fer National du Canada.

LE
SEL A BEURRE
EXTRA SPECIAL
WINDSOR
EST LE MEILLEUR
POUR LE BEURRE
ESSAYEZ-LE

HOMMES ET CHOSES
Revue de la huitaine**Le problème irlandais et la liberté des peuples.--
La France, ou plutôt Herriot cède. --- Le
"Soviet" russe existera-t-il longtemps en-
core? --- Ce que fait l'école sans Dieu.**

L'Irlande.—Le traité par lequel l'Angleterre a scindé l'Irlande en deux Etats distincts pour mieux conserver son emprise en créant la zizanie parmi les Irlandais malcommodes, prévoyait la formation d'une commission pour délimiter les frontières respectives de ces deux tronçons. Mais on n'avait pas prévu que l'une des deux parties pourrait refuser de nommer des délégués sur ce comité Et l'Angleterre se prépare à légiférer pour imposer ce comité chargé de concilier les irréconciliables Ulsteristes et ceux des Irlandais de l'Etat soi-disant libre satisfaits d'un semblant d'autonomie. L'Angleterre réussira: tout ce qu'elle désire, c'est rendre de plus en plus impossible l'unification de l'Irlande, et elle n'ignore pas que le meilleur moyen de dominer c'est encore de diviser.

De Valera a été mis en liberté après deux ans de détention. On n'a pu faire plier ce fier Irlandais, qui réclame toujours pour son peuple, opprimé depuis quatre siècles et plus, une pleine mesure de liberté. Il y a des gens, même chez nous, qui ne comprennent pas que De Valera ne s'empresse de lécher les pieds de ses libérateurs. Pour nous, nous continuons d'admirer ceux qui préfèrent la mort à une lâcheté, et la liberté à l'esclavage, même quand les chaînes en sont dorées.

On traite De Valera d'illuminé et de fou parce qu'il ne veut pas accepter le fait accompli et reconnaître le gouvernement de l'Etat libre. Si cet Etat était vraiment libre, on n'aurait pas senti la nécessité de l'appeler l'Etat Libre, et il s'appellerait l'Irlande tout court, comme aux jours où les chefs de clans de l'Irlande et de l'Ecosse indépendantes faisaient trembler les rois d'Angleterre.

De même, le jour où le Canada cesserait d'être une colonie, on ne dirait plus le Dominion Canadien de l'empire britannique, mais le Canada tout simplement.

Vive l'Irlande et son irréductible champion De Valera !!

L'Entente.—Herriot a baissé pavillon devant les exigences de l'Angleterre et consenti à évacuer la Ruhr, c'est le résultat le plus clair de la conférence de Londres. Il y a bien toute sortes de provisoires pour assurer en retour le paiement des réparations, mais on sait que l'Allemagne n'a pas pour habitude de s'occuper beaucoup de ce qui est écrit.

La conférence de Londres est une défaite française, et nous en avons la preuve dans le fait que la devise française est plutôt à la baisse à cinq sous le franc, tandis que le louis anglais est à la hausse.

Herriot a cédé à son amour de la paix, au désir d'attacher son

nom au rétablissement de l'ordre économique en Europe.

Poincaré, fort des droits imprescriptibles de la France garantissant par le Traité de Versailles, ne voulait rien céder.

Reste à M. Herriot à faire accepter l'arrangement par la chambre et le sénat français. On peut s'attendre à une lutte très vive, et même avant plusieurs lunes, à un changement de ministère.

Au moment où nous écrivons—plusieurs jours avant la publication du présent numéro—l'Allemagne a été invitée à envoyer des représentants à Londres pour connaître et accepter les détails de l'arrangement assurant l'exécution du plan Dawes.

Le "Soviet" russe.—Ce qui nous paraît absurde, impossible, continue d'exister: le gouvernement soviétique de Russie. Les puissances, en traitant l'une après l'autre avec ce gouvernement, admettent implicitement qu'il est né pour vivre. Et pourtant le gouvernement soviétique n'est populaire ni au dedans ni au dehors de la Russie. Les paysans, qui forment 80 pour cent de la population de Russie, n'aiment pas le gouvernement soviétique, mais il leur faut le subir. Et c'est pourquoi le gouvernement soviétique vit, et vivra encore longtemps. Il ne pourrait tomber que si le peuple des campagnes s'élevait en masse contre lui. Toute révolution partielle serait vite étouffée dans le sang. Et les puissances du dehors sont trop occupées à panser les plaies de la grande guerre pour risquer une aventure en Russie.

Le gouvernement soviétique ne pourra subsister qu'à condition de modification profondes. Dans sa forme actuelle, ce n'est que transitoire, comme le fait le gouvernement de la Province sous la Révolution française.

L'organisation soviétique ne pourra toujours durer parce qu'elle est contre nature.

Un jour que l'on peut encore prévoir, ce régime se modifiera et deviendra plus humain ou il disparaîtra, après avoir écrit l'une des plus sombres pages de l'histoire de la race humaine.

L'héritité.—Le procès de Loeb, fils de millionnaire, qui a tué un camarade pour le simple plaisir de tuer, passionné de ce temps-ci l'opinion américaine presque autant que les futures élections présidentielles. Loeb a cyniquement avoué son crime et paraît se complaire à en narrer les plus menus détails. Sa cruauté et son égoïsme étonnent, et pourtant c'est un jeune homme d'une intel-

ligence bien au-dessus de la moyenne.

Les uns attribuent l'état d'esprit anormal de ce fils de millionnaires à l'héritité.

On se rappelle que pareille cruauté s'est déjà vue parmi les hommes. On a connu les autodafés en Espagne, la chambre des tortures en France, les persécutions des chrétiens livrés aux bêtes féroces, aux applaudissements de l'élite du peuple romain, et combien d'autres exemples de cruauté bestiale chez les humains !

On peut même écrire que depuis son origine, la race humaine a été nourrie de cruautés. Sur ce continent, on a vu les Aztèques arracher le cœur à des victimes pleines de vie et s'en repaître. Aujourd'hui encore, des innocents sont parfois victimes de la barbare loi de lynch ou de la secte infernale Ku-Klux-Klan.

Mais cela ne peut expliquer l'état d'esprit d'un individu aussi bien doué que Loeb, commettant de sang-froid, sans raison aucune, un crime odieux. La seule explication plausible, un aliéniste célèbre qui a examiné Loeb, nous la donne. Cet enfant a été élevé par une servante dépravée, et plus tard à l'école, il n'a jamais entendu prononcer le nom de Dieu. Sans affection, sans idéal, concentré en lui-même, il a développé un égoïsme féroce qui a cherché dans le meurtre une jouissance incon-

Enlevez Dieu de la vie de l'homme, et il reste la bête humaine, avec ses instincts sauvages et cruels. Voilà le résultat de l'école obligatoire et neutre, sans Dieu.

Pierre Fouille-Partout.

Le Révérend G. F. Gruber de New Prague, Minn., écrit: "Le Novoro du Dr. Pierre a fait preuve d'une telle efficacité pour la guérison du catarrhe et pour une évacuation chronique des muqueuses, que je ne peux pas en être assez reconnaissant. Ce merveilleux remède végétal mérite d'être connu partout et de tous." Ce populaire remède de famille est vendu directement, pas dans les pharmacies. Ecrire au Dr. Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill.

Livré exempt de douane au Canada.

**LA
BANQUE
MOLSON**

Payez vos comptes par chèque et procurez-vous l'avantage d'avoir automatiquement un reçu. Toutes les facilités sont offertes pour ouvrir un compte sur lequel vous pouvez donner des chèques à chacune de nos nombreuses succursales.

MENT
FE
PIPE
NA

IE excep-
sulte
te de ces

IE.
ANS

miers pre-
nonce
LANCO

à désirée
CHOIX
légère ou
légère ou

ST

ONTREAL.

MIS

TIS-

14

14

14

UN RAPPORT INTERESSANT

Le secrétaire de la Société Générale des Eleveurs de la province de Québec, M. Adrien Morin, vient de publier son rapport annuel pour l'année 1923. Ce rapport est illustré d'une dizaine de fort intéressantes photographies du cheval et de la vache canadiennes ainsi que de moutons et de porcs. Il comporte le détail des principales opérations de l'année dont l'importation d'espèces ovine et porcine constitue la plus importante. Ce rapport contient également la liste de tous les éleveurs qui font partie de l'une quelconque des sociétés d'éleveurs de chevaux canadiens, de bétail canadien, de moutons, de porcs ou de la Société Générale. Il est particulièrement instructif pour les éleveurs.

Rés. Tél. 1385w Bureau Tél. 1022w
CHARLES M. LE TARTE
 Avocat — Advocate
 — DE —
LE TARTE & RIOUX
 52, rue St-Joseph, — Québec.
 COLLECTION & REGLEMENT

LE "BULLETIN DE LA FERME"
 Rédaction et Administration
 111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
 Revue publiée par un comité de techniciens.
 Imprimée par "Le Soleil", Ltée.
 Téléphone 4297 - - Case Postale 129

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

LA PLANTE

Conditions essentielles à sa croissance

L'AIR—(Suite)

Toute opération culturale doit favoriser le passage de l'air dans le sol. L'égouttement des terres, soit par fossés ou drainage, est l'une des plus utiles améliorations foncières que tout agriculteur doit appliquer, surtout si sa terre est argileuse. C'est un placement à longs termes. En outre, toute plante à longues racines, le trèfle par exemple, ameublit la terre en la divisant. Même il est très louable d'enfouir une deuxième récolte de trèfle pour produire cette terre noire qui réchauffe les sols lourds et d'ordinaire froids. Cet humus rend aussi la terre plus poreuse et incorpore au sol l'azote, un des éléments du sol les plus importants et des plus dispendieux.

Le trèfle, comme toute légumineuse, comme le pois, la fève, la vesce, est doué du pouvoir d'emmagasiner l'azote de l'air dans de petites pochettes fixées aux racines. Le trèfle serait donc la pre-

mière plante à cultiver sur un sol argileux.

Il est important de toujours tenir la surface du sol finement emiettée. Ceci permet à l'air de bien le ventiler, et empêche l'eau de remonter à la surface et de se perdre par évaporation. Car l'eau monte d'autant plus vite que sont étroits et serrés les canaux du sol. Si l'on brise ceux-ci, l'eau restera donc à portée des racines, et la plante ne fanera pas si le temps est sec et le soleil chaud. C'est précisément ce qu'il s'agit de faire dans notre jardin après les fortes pluies qui nous arrivent suivies d'un soleil brûlant. Emiettez donc bien les mottes de votre jardin, et n'arrosez jamais en plein soleil. Car vous perdez ainsi la moitié de votre eau par évaporation, et les plantes se porteront plus mal que si elles avaient reçu un bon binage.

Adrien Desautels.

Sujet à vente préalable nous offrons
 \$150,000

CORPORATION EPISCOPALE D'OTTAWA

Obligations à 5½% échéances séries
 1 A 30 ANS

PRIX: 100 ET INTÉRÊTS ACCRUS
 Demandez notre circulaire

CREDIT ANGLO FRANÇAIS LTEE
 132 rue St-Pierre

Tél. 6427-6428 :: QUÉBEC.

"L'International Limitée"

Depuis un quart de siècle l'International Limitée parcourt quotidiennement son double chemin d'acier entre Montréal, la métropole canadienne, et Chicago, la grande cité américaine. Ce train de luxe est la perfection de confort et de la sûreté en voyage. Vous dînez à bord tout aussi bien qu'à votre hôtel favori et prenez votre repos de la nuit dans une couchette plus confortable que la plupart des lits. Sans bruit et sans ostentation en prévient vos moindres désirs et l'on y satisfait. Le matériel roulant de ce train vous offre un choix varié d'accommodation: vous pouvez réserver un fauteuil dans le wagon-salon-panorama, bibliothèque ou un lit dans les wagons-lits modernes. La locomotive géante attelée à ce train de luxe est du modèle 6000 si justement fameux. "L'International Limitée" part de Montréal à 10.00 A. M. tous les jours et arrive à Chicago à 8.00 A. M. le lendemain. La route suivie est via Toronto, Hamilton, London, Windsor et Détroit. De Québec, le raccordement se fait à Montréal par "Le Mont-Royal" partant de la Gare du Palais à 11.45 P. M. tous les jours. Pour tous autres renseignements, réservez de lits ou de fauteuils, prière de s'adresser à n'importe lequel des agents du chemin de fer National.

Nos boe maig

Les fermes ex essais d'expédition refroidie en Grande composait de 140 b des stations expéri Sask., et Lennoxvil

Coût total de

Venant de

Perte de poids au

Perte de poids sur (poids moyen livres) venant Perte de poids sur sur des boeufs (Moyenne 1268 liv) Perte de poids sur Venant de Rosther

Conclusions.— réduire la perte de pour l'expédition p les wagons, cause, ou moins épuisés a prendre plusieurs h l'exercice, l'occasi tants que la nourri

2. Les boeufs est moins avancé.

3. La perte de portante, lorsque soins sont assez b

Qu'est-ce qui tion?

On entend so tent tout autant c ment parlant, mai en ce qui concern Bretagne, c'est le c et qui les a stabilis tés au même nive d'expédition. Ce fermes fédérales c mes des provinces ont monté princip district. Dans l'Alberta, les vale augmenté de 2 à 5 boeufs d'un an. l meilleures, se son blable à celui que vendus sur la ferr prix que les boeuf primé.

Conclusi

1. Pour que soient uniformes. tion, des boeufs d premier coup d'œi qui attire l'achete

2. Le nourris maigre, qui se dév an ou de deux an rages cultivés sur et qui est expédié bien pour l'achete l'acheteur, et il n' ferme.

3. Les boeufs peuvent être envo ment est compléte juin, les boeufs d' à se vendre, à co après avoir été sc blions pas que le ou de boucherie,

26^{ème} EXPOSITION DE LA VALLEE DU ST-LAURENT

TROIS-RIVIERES

18 au 23 août 1924

Grand Déploiement Agricole et Industriel - Grande Démonstration Animale et Magnifiques Parades

PRIX SPECIAUX aux CERCLES des FERMIERES

PLUS DE \$25,000.00 EN PRIX

DEMANDEZ NOTRE LISTE DE PRIX

MIDWAY ET ATTRACTIONS SANS PRÉCÉDENT

Quatre jours de Courses excitantes — \$6,500.00 en Bourses

Les meilleurs chevaux du Canada et des États-Unis se disputeront les bourses

ENCOURAGEONS NOS OEUVRES NATIONALES

En Foule aux Trois-Rivières pendant cette Semaine de Récréation

S. H. le Maire ARTHUR BETTEZ, Président

Dr J. H. VIGNEAU, Gérant

Nos boeufs gras et nos boeufs maigres en Angleterre

Les fermes expérimentales fédérales font depuis trois ans des essais d'expéditions de boeufs gras et maigres et de viande de boeuf refroidie en Grande-Bretagne. Une expédition faite en 1924 et qui se composait de 140 boeufs de différents âges et de différents poids, venant des stations expérimentales de Lethbridge, Alta., Scott et Rosthern, Sask., et Lennoxville, Qué., a donné les résultats intéressants que voici :

Coût total des expéditions jusqu'à Manchester, par tête

Venant de Lethbridge.....	\$42.60
Scott.....	39.96
Rosthern.....	42.13
Lennoxville.....	28.95

Perte de poids au cours du transport par chemin de fer et sur l'océan

Perte de poids sur les boeufs gras ou d'engraissement rapide (poids moyen 1309 livres), venant de Lethbridge, Alta.....	7.5%
Perte de poids sur des boeufs un peu moins gras (moyenne 1255 livres) venant de la même ferme.....	5.8%
Perte de poids sur des boeufs d'un an (moyenne 990 livres) et sur des boeufs de deux ans.....	8.1%
(Moyenne 1268 livres), venant de Scott.....	8.8%
Perte de poids sur des boeufs Angus de 1148 liv.....	7.7%
Venant de Rosthern, et des boeufs de boucherie de 1322 livres...	9.0%

Conclusions.—1. Un fait évident, c'est que l'on peut grandement réduire la perte de poids en prenant toutes les précautions nécessaires pour l'expédition par chemin de fer. L'entassement des animaux dans les wagons, cause, une forte perte de poids et les boeufs arrivent plus ou moins épuisés au port d'embarquement. On fera bien de les laisser prendre plusieurs heures de repos, au point d'alimentation. En réalité l'exercice, l'occasion de se détendre, sont peut-être encore plus importants que la nourriture.

2. Les boeufs gras maigrissent plus que ceux dont l'engraissement est moins avancé.

3. La perte de poids sur l'océan est encore relativement peu importante, lorsque la température n'est pas trop mauvaise et que les soins sont assez bons.

Qu'est-ce qui rapporte le plus, la vente au Canada ou l'exportation?

On entend souvent dire que les boeufs vendus au Canada rapportent tout autant que les boeufs qui sont exportés; c'est vrai généralement parlant, mais un point qu'il convient de ne pas oublier c'est que, en ce qui concerne la catégorie de boeufs demandés par la Grande Bretagne, c'est le commerce d'exportation qui a établi les prix canadiens et qui les a stabilisés. En d'autres termes, les prix au Canada sont montés au même niveau que ceux du marché anglais, y compris les frais d'expédition. Ceci a été démontré par deux expéditions faites par les fermes fédérales cette saison. Une de ces expéditions venait des fermes des provinces maritimes et les prix de la viande dans la localité ont monté principalement parce qu'il s'était exporté des boeufs de ce district. Dans les expéditions venant de la Saskatchewan et de l'Alberta, les valeurs maxima, appréciées au point d'expédition, ont augmenté de 2 à 52 cents par 100 livres, à l'exception d'un groupe de boeufs d'un an. Les boeufs de Québec, dont la qualité n'était pas des meilleures, se sont vendus de l'autre côté à un prix exactement semblable à celui que l'on obtenait pour des boeufs de la même qualité vendus sur la ferme. Si les boeufs se vendent au Canada aux mêmes prix que les boeufs d'exportation, c'est parce que l'embargo a été supprimé.

Conclusions sommaires tirées de cette expérience

1. Pour que les boeufs se vendent bien, il est nécessaire qu'ils soient uniformes. Celui qui peut produire ou élever, pour l'exportation, des boeufs d'une couleur uniforme, qui plaisent à l'acheteur au premier coup d'œil, a beaucoup plus de chance qu'un autre. L'animal qui attire l'acheteur est l'animal trapu, bas sur pattes.

2. Le nourrisseur anglais préfère un boeuf assez jeune et assez maigre, qui se développe et s'engraisse en même temps. Le boeuf d'un an ou de deux ans qui a été hiverné économiquement avec des fourrages cultivés sur la ferme et gardé dans des logements bon marché, et qui est expédié au sortir du pacage en automne est avantageux, aussi bien pour l'acheteur que pour le vendeur. Il fait de la viande pour l'acheteur, et il n'a coûté au vendeur que des fourrages produits sur la ferme.

3. Les boeufs d'engrais plus légers, pour l'expédition de printemps, peuvent être envoyés à partir de février jusqu'en avril et leur engraissement est complété sur l'herbe, en août et septembre. En avril, mai et juin, les boeufs d'engraissement rapide, expédiés en cet état, trouvent à se vendre, à condition qu'ils ne dépassent pas le poids de 800 livres après avoir été soumis à une courte période d'engraissement. N'oublions pas que les boeufs d'engraissement rapide, ou les boeufs gras, ou de boucherie, représentent une plus grosse mise de fonds pour

l'expéditeur parce que leur nourriture a coûté plus cher et entraîne plus de risques. L'expédition de boeufs d'engrais qui ont été développés principalement sur l'herbe, sur les gros fourrages cultivés sur la ferme, et qui n'ont reçu que peu de grain, ne comporte que peu de risques pour l'expéditeur et laisse moins de chance au nourrisseur anglais.

4. L'époque de l'expédition a donc beaucoup à faire avec l'âge et le poids des boeufs à expédier. Cette expérience a fait voir que les jeunes boeufs, d'un poids léger et d'un bon choix, sont très bien vus, mais il est douteux qu'il soit économique de les expédier, à moins que les prix n'augmentent beaucoup pour les animaux de 900 livres. Généralement parlant les boeufs de boucherie ou les boeufs de détail obtiennent les plus hauts prix lorsqu'ils sont gras; les commerçants anglais, aussi bien du reste que les commerçants canadiens, aiment des boeufs de boucherie d'un poids commode, et en choisissant des boeufs les expéditeurs feront donc bien de prendre les animaux qui sont d'un poids uniforme et qui ne dépassent pas beaucoup le poids de 1250 livres en Angleterre.

5. Les boeufs portant leurs cornes sont à un grand désavantage.

6. Le marquage des animaux sur les côtes est un très gros inconvénient.

7. Pour finir, disons encore une fois que la Grande-Bretagne peut-être considérée comme un débouché avantageux pour les boeufs de boucherie ordinaires, dont il existe un trop grand pourcentage marchés. Si nous voulons nous faire une réputation sur le marché anglais, ne laissons pas détériorer nos troupeaux d'élevage d'animaux de boucherie au Canada.

On pourra se procurer tous autres renseignements au sujet de ces expéditions en s'adressant à la ferme expérimentale centrale Ottawa.

CRISES

Demandez le livre gratuit donnant des renseignements complets au sujet de la préparation Trench universellement réputée contre l'épilepsie et les convulsions. Simple traitement domestique. Plus de trente ans de succès. Témoignages de toutes les parties du monde, plus de 1,000 en un an. Écrivez immédiatement à TRENCH'S REMEDIES LIMITED 27 St. James Chambers, 79 Adelaide St., E. Découper cette annonce. Toronto, Ontario.

BREVETS

Liste des inventions requises par les manufacturiers, et toute autre information fournie gratuitement sur demande. THE RAMSAY CO. Dépt. B. F. 273 rue Bank, Ottawa, Ont.



Engin 1 1/2 C. V. Batterie

LE NOUVEL ENGIN "Z"

Cet engin est le plus grand sauveur de temps et de travail qui ait été manufacturé pour la ferme. Quoique petit et assez léger pour être transporté facilement, il a la capacité voulue pour faire nombre de travaux fatigants sur votre ferme. Son prix est excessivement bas et satisfaction garantie par les pionniers dans la manufacture des engins à gasoline.

The Canadian FAIRBANKS - MORSE Company, Limited

St-Jean, Québec, Montréal, Ottawa, Toronto, Windsor, Winnipeg, Régina, Calgary, Vancouver, Victoria.

Envoyez-moi, sans aucune obligation, toutes informations sur le nouvel engin "Z" avec système d'ignition par batterie.

Nom.....
 Adresse.....
 P.....194

14

14

14

Pourquoi notre foin n'obtient pas un plus haut prix sur le marché américain

LES REFORMES QUI S'IMPOSENT

Au cours d'une interview qu'a bien voulu nous accorder le secrétaire de l'Association des marchands de foin, à Montréal, M. G. des Trois Maisons, nous avons pu recueillir des notes substantielles relativement à notre commerce de foin.

Or ces notes ne sont pas toujours flatteuses quant à la manière dont nous avons trop souvent fait ce commerce.

D'un autre côté, les renseignements que nous fournit le très compétent secrétaire de l'Association, prouvent à l'évidence que nous avons chez nous la matière première et tous les éléments voulus pour organiser non seulement avec les Etats-Unis mais encore avec l'Europe un commerce de foin lucratif.

Mais pour atteindre ce but, si désirable, à cause surtout de la crise actuelle, de sérieuses réformes s'imposent, dont les deux principales sont la qualité dans la marchandise offerte au client étranger, puis la classification.

Pour obtenir la qualité voulue, il faudra améliorer encore nos méthodes de fenaison; aussi mieux choisir l'époque ou les jours où l'on presse le foin.

L'association condamne le pressage en temps très froid parce que le foin ainsi mis en presse par une température très basse est sujet à se détériorer lorsque la température s'élève. Notre informateur cite le cas d'une cargaison de foin de bonne qualité après la fenaison et expédié en Europe, pendant la guerre. Arrivé à destination il était, pour ainsi parler, en marmelade et à peine apte à servir de litière. La mise en ballot ou le pressage de ce foin par une température excessivement froide avait produit le désastre, qui, on se l'imagine, n'a pas contribué à nous faire la bas une réputation de bons producteurs de foin.

Notre sol, déclare M. des Trois Maisons, produit en général un

subir la concurrence de celui des autres provinces et celui des Etats-Unis. Mais à cause de vices dans la préparation et la mise sur le marché, il est souvent classé comme inférieur. Ainsi en 1920 eurent lieu à Cincinnati, Ohio, des ventes considérables de foins provenant des Etats-Unis et du Canada. Or l'on sait, que comme pour beaucoup de produits du genre, le foin est classifié, dans les circonstances, d'après les lots de plus mauvaise qualité. En d'autres termes, c'est le lot de plus mauvais foin qui sert de base à la classification. Or à la foire de Cincinnati le foin américain obtenait \$41. Il était classifié 1st grade. Quant au foin du Canada il n'obtenait que \$21 et était marqué, **Mediocre No 2.**

L'Association des Marchands de foin travaille actuellement à obtenir une classification telle que la désire le marché, telle aussi que la pourra toujours retracer non-seulement le vendeur local, mais encore le producteur lui-même. Et nous avons, pour ce faire, des raisons sérieuses, dit le secrétaire. On a trouvé dans l'intérieur de ballots de foin jusqu'à des "cotons" de patates, des cailloux et, en une occasion, des os de chien. C'est pourquoi il importe que nous adoptions un étiquetage qui, au besoin, permettra au consommateur, ou plutôt à l'Association de remonter facilement jusqu'au producteur et de l'identifier.

Nous reviendrons sur cet intéressant sujet de notre production et de notre commerce de foin. Il est d'autant plus important que la valeur globale de notre récolte de foin n'est surpassée, paraît-il, que par celle du blé. D'après une récente statistique la récolte de blé, était évaluée à 474 millions de dollars, alors que celle du foin, la même année, atteignait, 267 millions de dollars.

Vieux temps, Vieilles choses

Un double suicide en 1870

Dans un numéro de L'OPI-NION PUBLIQUE de Montréal, année 1870, nous relevons le fait divers suivant, qui dans le temps eut autant de vogue que les récits de crimes de la presse à sensation actuelle, recit dont aucun ne vaut le suivant. Voyons, plutôt.

Adolphe L..., artiste d'un de nos théâtres secondaires, vivait depuis longtemps déjà en fort mauvaise intelligence avec sa femme, et presque tous les jours des scènes scandaleuses avaient lieu entre les deux époux.

L'autre soir, après une querelle des plus violentes, Adolphe s'écria:

—Il vaut mieux en finir une fois pour toutes, que de mener plus longtemps une existence aussi misérable.

—Ah !, oui, dit la femme, plus d'une fois j'ai songé à m'empoisonner, et je le ferai.

—Alors, mourons ensemble; je vais aller chercher du poison et nous en prendrons.

—Je ne demande pas mieux. Et aussitôt l'infortuné époux se rend à la pharmacie voisine et demande de l'arsenic pour détruire les rats qui, dit-il, font chez lui de grands dégâts.

Ordinairement, répond le pharmacien, je ne délivre pas de substances vénéreuses sans ordonnance de médecin, mais, comme je vous connais je pense pouvoir faire une exception.

Puis il remet à Adolphe un petit paquet, en l'engageant à s'en servir avec précaution.

De retour chez lui, l'artiste désespéré prend deux verres, y divise le poison en deux et le dilue avec de l'eau. Ensuite, sans articuler un seul mot, il présente l'un des verres à sa femme, prend lui-même l'autre, et, à un signe qu'il fait, tous les deux vident leur verre.

—C'en est fait de nous ! dit Adolphe, et les larmes coulent sur ses joues.

La femme aussi se met à pleurer, et les deux époux se font les derniers adieux. Ensuite, ils vont se coucher, chacun dans son lit.

Une heure après, Adolphe dit d'une voix faible:

WILSON'S



Tue toutes les mouches, les germes aussi. 10c le paquet chez les Pharmaciens Epiciers et Marchands généraux.

—Ma femme, es-tu morte?
—Non, répond-elle, pas encore, et toi?

—Moi non plus.
Au bout d'une autre heure c'est la femme qui fait la même question et la réponse est la même.

Cette scène se répéta six fois, pendant la nuit, lorsque enfin la malheureuse épouse, à six heures du matin, demande une dernière fois à son mari:

—Adolphe, es-tu mort?
—Non, répondit-il en soupirant mais j'ai une faim atroce.

—Moi aussi, dit la femme.
Alors ils se lèvent tous les deux; madame fait du café, et ils déjeuner avec le plus grand appétit, sans dire un mot.

Enfin Adolphe rompt le silence:
—Chère femme, dit-il, il paraît que le Bon Dieu ne veut pas de nous.

Elle poussa un profond soupir.
—Si nous continuons à vivre, en cherchant désormais à éviter tout sujet de querelle. Qu'en dis-tu?

—Oh ! je te promets que je ferai tout pour avoir la paix.

Et depuis ce moment, ils vivent ensemble dans la meilleure intelligence.

Le pharmacien, en voyant l'air affairé de notre artiste, s'était douté de quelque chose, et au lieu d'arsenic, il lui avait donné de la magnésie.

Dire et parler ne sont pas synonymes; beaucoup disent pour parler, peu parlent pour dire.

Mesdemoiselles, savez-vous celui que vous ne devez pas épouser? Celui qui rentre tard au logis sans considération pour ses parents inquiets qui l'attendent.

MOUTURE PARFAITE

ECONOMIE D'ARGENT

Fabriquées de grandeurs convenables pour répondre à tous les besoins du cultivateur canadien.

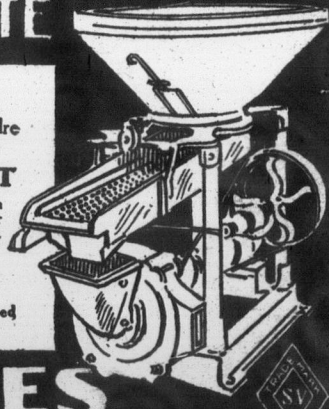
LES MOULANGES VESSOT

de fabrication canadienne, réalisent la suprême perfection et vous épargneront de l'argent. Ecrivez aujourd'hui pour demander brochure illustrée, informations complètes et prix.

S. VESSOT & COMPAGNIE
Manufacturiers - Joliette, P.Q.

Vendues par
INTERNATIONAL HARVESTER CO. OF CANADA, Limited
Hamilton, Canada.

MOULANGES VESSOT



L'ELEVAGE d

(Suite)

Castration.—Cette cillite beaucoup l'engrais mâles en améliorant de leur chair et de leur âge de 3½ mois.

Les sujets châtrés dans un même enclos mais avec les lapins reproducteurs.

Inutile d'entrer dans de la castration, l'opération simple et l'éleveur n'a les principaux points pour les autres petites de la ferme.

Elle sera pratiquée avant le repas à quelque distance Les plaies seront guéries peu de saindoux.

Engraissement.—de l'engrais durer plus de vingt-jours. Il faut donner nourriture afin d'être à manger le plus possible.

On lui donnera peu et on le placera peu dans l'endroit peu éclairé.

On servira d'abord riture verte qu'on recouvre des patates cuites bouettes de farine de blé-d'Inde délayées de préférence. Pour meilleur goût à la menter l'appétit, on peu de persil, de cébennit ou d'autres piques dans les caban mis en engraissement.

Les concours se

Les tableaux ci-de la production hebdomadaire que le nombre totalisé de

Remarques.—Les Abréviations:—C. W.A.—Wyandottés arge Sous la direction d

2ème année. Rapport I

Propriétaire e

- 1 Institut Agricole d'O
- 2 J. G. Liard, St-Alexis
- 4 W. A. Carr, Ste-Aga
- 5 Elie Jodoin, Varenne
- 6 Raoul Pettigrew, Isle
- 7 J. A. Proulx, Montm
- 8 Station Expérimenta
- 9 Station Expérimenta
- 10 Acad. St. Ls de Fran
- 11 Auguste Beaulieu, G.
- 12 J.-S. Blais, EastBrou
- 13 Georges Bouchard, M
- 14 Antoine DeRoy, Pri
- 15 Alexandre Fournier,
- 16 Jos.-C. Hébert, N.P.
- 17 Chs.-E. Paquet, Pon
- 18 Station Expérimenta

Production: 42.6

- Poulette No 41 a pond
- " " 23 "
- " " 42 "
- " " 50 "
- " " 20 "

Gérant du Concours

N. B.—Adresses toute de-la-Poca

QU'IMPORTE LA QUANTITE, Expédiez-nous-la.

Nous possédons les moyens d'écoulement voulus pour nous permettre d'absorber toute votre production de **Bonne Crème**

Quelle que soit la quantité que vous ayez, assurez-vous-en le plus haut prix du marché en commençant immédiatement à en faire l'envoi régulièrement à:

LA LAITERIE DE QUEBEC
75 Avenue du Sacré-Coeur
QUEBEC

MOUTURE PARFAITE

ECONOMIE D'ARGENT

Fabriquées de grandeurs convenables pour répondre à tous les besoins du cultivateur canadien.

LES MOULANGES VESSOT

de fabrication canadienne, réalisent la suprême perfection et vous épargneront de l'argent. Ecrivez aujourd'hui pour demander brochure illustrée, informations complètes et prix.

S. VESSOT & COMPAGNIE
Manufacturiers - Joliette, P.Q.

Vendues par
INTERNATIONAL HARVESTER CO. OF CANADA, Limited
Hamilton, Canada.

MOULANGES VESSOT

BOULANGEZ VOTRE PROPRE
PAIN
AVEC

**LES GALETTES
DE LEVAIN
ROYAL**

*La Qualité
plus élevée
pour au-delà
de 50 ans*



Un émoi

C'était pendant ma dernière année de séjour au couvent; je savais alors à quoi je me destinerais, après mes études terminées; c'était l'enseignement. Mais je me demandais quelle vocation j'allais prendre après ma carrière d'institutrice. C'est ce que j'avais essayé de résoudre jusqu'alors.

Notre mère-institutrice n'omettait pas chaque semaine de nous donner la lecture de quelques pages traitant de la vocation. Or, cette semaine là nous avions quelque chose de plus! Nous avions prié St-Joseph lui qui avait si bien su diriger les premiers pas de son divin Fils adoptif, de nous guider doucement mais sûrement dans la voie où nous devions marcher. C'était sur la fin de cette mémorable semaine. C'est à-dire le vendredi pendant la lecture spirituelle; notre maîtresse nous parlait encore de la vocation, c'est-à-dire de la vie religieuse et conjugale. Elle parlait si bien cette bonne vieille religieuse, sa voix était si persuasive et savait si bien faire de ces chapitres une véritable lecture expressive qu'à la fin gagnée par l'émotion je pleurai. Je me pris à songer quelle voie je devais suivre: Je contrebalançais les avantages et les inconvénients de chacune d'elles et je ne savais que faire et pendant tout ce temps les larmes coulaient, coulaient doucement sur mes joues.

Personne ne s'aperçut de mon émoi, excepté notre maîtresse, mais elle ne souffla pas un mot car elle dut deviner cette bonne mère quels sentiments j'éprouvais. Mais sur la fin de la lecture St-Joseph à qui j'avais eu recours dans la semaine me vint en aide Il m'a semblé l'entendre dire "Sèche tes larmes,

MUSICIENS

Pour tous vos achats de Musique Religieuse et Profane, Vocale et Instrumentale, Fanfares et Orchestres.

Ecrivez, sans hésiter à

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, :-: Montréal.

Le meilleur assortiment, les meilleurs prix

Merci d'avance, Salutations empressées

Chez-nous
Section féminine *Le Foyer, L'Ecole*

L'ÉDUCATION DU GOÛT

Qu'est-ce que le goût? Le goût, c'est l'instinct du beau, c'est cette conscience qui nous fait discerner tout de suite, en toute chose, le beau et le laid ce qui est fin et spirituel de ce qui trahit la recherche et la préciosité.

Le goût donne la mesure infiniment subtile du bon ton. Le poète a dit: "Ne forçons pas notre talent, nous ne ferions rien avec grâce." C'est une excellente définition du goût.

Le goût n'exclut ni la fantaisie ni l'originalité, mais grâce à lui ce qui est plaisant, aimable, drôle même ne devient pas trivial, ce qui est amusant n'arrive pas à choquer. Le goût séduit l'absence de goût offense.

Sans doute, le goût ne suffit pas toujours à faire discerner le beau; voici par exemple une peinture: celle qui ne possède aucune notion en matière d'art pictural ne saura pas, quel que soit son goût, s'arrêter devant un chef-d'œuvre; d'instinct, elle rejettera les œuvres détestables, mais elle ne distinguera pas avec la même sûreté ce qui est aimable de ce qui est génial. Il faut une culture artistique, de même qu'il faut une éducation spéciale pour acquérir de bonnes manières, s'habiller d'une façon vraiment élégante.

Le goût ne dispense pas du savoir; il peut nous préserver jusqu'à un certain point de quelques fautes de goût, il ne le remplace jamais complètement.

On dit quelquefois d'une personne: elle a bon goût, elle a mauvais goût en réalité, le goût n'est pas, suivant le cas, bon ou mauvais; il est ou il n'est pas; avoir mauvais goût, c'est n'avoir point de goût; avoir bon goût, c'est avoir simplement du goût.

Mais on emploie souvent ce terme dans le sens de préférence de tendance on parle du goût d'un siècle, du goût d'un artiste ou d'une école; en réalité, il s'agit simplement d'une question de mode et de manière; ainsi j'aime le rose, vous préférez le bleu; ces deux couleurs sont également jolies; le goût n'interviendra que dans la façon dont nous les emploierons.

Le goût aime la simplicité, les lignes pures, les tons qui s'harmonisent, les contrastes heureux, la grâce, ce qui est spirituel, élégant, distingué.

L'absence du goût se reconnaît dans la recherche du précieux, du maniéré, du criard, des fausses notes, des choses qui pour tour dire jurent de se voir accouplées.

Il ne faut pas confondre le goût avec la mode. La mode est quelquefois dépourvue de goût, elle l'est même souvent; mais une femme de goût saura suivre les tendances de la mode de telle façon que sa mise sera toujours agréable et gracieuse. C'est une question de tact; avoir du tact, c'est avoir du goût.

Le goût est instinctif, mais il se forme et se développe, et nous devons nous employer à le cultiver en nous. C'est une question de santé morale.

Il faut fréquenter les auditions, les concerts de musique classique, les conférences où des orateurs réputés comme ayant une réelle éloquence et un beau langage prennent la parole.

Et puis, lisons les ouvrages de critique littéraire, artistique, musicale; lisons-les avec attention, en même temps que l'œuvre qu'ils analysent. Rien ne forme le goût comme les ouvrages de critique. Sans doute un critique est rarement impartial, mais il a de la conscience et sa sévérité, si injuste soit elle, se trouvera toujours désarmée devant la manifestation du beau.

Peu à peu notre goût personnel fera le reste, il se dégagera des doutes, des hésitations que donne toujours l'ignorance. Il volera bientôt de ses propres ailes.

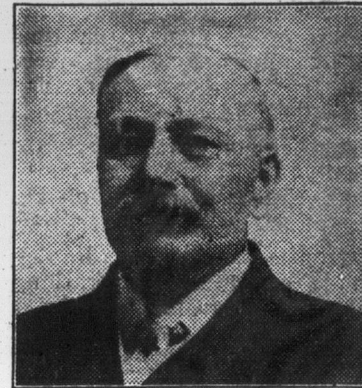
Il se manifestera dans notre mise, dans le choix de notre chapeau, de notre coiffure, de notre toilette, dans la science très sûre que nous aurons de ce qui nous va et de ce qui ne nous sied pas, des couleurs qui nous avantagent, de ces riens qui corrigent ce qu'un assemblage de chiffons et de nuances peut avoir de disparate et de choquant.

Dans notre conversation, nous ferons également preuve de goût; nous saurons être gaies, spirituelles avec tact, avec mesure, nous saurons tourner un compliment qui ne sera ni fade, ni outré, ni obséquieux, et s'adaptera parfaitement au rang et à la personnalité de celui ou de celle à qui il s'adressera.

Nous aurons chez nous pour parer, notre intérieur, le même soin; tout sera joli, harmonieux, élégant et coquet; si même nous sacrifions aux tendances du jour, si nous adoptons des couleurs violentes, dans les tapisseries, les tentures, les étoffes des coussins et des meubles, nous saurons les choisir et les disposer de telle sorte qu'on sentira, en entrant dans notre appartement, la présence d'une femme de goût.

Cousine Avette.

Santé recouvrée grâce au traitement aux fruits



Il y a quatorze ans, M. James S. Delgaty, de Gilbert Plains, Man., était une ruine nerveuse. Son poids était tombé de 170 à 115.

Voici ce qu'il écrivit le 15 mai 1917: "Tous les remèdes que j'essayai se révélèrent inutiles jusqu'à ce qu'un ami me conseillât de prendre 'Fruit-a-tives.' Je commençai aussitôt à me rétablir. Après avoir pris pendant trois mois ce remède aux fruits, j'étais revenu à mon état normal. Je n'ai jamais eu aussi bonne santé que depuis ces six dernières années. Nous ne nous passons jamais de 'Fruit-a-tives' à la maison."

Ecrivain de nouveau le 27 septembre 1923, M. Delgaty dit: "Je m'en tiens à la lettre que je vous ai adressée en 1917: je recommande encore 'Fruit-a-tives'."

"Fruit-a-tives" procure un soulagement permanent parce qu'il délie de la cause de la nervosité; c'est un traitement aux fruits complet, étant composé de jus de fruits frais et murs et de toniques. 25c et 50c la boîte, 6 pour \$2.50 chez les pharmaciens ou expédié frais de poste acquittés par Fruit-a-tives Limited, Ottawa.

6 mon enfant, ne pleure pas. Ta destinée est tracée depuis longtemps; en te mettant au monde le bon Dieu n'avait pas en vue de faire de toi son épouse mais sa servante fidèle et ce, en élevant de blonds chérubins aux cheveux dorés pour les conduire dans le chemin de la vertu et qui, après avoir bien servi Dieu sur la terre, iront le glofier éternellement dans le ciel". Et revenant de mon extase, dirai-je je me pris à sourire et je pensais: pourtant j'aurais été heureuse il me semble de m'enfermer dans un monastère loin des bruits du monde pour servir Dieu à ma guise, mais il veut mieux que cela peut être, non seulement il veut que je le serve, mais que j'en engage d'autres à le servir, et je me vis tout-à-coup l'âme future d'un foyer dans une modeste habitation de campagne entourée de petites têtes blondes, faisant de mon mieux pour les rendre heureux et pour plaire à celui que le bon Dieu m'avait associé. Depuis toutes mes actions ont convergé vers ce but: celui de préparer mon bonheur futur et je crois que j'y réussirai car le moyen que j'emploie pour y parvenir est infail- lible: c'est la prière.

Les conseils de la mémagère

Pour empêcher les mouches de se poser sur les dorures.—Rien de plus disgracieux que les taches noires faites par les mouches sur les cadres dorés; pour empêcher ces insectes de se poser sur les dorures, frottez celles-ci tous les quinze jours avec un chiffon de flanelle imbibé d'huile de laurier.

Nettoyage des objets en cristal.—Laver soigneusement l'objet; l'essuyer ensuite avec un linge fin, puis avec un autre linge saupoudré d'amidon (empois bleu) en poudre. Essuyer après quelques minutes; passer une brosse douce dans les dessins et ornements du cristal, pour enlever les parcelles d'amidon.



La première de ces essentiellement féminin volants de dentelles de ses manches. D quets de fleurs parse de la seconde si élég simplicité et les gra romaines de la trois une création unique; es trois sont des m

Leur Comm

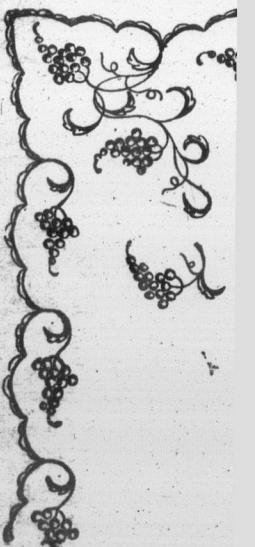
Dans mon village, les blanches sont groupées en une confrérie où elles mutuellement, et où cha personnalité comme un défi

De chaque côté de la ru vis devie en commun, cert elles joyeuses comme à plaisir; d'autres se boudes mécontentes, dirait-on, de été placées en face de bicc conviennent pas; d'autre se regardant par en-desse est qui feignent l'indifférent leurs stores bas, affectant des yeux baissés.

Et ce me fut une impres d'entrer un jour dans l audience.

Cette petite maison roi dont l'escalier rouge desc étage, ne se doute pas c riant d'elle, à cause de ces toujours pendre de la lan chienne assoiffée. La vautre dans un bien-aise nourrie: aussi lance-t-elle ses rots d'odeur alléchar qu'on ouvre sa porte. Le pourrait bien être admis d de sa voisine qui ouvre sa persienne sur la rue, co

La broderie



La mode d'été

La première de ces toilettes est essentiellement féminine avec ses volants de dentelles et le bouffant de ses manches. De petits bouquets de fleurs parsèment l'étoffe de la seconde si élégante dans sa simplicité et les grandes rayures romaines de la troisième en font une création unique; mais toutes les trois sont des modèles popu-

lares que vous aimerez à confectonner à l'aide des patrons Mc-Call. Si vous ne pouvez les avoir chez vous écrivez à 90 Bond St., Toronto.

3751—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.

3745—14 à 16 ans—36 à 42, 45c.

3743—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.

Leur Commérage

Dans mon village, les petites maisons blanches sont groupées autour de l'église en une confrérie où elles se guignent mutuellement, et où chacune apporte sa personnalité comme un défi.

De chaque côté de la rue, dans un vis-à-vis devie en commun, certaines sont entre elles joyeuses comme à une partie de plaisir; d'autres se boude, l'autre capable, mécontentes, dirait-on, de ce qu'elles ont été placées en face de bicoque qui ne leur conviennent pas; d'autre se redoutent et se regardent par en-dessous; enfin, il en est qui feignent l'indifférent et qui tiennent leurs stores bas, affectant ainsi l'air chaste des yeux baissés.

Et ce me fut une impression étrange que d'entrer un jour dans le sens de cette audience.

Cette petite maison ronde, là-bas, celle dont l'escalier rouge descend du deuxième étage, ne se doute pas que ses voisines rient d'elle, à cause de cet air qu'elle a de toujours pendre de la langue, comme une vieille assoiffée. La boulangerie se vautre dans un bien-être de personne bien nourrie; aussi lance-t-elle à tout passant ses rots d'odeur alléchante, chaque fois qu'on ouvre sa porte. Le bureau de poste pourrait bien être admis dans la confiance de sa voisine qui ouvre continuellement sa persienne sur la rue, comme une oreille;

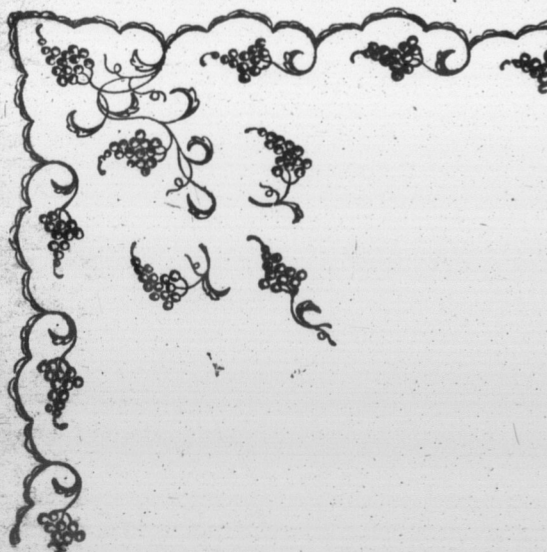
mais on la redoute pour l'inscription aux lettres dorées quelle porte sur son front.

Peut-être même, la jalouse-t-on de ce qu'elle est, à certaines heures, le lieu de rendez-vous de tout le village. Celle-là, près de chez moi est une soûte sans cerveau—alors donc, elle n'a pas de grenier—et qui rit continuellement de sa porte grande-ouverte sur un balcon aux barreaux alignés et serrés comme une denture. C'est à croire, qu'elle se moque, qu'elle ne "gobe" pas sa vis-à-vis qui elle parce que son toit de chaume lui descend jusque sur les fenêtres des façades comme sur les yeux, affecte l'air grave d'une tête baissée qui pense. Il en est une qui porte des vignes qui la couvrent comme d'une pleureuse; on l'appelle la veuve.

Certaines maisons sont la bienveillance même; et qu'il fait bon de voir cette toute petite proprette envoyer ses enfants chez la voisine comme des sourires.

Mais il en est d'autres qu'on ne peut regarder de travers sans recevoir un chien entre les jambes. Celles-là tiennent leurs persiennes closes comme des êtres rebelles.

Les petites maisons ont des humeurs bien distinctes; il ne se peut pas qu'elles ne causent pas entre elles. En tout cas, il ne nous est pas donné d'entendre ce qu'elles peuvent bien se dire: autrement, cela ferait à nos oreilles une grande clameur comme celle des grenouilles au loin, le soir.

La broderie est un agréable passe-temps

No6022. Nappes Les Raisins à travailler broderie pleine et à jour, ou œillets chinois. Patron au carbone 25c. Perforé, 55c. Tout étampé sur jolie toile, 2v. x 64 pcs. \$5.75. Sur pure toile égère 2v. x 2v½, \$7.75. Sur pure toile forte 2 x 2½v. \$9.25.

Coton à broder nécessaire à la roderie, 2 dos. à 45c M.F.A.

Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c.

Petite feuille de papier carbone, bleu, blanc, rouge ou noir. 8c. la feuille, 2 pour 15c.

Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.

Le Bulletin de la Ferme,
Case 129, Québec.

TROUBLANT
TOUT à TOI
JASMIN
NARCISSE NOIR

Petit Flacon.....\$0.50
Le flacon de ½ once..... 1.50
Le flacon de 1 once..... 3.00

Parfums concentrés

Lilas, Muguet, Orchidée, Violette
Héliotrope, Tréfle, Fougère, Foin
coupé, Mimosa, Réséda, Oeillet, Rose
Chypre, Origan, Peau d'Espagne,
Jockey Ideal, Rue de la Paix, Egyptien,
Orientale.

Le flacon de 1 once.....\$1.00
Le flacon de ½ once..... 0.50
Le flacon de 1 dragme..... 0.15



Envoyez ce coupon immédiatement et vous recevrez un petit flacon de parfum à votre choix

IMPORTANT:—

Si le coupon a déjà été détaché envoyer votre nom et adresse et 10 sous pour les frais de poste et d'emballage.

GRATIS**COUPON**

LA PARFUMERIE CIRIO DE PARIS,
204 rue Ste-Catherine Ouest, Montréal.

Veillez m'envoyer GRATUITEMENT un petit flacon de parfum

.....
Nommez le parfum désiré.

NOM.....

ADRESSE.....

Prière d'ajouter 10 cents pour frais de poste.

La cuisine canadienne

Moutarde française.—Prenez une livre de moutarde, quatre cuillerées à table de cassonade, deux de canelle, deux de clou, une de sel fin, une demie de poivre blanc; délayez le tout avec du vinaigre et laissez reposer deux jours avant d'en faire usage.

Farces et hachis.—Quand on veut faire du hachis avec des viandes qui restent, viande de boucherie, vande de volaille ou gibier, on enlève les os, les nerfs et la peau; et on hache le tout avec de la chair à sauteuse; puis, après avoir mis le tout dans une casserole avec beurre, on assaisonne avec ciboules et persil hachés, mie de pain et pincée de farine. On mouille de bouillon et on laisse cuire et mijoter une demi-heure sur un feu doux.

Farce de patates.—Faites cuire des patates, ôtez l'eau, et écrasez-les en marmelade, avec beurre, lait ou crème, poivre, sel et persil.

Sauce à toutes viandes.—Mettez dans une casserole bouillon, vin blanc, sel, poivre, zeste de citron, feuille de laurier et filet de verjus. Laissez infuser sur la cendre chaude pendant cinq ou six heures, et versez sur tels mets qu'il vous plaira.

Manière de faire les roux.—Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, ajoutez une ou deux cuillerées de farine et faites roussir; ajoutez alors ce qui doit compléter la sauce et la faire telle et avec le goût que vous désirez.

Anguilles Grillées Maître-d'Hôtel.—Vider et dépouiller l'anguille, la ciseler de chaque côté, l'assaisonner avec sel et poivre, l'arroser avec du beurre fondu et la passer dans la pannure puis la griller à feu très doux; il faut pour cuire une anguille de moyenne grandeur, au moins 25 à 30 minutes. Quand elle est à point, la servir avec un beurre maître d'hôtel.

Biscuits glacé au chocolat.—Pilez au mortier une demi-livre de chocolat vanillé, passez la poudre obtenue à travers le tamis et mélangez avec une demi-livre de sucre en poudre et six jaunes d'œufs; remuez le tout assez longtemps et ajoutez trois quarts de livre de crème fouettée; mélangez assez doucement pour ne pas trop briser la crème; emplissez-en de petites caisses de papier et faites glacer.

Salade aux Sardines.—Prenez six œufs durs, six sardines, six oignons blancs et des fines herbes. Faites cuire, débarrassez les sardines de leurs peaux et arêtes, faites un lit d'oignons, un lit de sardines et un lit d'œufs, semez les fines herbes, cornichons et assaisonnez comme une salade.

Recette pour empêcher le lait de tourner en le faisant bouillir.—Pour une pinte de lait, mettez une bonne pincée de soda.

Doré rôti.—L'ayant écaillé, faites-le égoutter, séchez-le entre deux linges, saupoudrez-le de farine avec poivre et sel, mettez-le dans du beurre chaud pour rôtir. On en fait un plat excellent, en le faisant cuire dans le saindoux, avec des grillades de lard.

Pêches meringuées.—Faites cuire dans un sirop de sucre, passez au tamis et battez des blancs d'œufs en neige très ferme, sucrez et vanillez et couvrez avec la marmelade; faites légèrement dorer sous four de campagne.

WRIGLEYS

après chaque repas

Nettoie la bouche et les dents et aide la digestion.

Soulage la sensation de lourdeur après un repas abondant et chasse l'acidité de la bouche.

Sa saveur subsiste et satisfait au désir que l'on a pour les friandises.

La Gomme Wrigley offre double valeur: elle procure du plaisir et est avantageuse.

Cachetée dans une enveloppe hygiénique.



R33
Sa saveur dure

grâce au
aux fruits



s. M. James S.
Plains, Man.,
p. Son poids était

le 15 mai 1917:
e j'essayai se ré-
à ce qu'un ami
prendre 'Fruit-a-
aussitôt à me
pris pendant trois
uits, j'étais revenu
Je n'ai jamais eu
ie depuis ces six
is ne nous passons
s' à la maison."
u le 27 septembre
"Je m'en tiens à
adressée en 1917:
'Fruit-a-tives".
cure un soulage-
e qu'il délivre de
é; c'est un traite-
et, étant composé
s et murs et de
la boîte, 6 pour
aciens ou expédié
s par Fruit-a-tives

are pas. Ta des-
is longtemps; en
bon Dieu n'avait
le toi son épouse
e et ce, en élevant
ux cheveux dorés
le chemin de la
ir bien servi Dieu
ofier éternellement
enant de mon ex-
ris à sourire et je
urais été heureuse
nfermer dans un
its du monde pour
ise, mais il veut
tre, non seulement
ve, mais que j'en
nervir, et je me vis
ature d'un foyer
abitation de cam-
tites têtes blondes,
ix pour les rendre
à celui que le bon
é. Depuis toutes
vergé vers ce but:
n bonheur futur et
sirai car le moyen
parvenir est infail-

la mémagère

ouches de se poser
de plus disgracieux
faites par les mou-
rés; pour empêcher
ser sur les duretes,
s quinze jours avec
imbibé d'huile de

s en cristal.—Laver
; l'essuyer ensuite
avec un autre linge
(empois bleui) en
es quelques minutes;
ce dans les dessins
al, pour enlever les

LA LOI POUR TOUS

Suite de la page 602)

BENEFICIAIRE D'UNE ASSURANCE.—(Réponse à J. V. R.)—Q. Un jeune homme qui possède une police d'assurance désignant tout spécialement une personne comme bénéficiaire, peut-il, au moyen d'un testament, changer de bénéficiaire sans avis ni renoncement de la part du premier?

Dans ce cas, lors du décès de l'assuré, la Compagnie d'assurance est-elle obligée de se conformer au testament ou aux termes de la police?

R. En règle générale, il faut admettre que les compagnies d'assurance exigent le consentement du bénéficiaire pour qu'un nouveau bénéficiaire soit nommé. Cependant, pour être complet, nous devons admettre que certaines cours de justice, diffèrent d'opinion en déclarant qu'un assuré pouvait désigner une autre personne que son bénéficiaire, par testament, lorsque le premier bénéficiaire n'avait aucun intérêt dans la vie de l'assuré. Cependant, il n'est pas d'usage de contredire par un testament les clauses du contrat d'assurance relatives au bénéficiaire. En effet, la jurisprudence ne nous paraît pas bien établie sur la légalité d'un pareil changement. Au reste, ceci entraîne, presque à coup sûr, des procès fort coûteux.

Nous croyons donc qu'il vaut mieux changer le bénéficiaire sur la police d'assurance durant la vie de l'assuré, en suivant les formalités que la Compagnie d'assurance exige.

TESTAMENT.—(Réponse au même)—Q. Un jeune homme, célibataire, qui ne possède que des meubles de ménage et effets mobiliers et quelques assurances veut disposer, par testament, de tous ses biens en faveur de sa mère et de ses frères; chaque héritier recevra environ \$1,000.00.

Dans ce cas, les héritiers doivent-ils payer une taxe sur la succession? Ne serait-il pas préférable que ce jeune homme dispose de son vivant des biens qu'il possède, et fasse changer le nom du bénéficiaire ou siège de la Compagnie d'assurance, et ne pas faire de testament?

R. Lorsqu'un célibataire décède laissant ses biens à sa mère et à ses frères, par testament, la loi de succession n'affecte pas la part d'héritage de la mère, mais les frères et sœurs du défunt doivent payer au gouvernement un droit légal de 5% de leur part de succession. Il est vrai que cet homme peut disposer de ses biens par donation entrevus, mais si cette donation est faite dans le but d'éviter la loi, nous croyons qu'elle ne mettrait pas les héritiers à couvert des droits de succession. Quant aux assurances, en vertu d'un amendement à la loi assez récent, ils doivent payer des droits de succession comme toute autre part d'héritage du moment que le bénéficiaire n'est ni le descendant du défunt ni ses père et mère, c'est-à-dire que l'héritage n'est pas dévolu en ligne directe. Nous croyons donc qu'il est préférable, pour éviter tout ennui, de respecter la loi des successions et de faire un testament afin de mieux faire respecter ses volontés dernières.

Ajoutons que, dans le présent cas, vu que la succession n'est pas très importante et que les droits ne sont que minimes, il n'y a pas lieu de prendre des détours qui, comme nous l'avons précédemment déclaré, ne pourraient qu'apporter des ennuis plus considérables que la somme à déboursée n'en vaut pas la peine.

CHEMINS SOUS LE CONTROLE MUNICIPAL.—(Réponse à H. T.)—Q. Une municipalité a décidé, par règlement, de prendre tous les chemins sous son contrôle et à sa charge; dans cette municipalité certains contribuables d'un rang poussaient leur exigence, et vont même jusqu'à réparer le chemin sans l'autorisation du conseil pour en réclamer ensuite le paiement, le conseil municipal fait une exception pour ce chemin, et le règlement qu'il passerait à cet effet serait-il légal?

R. Nous croyons qu'un conseil municipal peut faire exception, en principe, quant à l'entretien d'un chemin dans la municipalité. Seulement pour ce faire, il leur faudrait remplacer leur règlement par lequel tous les chemins de la municipalité étaient déclarés sous son contrôle absolu et cela au moyen d'un nouveau règlement établissant la position que le conseil entend prendre, et quel chemin est traité d'une

façon particulière. Cependant, nous sommes d'opinion que la chose n'est pas à conseiller: la municipalité ayant le contrôle absolu de l'entretien des chemins n'est pas obligée de se soumettre à l'exigence trop onéreuse de certains contribuables, elle doit entretenir les chemins dans l'état prévu par la loi et pas plus. Conséquemment la municipalité peut, d'après nous, refuser de payer pour des travaux qu'elle n'a pas autorisés, et elle devra en conséquence aviser les contribuables, qui se permettent de telles irrégularités, que leur demande de paiement ne sera pas reçue à l'avenir.

ELECTION DE COMMISSAIRE.—(Réponse à J. D. S. C.)—Q. Lors de l'élection municipale dans une paroisse il y a eu votation ouverte, c'est-à-dire à haute voix. Cette élection fut tenue dans la maison d'école, où le secrétaire-trésorier était seul agissant comme président de l'élection, de plus le président exigeait que le proposeur et chaque voteur aient payé leurs taxes pour donner leur vote. Cette élection est-elle nulle ou peut-elle être contestée suivant la loi, et dans combien de jours?

R. L'article 2652 du Code scolaire exige que: "lors de la mise en nomination, la proposition soit faite par au moins deux électeurs présents". Ces électeurs doivent avoir les qualités requises par l'article 2642 du même code, c'est-à-dire qu'il faut être propriétaire et avoir acquitté toutes ses taxes; donc le président de l'assemblée avait raison lorsqu'il exigeait que les proposeurs se soient acquittés de leurs dettes vis-à-vis de la Corporation scolaire. Voici en effet ce que dit l'article 2642: "Pour avoir droit de voter aux élections des commissaires ou des syndics d'écoles, il faut être majeur, propriétaire, ou marié de propriétaire, de biens-fonds, ou être propriétaire de biens-fonds, ou être propriétaire ou mari de propriétaire, ou seulement d'un bâtiment construit sur un lot de terre appartenant à autrui, être inscrit comme tel au rôle d'évaluation, et avoir acquitté toutes ses contributions scolaires."

Dans toute municipalité où il y a une corporation de syndics d'écoles, les personnes faisant partie de la minorité qui se sont déclarées dissidentes ne peuvent voter à l'élection des commissaires d'écoles, de même que celles de la majorité ne peuvent voter à l'élection des syndics d'écoles. Il est à supposer que chaque candidat est lui-même présent dans le "poll", ou il est remplacé par un représentant lors de la votation; c'est ce que nous inférons de l'article 2659 du Code scolaire qui déclare ceci:

"Quiconque se présente pour voter doit, s'il en est requis par le président ou par un électeur, un candidat ou le représentant d'un candidat, faire la déclaration 'qui suit devant le président: 'Je jure (ou j'affirme) que je suis habile à voter à cette élection, que je suis âgé d'au moins vingt et un ans, qu'il a payé toutes les taxes scolaires dues par moi, et que je n'ai pas déjà voté à cette élection.' Ainsi, que Dieu me soit en aide."

"Si l'électeur refuse de prêter ce serment, son vote doit être refusé et alors il n'a plus le droit de se présenter une seconde fois pour voter à cette élection. Conséquemment, nous croyons qu'un candidat a droit d'être présent ou qu'il a droit d'avoir un représentant. Nous ne voyons rien cependant dans la loi qui déclare qu'une élection est annulable si les candidats ou leurs représentants n'étaient pas présents à l'élection, dans la salle de votation.

Notre opinion est que c'est aux candidats à protéger leurs intérêts et s'ils n'y voient pas, en négligeant d'avoir un représentant dans les "polls", ce n'est pas une raison pour que l'élection soit annulée. Comme conclusion, nous croyons que dans le présent cas, le secrétaire-trésorier de la corporation scolaire a agi dans les limites de la légalité et que l'élection tenue sous sa présidence est valide.

FOIN DE GREVE.—(Réponse à J. E. P.)—Q. Un cultivateur possède un terrain que les eaux du fleuve submergent à chaque printemps; à ce moment les glaces emportent les clôtures, si elles n'ont pas été enlevées l'automne précédent. Sur cette terre pousse ce qu'on appelle du gros foin, et après le coupage de ce foin, les animaux pacagent à cet endroit. Or il arrive que les voisins de ce propriétaire, pour se dispenser de faire des clôtures, lui cède leur propriété, c'est-à-

dire l'herbe qui y pousse de sorte que notre correspondant doit se rendre ainsi chez le quatrième ou le cinquième voisin. Si ces derniers refusent de clôturer, alléguant que je ne suis pas le propriétaire voisin, puis-je les forcer à faire tout de même leur clôture; et dans l'affirmative, comment dois-je procéder, et quelle est la limite du délai que je dois leur accorder.

R. En vertu des Statuts refondus de la Province de Québec, les propriétaires sur la rive sud du fleuve ont un droit absolu sur le foin de grève et peuvent conséquemment poursuivre ceux qui, sans leur consentement, de même que sa propriété, peuvent céder leur droit comme tout autre droit qu'ils possèdent.

Donc nous croyons que notre correspondant, s'il se trouve dans la situation et à l'endroit que nous avons désigné, est réputé occupant des terres sur lesquelles on lui a transporté des droits, en conséquence il peut obliger les voisins à construire des clôtures de ligne pour garder leurs animaux chez eux; ceci ne se lit pas en toutes lettres dans la loi, mais il s'infère des principes généraux du Code civil.

Nous croyons que notre correspondant pourrait, en conséquence, s'adresser à l'inspecteur agraire de l'endroit et lui demander d'intervenir auprès des voisins qui refusent de construire leur clôture de ligne ou de l'entretenir.

DE L'ENGAGEMENT DES INSTITUTRICES.—(Réponse à L. C.)—Q. Je suis commissaire d'école et l'institutrice que nous avions l'année dernière a donné sa démission; un certain nombre de contribuables ont fait une requête demandant de réengager cette institutrice. Les commissaires ont-ils le droit de refuser d'accorder cette requête?

R. Le Chapitre 9 de la loi de l'instruction publique, en parlant des pouvoirs et des devoirs des commissaires et des syndics relativement à l'administration des écoles déclare à l'article 2709 qu'il est du devoir des commissaires et des syndics d'école d'engager, pour enseigner dans les écoles sous leur contrôle, des institutrices et des institutrices ayant les qualités requises par la loi; Done un des pouvoirs conférés par la loi est d'engager les institutrices; et nous comprenons que le Code scolaire leur donne une discrétion complète sur ce point, c'est-à-dire que les commissaires d'école ont seuls le droit de décider quelle institutrice ils devront choisir à condition, bien entendu, que cette personne possède les qualités requises par les règlements du Comité catholique et la loi de l'instruction publique.

Conséquemment, nous croyons que les Commissaires d'école, s'ils le jugent à propos, ne sont pas obligés d'accorder la requête de certains contribuables demandant l'engagement de telle ou de telle institutrice, et nous croyons que les commissaires sont les seuls juges dans la circonstance.

Voyage Transcontinental

Dans un pays immense comme le nôtre le confort des voyageurs doit être pris en considération lorsqu'il s'agit d'un voyage transcontinental. La distance de Montréal à Vancouver par le Chemin de Fer National est de 2,397.5 milles—un voyage d'un peu plus de quatre jours constamment sur le train. Dans les conditions de transport moderne ce voyage a bord du "Continental Limité" peut être envisagé avec plaisir. Rien n'a été oublié pour rendre la vie confortable à bord du train: les wagons-lits modernes sont aménagés de grandes cabines qui vous assurent des nuits pleines de repos. Les wagons-panorama sont abondamment pourvus de revues populaires et de livres choisis, les wagons-réfectoire fournissent un service à nul autre pareil. Le "Continental Limité" part de Montréal à 10.15 p.m. tous les jours, en route pour Ottawa, North Bay, Cochrane, Winnipeg, Saskatoon, Edmonton et Vancouver. De Québec le raccordement se fait soit à Montréal par "Le Montréal" partant de la Gare du Palais à 1.20 p.m. ou à Cochrane par "Le Transcontinental" quittant la Gare du Palais, à 6.15 p.m. les lundis, mercredis et vendredis. A Winnipeg le raccordement se fait pour tous les centres importants de l'Ouest du Canada. Pour plus amples renseignements, prière de s'adresser au Bureau de la Ville, 10 rue Ste-Anne, Québec, tél. 529 ou à n'importe lequel des Agents du Chemin de Fer National du Canada.

Sous-produits de viande donnés aux porcs dans les trémies

Un certain nombre d'essais conduits aux fermes expérimentales fédérales et complétés en ces dernières années, on démontre la valeur des suppléments organiques dans l'alimentation des porcs.

Un de ces essais portait sur quatre groupes de porcs Yorkshires. Deux sortes de déchets d'abattoirs commerciaux (tankage) et une moulée commerciale ont été donnés dans des trémies automatiques, pour compléter la ration de grain et de lait tandis que les autres groupes servaient de témoin, pour déterminer l'avantage qu'il pourrait y avoir à employer ces suppléments, ainsi que la quantité que ces animaux pouvaient consommer.

L'expérience a été commencée le 9 juin et s'est prolongée 90 jours. Il y avait, dans chaque groupe, sept porcs, pesant en moyenne de 44 à 54 livres. La ration pour tous les groupes se composait de deux parties d'avoine moulue et une partie d'orge moulue, une de petit son (gru blanc) une partie de gru rouge (middlings) et trois parties de tourteaux de lin. La moulée a été donnée sous forme de buvée laiteuse, dans des auges. Chaque groupe de porcs a consommé 1710 livres du mélange de grain et 3322 livres de lait écrémé. Le groupe No. 1 servait de témoin, il n'a pas reçu de sous-produits de viande, tandis que le groupe No 2 a consommé 9.06 pour cent de déchets d'abattoirs No 1; le groupe 3, 11.4 pour cent de déchets d'abattoirs No 2, et le groupe 4, 9.06 pour cent de farine de viande.

C'est le groupe No 1 qui a fait l'augmentation de poids la moins cher et la plus économique. Venaient ensuite le groupe qui recevait des déchets d'abattoirs No 1, le groupe recevant la farine "Nationale" de viande. L'augmentation moyenne quotidienne de poids par tête a été de 1.03 livres 1.05 livre, 1.08 livre et 1.09 livre respectivement, tandis que le prix de l'alimentation par livre de gain a été la suivante: 5.23 cents, 5.68 cents, 5.74 cents et 5.89 cents respectivement.

On voit que les animaux qui recevaient des sous-produits de viande ont mieux profité que les autres mais le surplus d'augmentation de poids obtenu n'a pas été suffisant pour couvrir le coût plus élevé de la ration.

Les résultats indiquent en outre qu'il n'est pas économique d'ajouter jusqu'à dix pour cent de sous-produits de viande à une ration bien équilibrée de lait et de farine.

Ces résultats concordent en principe avec ceux des essais précédents. Ils montrent que les suppléments organiques permettent d'obtenir une augmentation de poids plus forte dans une certaine période, et ils montrent également qu'il n'est pas généralement économique d'en donner plus de cinq à six pour cent de la ration de grain.

W. G. DUNSMORE, éleveur adjoint.

COLLEGE DE L'ISLET

(71ème année)

Cours complet - Pension: \$15.00

Cours: \$3 ou \$5

14-21-28a

14

14

14

LE MARCHÉ | PRIX PAYÉS | THE MARKET

SEMAINE FINISSANT LE 16 AOUT 1924

WEEK ENDING AUGUST 16nd 1924

BEURRE.

BEURRE	BUTTER FROMAGE	CHEESE	Veaux,
Pasteurisé Spéc.—. . . 35 ³ / ₈ c la lb.	Blanc		
Pasteurisé No 1.—. . . 35 ³ / ₈ c " "	Spéc.—. 17 ¹ / ₄		
No 1.—. 34 ³ / ₈ c " "	No 1.—. 17		
No 2.—. 33 ³ / ₈ c " "	No 2.—. 16		
Beurre de Ferme Dairy Butter	Coloré		
No 1.—. 26c la lb.	Spéc.—. 17 ¹ / ₄		
No 2.—. 25c " "	No 1.—. 17		
No 3.—. 23c " "	No 2.—. 16		

PRODUITS DIVERS

Œufs,	Eggs	Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur. En canistres et barils (retournables) 5 gal-lons et plus:	Barrels are not return-ed to shippers. In cans and barrels (returnable) of 5 gallons or more.
Frais spéciaux.—. 0.42c douz.			
Frais extras.—. 0.37c " "			
Frais premiers.—. 0.28 ¹ / ₂ c " "			
Frais seconds.—. 0.23c " "			
	No 1.—. \$1.50 gall		
	No 2.—. 1.30 "		
	No 3.—. 1.05 "		
Fèves,	Beans		
Blanches White	No 1 (Triées à la main, Hand Picked) 4 ³ / ₄ la lb		
	No 2.—. 3 ³ / ₄ la lb		
	Laine		
	Wool		
Sucre d'érable,	Maple Sugar		
	Pains Gros 1 lb. Pains		
No 1.—. 15c 13c la lb			
No 2.—. 14c 11c " "			
No 3.—. 9c " "			
Sirope d'érable,	Maple Syrup		
En canistres de ¹ / ₂ ou 1 gallon impérial	In cans of ¹ / ₂ or 1 gallon (impérial)		
No 1.—. \$1.85 gall.			
No 2.—. 1.65 "			
No 3.—. 1.40 "			
En barils (non retourna- bles) de 5 gal. ou plus:	In barrels of 5 gallons or more		
No 1.—. \$1.60 gall.			
No 2.—. 1.40 "			
No 3.—. 1.15 "			
	Peaux		
	Hides		
	Moins de 47 lbs.—. 8c la lb.		
	Peaux de bœufs, plus de 47 lbs.—. 6c "		
	Peaux de taureaux pesantes.—. 5c "		
	Peaux de veaux de lait.—. 15c "		
	Peaux d'agneaux.—. 30c "		
	Peaux de moutons avec laine \$1.25 à \$2.00		
	Peaux de chevaux.—. \$2.00 à \$3.00 (suivant la grandeur)		

VOLAILLES VIVANTES

Poulets	Poules	Canards	Vieux coqs
Choix.—. 35c.	No 1.—. 24c.	No 1.—. 18c la lb	
No 1.—. 30c.	No 2.—. 21c.	No 2.—. 16c	
No 2.—. 25c.	No 3.—. 18c.	No 3.—. 14c	
		Lapins vivants.—. 15c "	
		Pigeons vivants (couple).—. 40c	

Les Poulets du printemps doivent peser au moins 2 lbs.

FICELLE D'ENGERBAGE

Le temps de la moisson arrive. Il faut vous procurer une BONNE FICELLE D'ENGERBAGE.

Nous avons, à la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE, les meilleurs prix et la meilleure qualité.

Commandez maintenant, pour nous permettre de faire les expéditions au temps où vous les désirez.

Demandez notre liste de prix.

LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

ANIMAUX ABATTUS

Dressed Calves	Agneaux,	Lambs
Engraisés au lait. Milk fed		
Choix.—. 12 ¹ / ₂ c la lb	Choix.—. 22c la lb	
No 1.—. 10 ¹ / ₂ c "	No 1.—. 20c "	
No 2.—. 10c "	No 2.—. 18c "	
No 3.—. 9c "	No 3.—. 16c "	
Porc frais,	Fresh Pork	Moutons,
		Sheep
No 1, 99 à 140 lbs.—. 13c la lb	No 1.—. 11c la lb	
No 2, 140 à 175 lbs.—. 12c "	No 2.—. 10c "	
No 3, 175 à 225 lbs.—. 11c "	No 3.—. 9c "	

Les exp. d'animaux abattus doivent être faites à 114, rue ST-PAUL-EST, Mtl

ANIMAUX VIVANTS

Bouvillons,	Steers	Moutons,	Sheep
Extra choix—Selected 7c la lb		No 1.—. 6c la lb	
Choix—Choice. 6 ¹ / ₂ c "		No 2.—. 5c "	
No 1.—. 5 ¹ / ₂ c "		No 3.—. 4 ¹ / ₂ c "	
No 2.—. 4 ¹ / ₂ c "			
No 3.—. 4c "		Porcs vivants,	Live hogs
No 4.—. 3 ¹ / ₂ c "		Porcs à bacon (choix),	Select Bacon Hogs.
		170 à 220 lbs.—. 9 ³ / ₄	
		Porc épais.	Thick-Smooth Hogs.
		170 à 200 lbs.—. 9 ³ / ₄ c	
		Porcs à étal, Shop Hogs	
		120 à 170 lbs.—. 9 ¹ / ₄	
		Porcs lourds—	Heavies.
		220 à 270 lbs.—. 9c	
		Extra lourds—	plus de } 270 lbs. 8c
		over	
		Porcs légers—	moins de } 120 lbs. 9c
		less than	
		Truies No 1.—.	moins de } 350 lbs. 6 ¹ / ₂ c
		Sows No. 1.—.	under
		Truies No 2.—.	plus de } 350 lbs. 6c
		Sows No. 2.—.	more than
Agneaux du Printemps	Spring lambs		
Choix.11 ³ / ₄ c la lb.			
No 1.10 ³ / ₄ c "			
No 2.09 ³ / ₄ c "			
No 3.08 ³ / ₄ c "			

Adressez vos animaux vivants à Coopérative Fédérée de Québec, Montreal Stock Yard, Pie St-Charles, Mtl.

A VENDRE



La basse-cour de la Coopérative Fédérée à Princeville.

Cochets PLYMOUTH-BARRES et RHODE-ISLAND ROUGES avec ou sans certificat de généalogie.

PRIX: \$3.00 ET \$2.00 CHACUN

Les premières commandes auront le premier choix.

REVUE

BEURRE

Une forte réaction s'est le marché au beurre dans cette semaine. Les prix hausse de 1¹/₂ c la livre. La demande du marché accentuée et environ 10, notre beurre ont été exp. marché dans ces derniers jours.

Le marché américain a demandé pour la consommation et l'entreposage à été à occasionné une avance livre sur ce marché.

Notre marché local a très ferme mais la demande par petite quantité.

Nous prévoyons que si tuelle se continue, ce devrait se maintenir quelques jours.

FROMAGE

Le marché au fromage ferme.

La compétition des très forte sur les diffé Québec et d'Ontario. U la livre a été enregistrée.

Comme pour la semaine marché anglais a été cette dernière hausse sem au taux d'argent anglais forte réaction.

Les opérations ont été actives vers la fin de la le surplus de stock dispo ment sur notre marche difficile de prévoir ce que d'ici à quelque temps.

OEUFS

La hausse des prix s'acc nous sommes en état d'c plus pour toutes les classe teurs y gagneraient en s semble pour envoyer leur quantité de deux ou plus.

Il est très important de ditions d'œufs le plus vit d'obtenir un meilleur cla payons les frais spéciaux cher parce que le march excellent, tandis qu'il l'est œufs classés premiers et

Le marché est norma avantages appréciables à voient la meilleure qualité leur basse-cour.

FEVES ET P

Rien de saillant au cour nous bénéficions d'une pour des produits de qu

Nous avons à la dispo vateurs, des listes de pri ront à nous expédier le bonne heure.

SUCRE ET SIROP

La baisse s'est produite semaines dans ce con comme nos réserves comm plus élevés, nous pouv écouler notre marchand marché.

Nous attendrons de r ions pour en faire bénéfici

MIEL

Avec la nouvelle récol très prochaine, le mar plus actif. Il nous reste quantités de miel, comm récolte de l'an dernier à un produit excellent pou de fruits confits, bien l'emploient à la place du

Rien ne fait prévoir un ché; la demande est tou Le marché américain est a

BETES A CO

Il est arrivé 1487 têtes vu, dès lundi, de forts arr de boucherie qui ont occa de prix de quinze à vin cent livres dans toutes marché n'a pas déperit ce les bêtes offertes ont été

Le plus haut prix a é quelques lots de bouvillo à 1230 livres; quelques w

REVUE DES MARCHES

Du 2 au 9 août inclusivement
Donnée par La Coopérative Fédérée de Québec, (Dep't des consignations)

BEURRE

Une forte réaction s'est fait sentir sur le marché au beurre dans le courant de cette semaine. Les prix ont subi une hausse de 1/2c la livre.

La demande du marché anglais s'est accentuée et environ 10,000 boîtes de notre beurre ont été expédiées sur ce marché dans ces derniers jours.

Le marché américain a été ferme; la demande pour la consommation immédiate et l'entreposage a été plus active et a occasionné une avance de 1c à 1 1/2 la livre sur ce marché.

Notre marché local a également été très ferme mais la demande n'a été faite que par petite quantité.

Nous prévoyons que si la demande actuelle se continue, ces derniers prix devraient se maintenir pour d'ici quelques jours.

FROMAGE

Le marché au fromage s'est maintenu ferme.

La compétition des acheteurs a été très forte sur les différentes halles de Québec et d'Ontario. Une hausse de 1c la livre a été enregistrée.

Comme pour la semaine précédente, le marché anglais a été actif, cependant, cette dernière hausse semble encore due au taux d'argent anglais qui a subi une forte réaction.

Les opérations ont été un peu moins actives vers la fin de la semaine. Avec le surplus de stock disponible actuellement sur notre marché, il est assez difficile de prévoir ce que seront les prix d'ici à quelque temps.

OEUF

La hausse des prix s'accroît encore et nous sommes en état d'offrir un sou de plus pour toutes les classes. Les cultivateurs y gagneraient en se groupant ensemble pour envoyer leurs œufs frais en quantité de deux ou plusieurs caisses.

Il est très important de faire les expéditions d'œufs le plus vite possible, afin d'obtenir un meilleur classement. Nous payons les frais spéciaux beaucoup plus cher parce que le marché est toujours excellent, tandis qu'il l'est moins pour les œufs classés premiers et seconds.

Le marché est normal et donne des avantages appréciables à ceux qui envoient la meilleure qualité des produits de leur basse-cour.

FEVES ET POIS

Rien de saillant au cours de la semaine, nous bénéficions d'une bonne demande pour des produits de qualité supérieure.

Nous avons à la disposition des cultivateurs, des listes de prix qui les inviteront à nous expédier leurs produits à bonne heure.

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

La baisse s'est produite depuis quelques semaines dans ce compartiment. Et comme nos réserves commandent des prix plus élevés, nous pouvons difficilement écarter notre marchandise aux prix du marché.

Nous attendons de meilleures conditions pour en faire bénéficier nos sociétaires.

MIEL

Avec la nouvelle récolte qui s'annonce très prochaine, le marché redeviendra plus actif. Il nous reste encore de bonnes quantités de miel, comme surplus de la récolte de l'an dernier à disposer. C'est un produit excellent pour les conserves de fruits confits, bien des ménagères l'emploient à la place du sucre.

Rien ne fait prévoir une hausse du marché; la demande est toujours constante. Le marché américain est aussi stationnaire.

BETES A CORNES

Il est arrivé 1487 têtes. Le marché a vu, dès lundi, de forts arrivages d'animaux de boucherie qui ont occasionné une baisse de prix de quinze à vingt cinq sous par cent livres dans toutes les variétés; le marché n'a pas déperissé cependant et toutes les bêtes offertes ont été vendues.

Le plus haut prix a été de \$6.75 pour quelques lots de bouvillons pesant de 1050 à 1230 livres; quelques wagons de bouvil-

lons de moins de 100 livres ont fait \$6.50 sur le marché. On a payé le même prix pour des bouvillons du Nord-Ouest de bonne qualité. Des bouvillons moyens se sont vendus de \$5.50 à \$6.25 et les communs de \$4.25 en montant.

Les taures de bonne qualité ont atteint le prix de \$6.00 et quelques-unes très grasses ont obtenu le haut prix de \$6.50. Des taures de qualité moyenne, pesant moins de 800 livres se sont vendues \$4.25.

Quelques lots de bonnes vaches ont fait \$4. et \$4.50 parmi les meilleures. Il y a eu une quantité de taureaux ordinaires qui ont fait de \$2.50 à \$3.00.

VEAUX VIVANTS

Le marché a été excellent avec des arrivages de 2544 têtes. On a remarqué fort peu de veaux de bonne qualité, la majorité des bêtes offertes étaient des veaux soignés à l'herbe, dont les prix ont varié de \$3.50 à \$3.85 pour les veaux ordinaires et de \$4.00 à \$5.00 pour les autres selon la quantité de viande.

Les veaux de bonne qualité ont réalisé de \$7. à \$8. Les veaux de lait se sont vendus de \$6. à \$7.

AGNEAUX ET MOUTONS

Les arrivages se sont élevés à 5605 têtes de moutons et d'agneaux, les plus forts arrivages du marché cette semaine. Les agneaux n'étaient pas tous de bonne qualité, aussi les prix ont-ils baissé de 50 sous et même, de \$1. par cent livres. Cependant il y a eu un petit lot de bonnes bêtes qui ont atteint jusqu'à \$12. et les autres de \$11. à \$11.50.

Des agneaux de qualité moyenne ont trouvé preneurs à \$11. et à \$11.25 et ceux de qualité commune, de \$10. à \$11.

Le marché est resté calme toute la semaine, après les fortes ventes du lundi.

PORCS VIVANTS

Ce fut la vedette du marché de la semaine. 3963 têtes ont été offertes et les prix ont haussé beaucoup plus qu'à Toronto et ailleurs. En lots désassortis, les porcs ont trouvé le prix de \$9.75 à \$10. tandis que les lots de bonne qualité ont fait facilement \$10. Quelques porcs moins pesants se sont vendus de \$9. à \$9.25 et les truies de \$5.50 à \$7.

Nous prévoyons un marché très ferme.

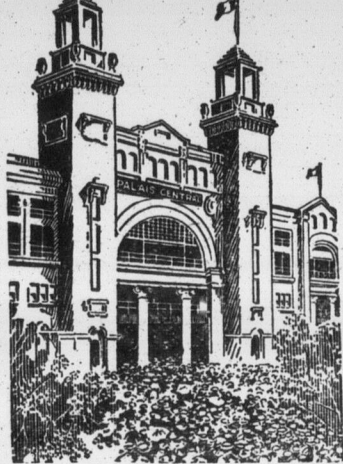
VOLAILLES VIVANTES

Le marché a subi une dépression au cours de la semaine. Les arrivages ont été tellement abondants que les prix ont baissé de deux sous sur toute la ligne. La demande est très forte encore pour les poules grasses et les poulets du printemps.

La baisse du marché provient des expéditions de volailles de qualité inférieure. Nous conseillons des envois moins fréquents mais de bonne qualité.

L'EXPOSITION PROVINCIALE

QUEBEC



EXPOSITION PROVINCIALE

30 AOUT—6 SEPTEMBRE 1924

“L'année de l'abeille”

La plus belle exposition agricole et le plus grand événement annuel de la province. Déploiement incomparable.

Une véritable magnificence des produits apicoles; plus de 2000 exposants à l'occasion du

Congrès International des Apiculteurs

qui aura lieu à Québec pendant l'Exposition.

Une sensation en perspective comme démonstration.

Un programme d'attractions sans précédent

Profitez des taux réduits sur les Chemins de Fer ou des bonnes routes qui conduisent à Québec pour visiter la grande exposition.

Conservez votre coupon d'entrée, il vous vaudra peut-être \$50.00 ou moins.

Demandez la liste des prix, et pour plus amples renseignements, s'adresser à

LA COMMISSION DE L'EXPOSITION

S. H. le Maire de Québec, M. Joseph SAMSON, Président. Georges MORISSET, Secrétaire.

VEAUX ABATTUS

Les arrivages sont peu nombreux et la demande reste bonne. Les prix ne varient pas et restent fermes. Le marché de la semaine sera excellent.

PORCS ABATTUS

Egalement les arrivages ne sont pas nombreux et la demande est raisonnablement bonne. Le marché n'offre aucune variation de prix, et il sera ferme au cours de la semaine.

18,000 MOISSONNEURS DEMANDÉS
\$15.00 POUR WINNIPEG

Plus un demi-cent par mille pour tous les endroits au-delà dans le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta, Edmonton, Tannis, Calgary, Macleod et à l'est. Au Retour, Taux Spéciaux Bas.

DATE DE DEPART, 18 AOUT

Des gares dans la province de Québec.

Des wagons-colonistes directs partiront de Québec (Gare du Palais) à 6.15 p. m. (heure solaire)

Trains directs avec wagons à comptoirs à lunch—Nourriture et rafraîchissements à prix raisonnables.—Wagons spéciaux pour les femmes et wagons de colons du dernier modèle.

Achetez votre billet en destination pour Winnipeg via Chemin de Fer National, que votre destination soit sur un point du Chemin de Fer National, ou non.

CHEMIN DE FER NATIONAL DU CANADA

Le marché de la Coopérative Fédérée de Québec

114, rue St-Paul Est, Montréal Dépt. des Achats

Les prix ci-dessous sont ceux en force aujourd'hui. Il sont sujets à acceptation et à changement sans avis. Paiement: traite attachée ou mieux, argent accompagnant la commande.

FARINES

A pain	le sac	A engrais	le 100 lbs
"Crème de l'Ouest"	\$ 3.55	"Idéale"	2.10
"Castle"	3.30	Commune	
"Winnipeg"	3.20	"Pilote"	2.40
A pâtisserie		Gruau	
"Crescent"	3.20	Avoine (sac de 90 lbs)	3.15

ENGRAIS ALIMENTAIRES

Simple	la tonne	Composés	le sac
Son	\$28.00	Moulée spéciale:	\$2.00
Gru Rouge	30.00	Pour les veaux (50 lbs)	
Gru Blanc, (middlings)	36.00	Moulées Monarch:	
Criblures de blé	24.60	Pour engraisser	2.85
Tourteaux de lin	\$46.00	De luzerne très fine	2.25
Blé-d'Inde rond	2.50	Pour développer les poulets	3.05
Blé-d'Inde moulu	2.75	Pour développer les volailles	3.35
Blé-d'Inde cassé	2.75	Pour activer la ponte	3.45
Moulée d'avoine pure	2.00	Grains Monarch:	
Moulée d'orge pure	2.25	Pour poulets, (Chick-feed)	3.25
Avoine roulée Al.	2.05	Pour volailles	2.75
Moulée de luzerne très fine	2.25	Ecaillés d'huitres	1.35
		Melasse pour animaux, le gal	0.28

A ajouter \$0.15 par sac pour quantités moindres qu'un char. Ces prix sont pour chars complets ou mélangés de 500 sacs ou plus. Fret payable de Montréal.

GRAINS ALIMENTAIRES

Orge	Exp. imm.	Blé-d'Inde:	le minot
A engrais	95	No 3 Jaune	1.38
No 2 C. W.	64c	Ces prix pour le blé-d'Inde sont payables en fonds américains.	
No 3 C. W.	61 1/2c	Exp. de Mit.	
No 1 Extra d'alimentation	60c	Les prix ci-dessus pour grains sont pour chars complets en grenier.	
No 1 d'alimentation	59c	F. A. B. Montréal.	
No 2	57c		

Expédition de Montréal par fret local pour orge et avoine.

PROVISIONS POUR LA MAISON

Beurre	Boîte de:	Prix	*Pols (Par poches de 120 lbs)	la lb.
Pasteurisé, pains 1 lb.	50 lbs	37c	No 1 garantis bien cuisants	\$.05 1/2c
Pasteurisé, solide	56 "	36 1/2c	Par quantité de 5 poches et plus	.05 1/4c
No 1 (choix) pains 1 lb.	50 "	36c	Par quantité de 10 poches ou plus	.05c
No 1 (choix) solide	56 "	35 1/2c		

Fromage	Boîte de:	Prix	*Saindeux pur	la lb.
Fromage blanc et coloré en meules d'environ 25 lbs, 4 par bte.	19c	la lb.	Seaux de 20 lbs.	\$.16c
			Tinettes de 60 lbs.	15 1/2c
			Boîtes de 56 lbs.	16c
			Boîtes de 50 lbs en pains de 1 lb.	18 1/2c
			Caisse de 60 lbs en chaudières de 3 lbs.	18 1/2c
			Caisse de 60 lbs en chaudières de 5 lbs.	18 1/4c

Œufs,	la douz.	Prix	*Graisie composée	le sac
Frais Premiers		34c	Chaudières de 20 lbs.	\$.15 1/2c
Caisses de 30 douz. (caisses comprises)			Caisse de 60 lbs en chaudières de 3 lbs.	16 1/2c
			Caisse de 60 lbs en chaudières de 5 lbs.	16 1/2c

*Miel	Blanc	Ambré	Brun	Prix	*Viande fumée	la lb.
Caisses					Jambon (Fesse) 10 à 15 lbs.	\$.26c
24 chaudières 2 1/2 lbs.	.15c				" " 15 à 20 lbs.	.25c
12 chaudières 5 lbs.	.14c	.13c			" (Rolls) 3 à 6 lbs.	.20c
6 chaudières 10 lbs.	.13 1/2c	.12c			Bacon (Planc)	.22c
Chaudières 30 lbs.	.13c	.12c			Jambon cuit (carré)	.42c
Chaudières 60 lbs.		.10 1/2c				

*Sucre et sirop d'érable pur	Prix	*Lard salé	(Le Barils de 200 lbs)
En pains d'une lb.	\$.17c la lb.	Gras de dos 30 à 40 morceaux	\$.37.00
En pains de 2 à 5 lbs.	.15c	" " 40 à 50	.36.00
		Gras d'épaule 25 à 35 morceaux	33.00

Sirop d'érable en canistre d'un gallon, No 1 <th>Prix</th> <th>Gras de dos 40 à 50 morceaux <th>Prix</th> </th>	Prix	Gras de dos 40 à 50 morceaux <th>Prix</th>	Prix
	\$ 2.10	(Barils de 100 lbs)	19.00
Sirop d'érable en canistre d'un gallon, No 2	\$ 1.90		

*Fèves (Par poches de 120 lbs)	Prix	LAINE	Prix
Blanches No 1	\$.05 1/4c la lb	Laine cardée blanche	60c la livre
Par quantités de 5 poches ou plus	.05 1/4c	Laine blanche lavée	38c la livre
Par quantités de 10 poches et plus	.05 1/4c	Laine blanche non lavée	28c la livre

A VENDRE

INSECTICIDES	Prix
Arséniate de plomb (Poudre):	
1 lb. boîtes carton	35c la livre
5 " barils	33c "
10 " "	32c "
25 " "	31c "
50 " "	30c "
100 " "	29c "

Arséniate de chaux (Poudre):	Prix
1 lb. boîtes carton	28c la livre.
5 " barils	26c "
25 " "	24c "
50 & 100 lbs. barils	23c "

Le prix des écaillés d'huile est de \$1.35 le sac.

Bouillie Bordelaise "Empoisonnée":	Prix
1 lb. boîtes carton	30c la livre.
5 & 10 lbs. barils	28c "
25 lbs	26c "
50 "	25c "
100 "	24c "

Vert-de-Paris:	Prix
1 lb. boîte carton	45c la livre.
25 lbs. barils	43c "
50 " "	41c "
250 " "	40c "
Vitriol bleu	08 1/2c "

Fret payé sur commande de 25 lbs. et plus.

Peintures Préparées "Fédérées":	Prix
Peinture pour maison, intérieur et extérieur:	
Couleur ordin. (Baril env. 50 gal)	\$ 3.20
" (Demi baril, env. 30)	3.20

Bidons	Prix
5 gal. gal. gal. gal.	
1 gal. gal. gal. gal.	
1/2 gal. gal. gal. gal.	
1/4 gal. gal. gal. gal.	

Couleur ordinaire:	Prix
\$ 3.40 3.45 3.60 3.75	
No 36; vert à ja-	
lousie	3.90 4.00 4.15 4.30
No 37; vermillon	4.30 4.40 4.55 4.70

Blanc intérieur et extérieur:	Prix
3.75 3.75 4.00 4.15	

Demandez cartes de couleur ainsi que liste de prix complète pour peinture à plancher, à granges, voitures et instruments aratoires, teinture à bardeaux et teintures au vernis et huile de lin.

Blanc de plomb pur, étiquette du Gouvernement (en chaudières de 25 lbs):	Prix
\$14.50 le 100 lbs.	

Fret payé sur toute commande de \$25.00 et plus.

"Papier à couverture"	Prix
Marque "Fédérée" (deux côtés caoutchoutés)	
1 pli	\$ 1.65 le rouleau.
2 "	2.00 "
3 "	2.40 "

Marque "CC"	Prix
(deux côtés caoutchoutés)	
1 pli	\$ 1.15
2 "	1.40
3 "	1.75

Marque "Mika"	Prix
(un côté caoutchouté, 1 côté surf-minérale)	
1 pli	\$ 1.30 le rouleau.
2 "	1.60
3 "	1.90

F. A. B. Montréal.

Classification.

*Sel	Prix
Sel en pierre, sac de 100 lbs.	\$ 1.10
Gros sel, le sac de 140 lbs.	\$ 1.20

*Tabac, en mains,	Prix
paquets de 25 lbs,	
Grand Rouge, Grand Havane et Connecticut, 1 lb.	\$.30c
Comstock, 1 lb.	.31c
Rose Quesnel, 1 lb.	.42c
Quesnel, 1/2 lb.	.53c

*Bliets en conserves.

Sans sucre:	Prix
Boîte No 2: \$1.95 la douzaine de boîtes, (Caisses de 2 douzaines).	

F.A.B. Montréal.

Avec sucre:	Prix
Boîte No 2: \$2.20 la douzaine de boîtes, (Caisses de 2 douzaines).	

F.A.B. Québec.

*Thé Naturel "Le Réveil":	Prix
Caisses de 5 et 10 lbs.	\$.55c la lb.

F.A.B. Montréal.

*Huile à mouche:	Prix
Bidon de 1 gal.	1.20 le gal.
" 5 gal.	1.10 "

Vaporisateurs pour formaline et huile à mouche:	Prix
	.55c et .70c

*Gazoline Fédérée 1ère qualité

*Pétrole Fédéré 1ère qualité

*HUILES:

Huile à moteur 1ère qualité pour automobile, légère, médium et pesante:	Prix
	.70c "
Huile à tracteur, extra pesante:	.80c "
Huile à transmission Scio:	.65c "
Huile à cylindre à vapeur:	.85c "
" "	.60c "
" "	.50c "
" "	.48c "
" "	.42c "
" "	.36c "
Huile à machine:	.50c "
" "	.44c "
" "	.38c "
Huile à Séparateur à vapeur:	.60c "
" "	.63c "
" " bras	.40c "
Huile à harnais:	.60c "

Les prix ci-dessus pour les huiles de toutes sortes sont pour quantités d'un baril d'environ 45 gallons. Ajoutez 03c par gallon pour quantité 1/2 baril et 25c par gallon pour bidon de 5 gallons.

*GRAISSES:

Graisse à essieu:	Prix
Coe 48 boîtes 1 lb	\$6.40 la caisse
" 24 " 3 "	8.80 "
" 12 " 5 "	7.40 "
boîtes 10 lbs.	1.45 la chaud.
" 25 lbs.	3.00 "

Graisse à godet "Cup Grease":	Prix
Coe 36 Chaudières 1 lb	\$6.00 la caisse
" 12 " 5 "	8.20 "
" 6 " 10 "	7.70 "
Chaudière 25 lbs.	3.35 la chaud.

REVU

FAR

Les prix sont fermes patente et à \$7.70 p Nous gardons encore n bas que ceux du march réserves.

Le marché ne s'élève maintenant, ce qui la spéculation est termin reviennent à un nivea

SON ET

Le marché est ferm encore de \$1.00 par to ché, que le cours act des réserves qui s'épi La semaine prochain de meilleurs prix à c favorable aux engrais qui en ont besoin ferai des avantages de la Co

GRAIN

Nous ne notons a notable, si ce n'est l'ap nous avons encore no de blé d'Inde, d'orge et faire bénéficier nos so Les prix sont fermes taines qualités, où l'on nitions. Il y a avai achats de céréales par on est prié de commu sans tarder.

MOULE

Il y a peu de variati partement sur le marc remarqué des tendance valeur avec le prix des taires. Les cultivateurs achats fructueux dans marché sera ferme d'ici

CRIBLURES

Depuis quelque temp Fédérée fournit seule le qu'elle a baissées de 40 bons offices, la Coopér marchandise à des cond tageuses, aux cultivate en profiter.

Le prix de ce produit

Notre marchandise e supérieure, car nous av agents sans scrupules ch des engrais quelconques, f herbes et de balayure p de blé. La Coopérativ toujours la meilleure qu à des prix fort raisonn dez-donc les criblures Coopérative.

MACHINES AGI

La Coopérative Fédé marché les machines de l la mieux outillée du con charries, de herses de cul leaux, etc.

C'est un service nou voulons aux cultivateurs c cette tâche.

Nous offrons ces instru exceptionnel, beaucoup p des machines d'autres pourquoi les agents vont guerre de tous les instants leur clientèle. Il faut que la Coopérative Fédér soin de vos intérêts avant Donnez-nous votre en vous nous aiderez à améli roulant de nos fermes.

HUILES ET-GAZ

Le cultivateur remarqu vendons la gazoline un sou le marché actuel; c'est pou De même nous offrons huiles de toutes sortes prix que la moyenne ordin Ces ventes s'effectuent en baril au moins; nous conse vateurs d'acheter au baril toujours bien pour sel de la ferme. En acheta et les huiles, par quant plus bas.

REVUE DES MARCHES

Du 2 au 9 août inclusivement

Donnée par Coopération Fédérée de Québec, Section des Achats

FARINE

Les prix sont fermes à \$8.20 pour la 1ère patente et à \$7.70 pour la 2e patente. Nous gardons encore nos prix à \$1.10 plus bas que ceux du marché, à cause de nos réserves.

Le marché ne s'élèvera guère plus haut maintenant, ce qui laisse prévoir que la spéculation est terminée et que les taux reviendront à un niveau stationnaire.

SON ET GRU

Le marché est ferme et nos prix sont encore de \$1.00 par tonne, meilleur marché, que le cours actuel. Nous avons des réserves qui s'épuisent rapidement.

La semaine prochaine, nous prévoyons de meilleurs prix à cause de la saison favorable aux engrais alimentaires. Ceux qui en ont besoin feraient bien de profiter des avantages de la Coopération Fédérée.

GRAINS

Nous ne notons aucun changement notable, si ce n'est l'approche de la moisson, nous avons encore nos réserves de blé, de blé d'inde, d'orge et d'avoine, pour en faire bénéficier nos sociétaires.

Les prix sont fermes, excepté pour certaines qualités, où l'on constate des diminutions. Il y a avantage à faire des achats de céréales par wagons complets; on est prié de communiquer avec nous sans tarder.

MOULEES

Il y a peu de variations dans ce compartiment sur le marché. Nous avons remarqué des tendances à équilibrer la valeur avec le prix des moules alimentaires. Les cultivateurs peuvent faire des achats fructueux dans ce domaine. Le marché sera ferme d'ici quelques semaines.

CRIBLURES DE BLE

Depuis quelque temps, la Coopération Fédérée fournit seule les criblures de blé, qu'elle a baissées de 40 sous. Grâce à ces bons offices, la Coopération offre cette marchandise à des conditions très avantageuses, aux cultivateurs qui veulent en profiter.

Le prix de ce produit est de \$24.60 la tonne.

Notre marchandise est d'une qualité supérieure, car nous avons appris que des agents sans scrupules cherchent à passer des engrais quelconques, faits de mauvaises herbes et de balayure pour des criblures de blé. La Coopération Fédérée donne toujours la meilleure qualité des produits à des prix fort raisonnables. Commandez donc les criblures Standard de la Coopération.

MACHINES AGRICOLES

La Coopération Fédérée lance sur le marché les machines de la Maison Oliver, la mieux outillée du continent en fait de charries, de herses de cultivateurs, de rouleaux, etc.

C'est un service nouveau que nous voulons aux cultivateurs en nous imposant cette tâche.

Nous offrons ces instruments à un prix exceptionnel, beaucoup plus bas que celui des machines d'autres maisons, c'est pourquoi les agents vont nous faire une guerre de tous les instants pour conserver leur clientèle. Il faut vous convaincre que la Coopération Fédérée seule prendra soin de vos intérêts avant tout le reste.

Donnez-nous votre encouragement, et vous nous aiderez à améliorer le matériel roulant de nos fermes.

HUILES ET GAZOLINE

Le cultivateur remarquera que nous lui vendons la gazoline un sou moins cher que le marché actuel; c'est pour son avantage.

De même nous offrons le pétrole et les huiles de toutes sortes à un meilleur prix que la moyenne ordinaire du marché. Ces ventes s'effectuent en quantité d'un baril au moins; nous conseillons aux cultivateurs d'acheter au baril afin qu'il soit toujours bien pourvu selon les besoins de la ferme. En achetant la gazoline et les huiles, par quantité, le prix sont plus bas.

PEINTURES

La Coopération Fédérée vend des meilleures peintures sur le marché, dans toutes les couleurs et toutes les variétés. Le blanc de plomb est offert aux cultivateurs, grâce à notre entremise, à \$1.00 moins cher que le prix actuel du marché. Nous fournissons aussi la peinture spéciale aux machines agricoles.

Entretenez vos bâtiments et vos machines en bon état et sans qu'il n'en coûte trop cher, en vous adressant à nous de préférence aux autres.

INSECTICIDES

Le temps est absolument propice pour vous procurer les insecticides dont vous avez besoin pour assurer une bonne récolte. Il ne faut pas prétexter la saison tardive ou l'ignorance de leur emploi. La Coopération vous fournira tous les renseignements nécessaires.

Nous indiquons sur les envois la manière de s'en servir; les paquets de Vert de Paris, d'arséniate de plomb, de formoline, de bouillie bordelaise, etc., renferment toutes les indications que vous pouvez désirer.

L'usage des insecticides est une nécessité quotidienne pour combattre effectivement les mouches et les insectes qui s'attaquent à toutes les cultures, préservez donc du danger de les perdre, en les humectant de la solution préparée dans ce but. Vos produits auront un meilleur rendement.

BROCHE A CLOTURE

Nous faisons toutes les semaines de très fortes consignations de broche à clôture, à des prix exceptionnellement avantageux pour une qualité très supérieure.

Des agents peuvent faire de la propagande chez les cultivateurs pour de la broche à meilleur prix mais la qualité de leur marchandise n'égale pas la nôtre. Agissez sagement et prudemment; et si c'est nécessaire procurez-vous un échantillon de notre broche.

Vous encourageriez donc votre société en plaçant vos commandes chez nous sans plus tarder.

PAPIER A COUVERTURE

Par toute la province, nous faisons actuellement de nombreux envois de papier à couverture. C'est la saison propice pour la pose de ce papier; c'est aussi le temps de profiter de nos prix exceptionnellement avantageux.

Nous avons à votre disposition toutes les variétés de papier à lambris, papier goudronné, papier à couverture, etc. En particulier, nous vendons un papier sans odeur fabriqué spécialement pour lambris et cloisons dans les fabriques de beurres et de fromage.

Demandez nos prix et placez vos commandes sans tarder.

PNEUS ET TUBES

Les cultivateurs trouveront à la Coopération un choix excellent de pneus, de tubes et de chambres à air, en quantité suffisante pour tous leurs besoins. Nous avons des prix avantageux, grâce aux achats considérables que nous faisons.

La marchandise est de toute première qualité, justifiant partout, la bon renom de la Coopération.

Que les cultivateurs se donnent le mot pour se procurer leurs pneus chez nous.

ENGRAIS CHIMIQUES

Nos prix et nos conditions de vente sont réellement avantageux pour le phosphate Thomas Belge. C'est un engrais très riche, à dose de 16 pour cent d'acide phosphorique assimilable. Nous l'offrons à \$16.50 le sac double de 200 livres f.a.b. à Québec.

C'est le moment plus que jamais de vous approvisionner d'un bon engrais.

Envoyez vos commandes dès maintenant avant le 1er septembre, si possible, à la Coopération Fédérée, Sainte-Rosalie, Jct.

La bonne Bière

"FRONTENAC"



DONNE
FORCE
ET
COURAGE

Riche en matériel, d'un arôme et d'un goût exquis et unique, la "Frontenac", cette bonne vieille bière du pays, donne la santé, la force et le courage pour endurer les rayons du soleil de plomb des mois de nos étés canadiens.

Comme breuvage nourrissant et désaltérant, quand vous êtes tout en sueurs, adoptez la bonne vieille bière

Frontenac Export Ale

Les villégiatures du Maine

Qui n'a pas rêvé à une vacance au bord de la mer et qui, ayant une fois goûté au plaisir d'une telle vacance, n'a pas soupé et retourné? Le piquant de l'air marin, les brises rafraichissantes, le clapotement de la vague, la plage sablonneuse, le plaisir du bain à l'eau salée, le canotage et la pêche ont une fascination irrésistible au villégiateur. Parmi les nombreuses et magnifiques plages d'Amérique il n'y en a pas de plus populaires que celles des Cotes du Maine. Demandez un livret descriptif traitant de Portland By the Sea, Casco Bay, Old Orchard Beach, Kennebunk et York Beach à n'importe lequel des Agents du Chemin de Fer National.

BREVETS D'INVENTION

En tout pays. Demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuit.

MARION & MARION

364 rue Université, - Montréal
72 1/2 rue St-Pierre, - Québec
et Washington, D. C.

LISEZ LE
BULLETIN DE LA FERME

Nous achetons la Crème et les Oeufs
à l'année

NOUS PAYONS DE HAUTS PRIX

ECRIVEZ-NOUS

J. Joubert
LIMITEE

975, rue St-André

MONTREAL

UNIVERSITÉ de MONTRÉAL

ÉCOLE DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE

**JEUNE HOMME! RÉFLÉCHISSEZ! dans le
CHOIX de VOTRE FUTURE PROFESSION!**

Etes-vous préparé pour étudier une profession?

Avez-vous décidé quelle profession?

Aimeriez-vous une profession dont les avantages sont illimités?

Aimeriez-vous à embrasser une profession peu encombrée et dont les possibilités sont immenses?

Si oui, considérez bien les avantages de la profession de Médecin Vétérinaire;

Inscrivez-vous à "l'Ecole Vétérinaire" pour obtenir une bourse du Ministère de l'Agriculture;

A vous de réfléchir avant d'entreprendre à étudier une profession plutôt déjà encombrée?

La province de Québec réclame ses fils instruits et vigoureux pour faire valoir la profession vétérinaire pour prendre soin et améliorer son cheptel national.

La Médecine Vétérinaire est une profession nécessaire, très intéressante, elle vous invite par les positions lucratives qu'elle offre, à devenir les gardiens de la santé publique en enrayant les grandes causes de communications des maladies, et de conserver sains les troupeaux.

L'industrie est la pierre angulaire du développement de l'agriculture.

La Médecine Vétérinaire en est la grande Sauvegarde.

L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE DE MONTRÉAL

- 1.—La seule de ce genre de langue française dans le Dominion.
- 2.—L'Université de Montréal est une grande garantie pour les élèves.
- 3.—Cette école est maintenue par des octrois spéciaux tant provincial que fédéral.
- 4.—Les élèves n'ont que les vrais déboursés du cours, c'est-à-dire, l'usage et la fourniture de tout le matériel nécessaire (moins les livres), soit \$100.00 par année.
- 5.—La durée des cours est de quatre années de huit mois chacune, commençant vers le 15 septembre pour se terminer vers le 15 mai.
- 6.—L'examen préliminaire aux études (Brevet) se passe sur toutes les matières du cours académique 2 fois par année, le premier le jeudi, 26 juin, et le second le mardi, le 9 septembre 1924.
- 7.—Les bacheliers d'un collège classique sont admis sans examen.
- 8.—Les bacheliers en agriculture sont admis également et gagnent une année de cours vétérinaire, c'est-à-dire qu'ils entrent de suite en deuxième année.
- 9.—Les cours sont donnés en langue française, les candidats anglais y sont admis en passant leur examen préliminaire en langue anglaise.
- 10.—Les DEGRÉS sont au nombre de deux:—le premier ou bachelier en Médecine Vétérinaire, est acquis après deux années d'études. Le deuxième s'acquiert à la fin de la quatrième année, après avoir subi les examens écrit et oral sur toutes les matières du programme de l'école avec succès, c'est le Doctorat en Médecine Vétérinaire.
- 11.—Il y a de belles et bonnes positions pour les Médecins Vétérinaires compétents dans le Dominion. Ecrivez-nous, si vous ne pouvez venir vous-mêmes, soit au soussigné, soit au secrétaire du Collège des Médecins Vétérinaires de la Province de Québec, le Docteur A. Dauth, M. V., au No 381, rue Demontigny Est, Montréal.

Docteur F.-T. DAUBIGNY, M. V.,

Directeur Ecole Vétérinaire.

PER
B-226

S

ADMINISTRAT

VOLUME

COOP