

PER
B-226

S

12/9/24

1605

LE BULLETIN DE LA FERME

Bibliothèque St-Sulpice
340 rue St-Denis
24-14-0-21

ORGANE DES
CULTIVATEURS
DE PROGRÈS



DÉ
1913

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 37

QUEBEC

LE 11 SEPTEMBRE 1924

Placez vos commandes à la Coopérative Fédérée

ENGRAIS CHIMIQUES:—

Notre PHOSPHATE THOMAS BELGE est le meilleur produit du marché actuellement; nous le livrons en sacs doubles de 200 livres à \$16.50 f.a.b. Québec.

FICELLE D'ENGERBAGE:—

C'est le moment de vous approvisionner d'une ficelle provenant de la meilleure fabrique du continent. Faite de pure manille, elle mesure 650 pieds à la livre.

BROCHE A FOIN:—

La récolte est abondante, profitez de notre offre d'une broche de première qualité No 13, No 14, No 15, livrée en rouleaux de 50 livres ou en longueur de 3 à 11 pieds.

ENGRAIS ALIMENTAIRES; BLE D'INDE:—

Ne négligez pas vos animaux, nourrissez-les de bons produits, son, gru, criblures de blé, et vous accumulerez plus de profits.

Expédiez-nous vos produits

ANIMAUX VIVANTS:—

Le marché est excellent pour les bestiaux, les porcs, les moutons, les agneaux de première qualité. Nous payons les meilleurs prix.

VOLAILLES:—

Poulets, dindes, oies, trouvent un marché abondant grâce à notre bonne clientèle en ville et dans la province.

ŒUFS:—

La hausse s'accroît, c'est le moment de nous expédier vos œufs. Ne retardez pas l'envoi des œufs frais.

BEURRE ET FROMAGE:—

C'est le service le plus important de la Coopérative parce que nous faisons les prix du marché et commandons les exportations.

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

SUCCURSALES:

QUEBEC — STE-ROSALIE — ST-FELICIEN — PRINCEVILLE — HEBERTVILLE STATION — WATERLOO, ETC.

11

11

11

PANIER AUX LETTRES

Allons, enfants de la patrie... Est-ce un cas de télépathie? La semaine dernière notre rubrique "A la Veillée", traitait des hymnes nationaux, du respect et de l'amour que tout bon citoyen leur doit. Dans cet article il était d'abord question de La Marseillaise, aujourd'hui hymne national de la France.

Or, au moment d'aller sous presse nous recevions de l'un de nos abonnés d'Hébertville, Lac St-Jean, une carte postale ainsi conçue: "Veuillez, s. v. p., avoir la bonté de publier dans Le Bulletin de la Ferme l'hymne patriotique La Marseillaise."

Notre correspondant ne pouvait savoir à cette heure que nous traitions de la question.

Est-ce un cas de télépathie?

(N. B.—Pour les lecteurs de journaux ordinaires expliquons que, d'après Larousse, la télépathie est "une sensation éprouvée par un sujet, se rapportant à un événement réel accompli au même moment, mais à une distance ou dans des circonstances qui font que sa connaissance, par le sujet, semble matériellement impossible.)

Que ce soit télépathie ou simple coïncidence, voici La Marseillaise, chant patriotique composé par Rouget de l'Isle, officier du génie, au temps de la révolution française, et qui à cause de son origine républicaine fut longtemps banni, puis tenu en suspicion par les royalistes de France et par le clergé. Le cardinal en 1825 primat d'Afrique, né Lavignerie et fondateur de l'Œuvre des Ecoles d'Orient, laissa dans ses missions d'Afrique la fanfare exécuter La Marseillaise.

Il y eut alors du bruit non-seulement dans le Landerneau, mais encore à Paris. Aujourd'hui, cependant, l'hymne La Marseillaise est devenu le chant officiel de la France.

Et comme le disait tout récemment Jean de la Glèbe, tout Français salue aujourd'hui, et chapeau bas, La Marseillaise, absolument comme tout Canadien-français devrait faire lorsqu'il entend vibrer les notes enlevantes de O Canada, terre de nos aïeux.

Merci à notre correspondant d'Hébertville de nous avoir procuré l'occasion de revenir sur ce sujet, d'extrême importance au point de vue de notre personnalité et de notre dignité nationales.

LA MARSEILLAISE

Chant National de 1792

Allons, enfants de la patrie,
Le jour de gloire est arrivé;
Contre nous de la tyrannie
L'étendard sanglant est levé: (bis)
Entendez-vous dans nos campagnes
Mugir ces féroces soldats?
Ils viennent jusque dans vos bras
Egorger, vos fils, vos compagnes;

Aux armes, citoyens, formez vos bataillons
Marchons, marchons,
Qu'un sang impur abreuve nos sillons!

Que veut cette horde d'esclaves,
De traitres, de rois conjurés?
Pour qui ces ignobles entraves,
Ces fers dès longtemps préparés? (bis)
Français, pour nous, ah! quel outrage!
Quels transports il doit exciter!
C'est nous qu'on ose méditer
De rendre à l'antique esclavage!
Aux armes, etc.

Quoi! des cohortes étrangères
Feraient la loi dans nos foyers!
Quoi! ces phalanges mercenaires
Terrasseraient nos fiers guerriers! (bis)
Grand Dieu! par des mains enchaînées
Nos fronts sous le joug se ploieraient!
De vils despotes deviendraient
Les maîtres de nos destinées:
Aux armes, etc.

Tremblez, tyrans, et vous perfides,
L'opprobre de tous les partis!
Tremblez, vos projets parricides
Vont enfin, recevoir leur prix! (bis)
Tout est soldat pour vous combattre;
S'ils tombent, nos jeunes héros,
La terre en produit de nouveaux,
Contre vous tout prêts à se battre!
Aux armes, etc.

Français, en guerriers magnanimes,
Portez ou retenez vos coups;
Épargnez ces tristes victimes,
A regret s'armant contre nous; (bis)
Mais ce despote sanguinaire,
Mais les complices de Bouillé,
Tous ces tigres qui sans pitié
Déchirent le sein de leur mère...
Aux armes, etc.

Amour sacré de la patrie,
Conduis, soutiens nos bras vengeurs.
Liberté, liberté chérie,
Combats avec tes défenseurs: (bis)
Sous nos drapeaux que la victoire
Accoure à tes mâles accents;
Que tes ennemis expirants
Voient ton triomphe et notre gloire.
Aux armes, etc.

Nous entrerons dans la carrière
Quand nos aînés n'y seront plus;
Nous y trouverons leur poussière
Et la trace de leur vertu! (bis)
Bien moins jaloux de leur survie
Que de partager leur cercueil,
Nous aurons le sublime orgueil
De les venger ou de les suivre!

Aux armes, citoyens, formez vos bataillons
Marchons, marchons,
Qu'un sang impur abreuve nos sillons.

Culture des champignons.—Nous prions instamment notre aimable correspondant de la banlieue québécoise de vouloir bien nous pardonner si nous avons tant tardé à lui fournir les renseignements qu'elle désire concernant la culture des champignons, qu'elle désire faire dans une cave de maison de ville.

Elle trouvera dans une autre page les renseignements sommaires qu'elle demande, et elle voudra bien remarquer que l'auteur désigne le mois d'octobre comme étant généralement le plus propice à cette culture, cela à cause de la demande du marché. Le champignon comestible est peu connu, peu populaire au Canada. Il est assez rare de voir un client commander du champignon, dans les hôtelleries et les restaurants ordinaires. Toutefois les hôtelleries de premier ordre tiennent ce cryptogame à la disposition de leurs clients. Et les clients qui le demandent sont surtout des Européens.

A Québec, feu l'honorable Dubord faisait des champignons qu'il expédiait surtout sur le marché de New-York.

Les opinions sont bien partagées quant à la valeur alimentaire du champignon. On sait le proverbe: "Les romans sont comme les champignons: les meilleurs ne valent rien".—D'un autre côté, nous savons qu'ils sont d'un usage assez fréquent dans les pays européens, où l'on consomme moins de viande qu'ici. Ainsi les truffes, les célèbres truffes-champignons ascomycètes—sont très recherchés des gourmets.

Pour la cueillette des truffes, qui poussent sous terre, on se sert de pores et de chiens, auxquels on enlève leur trouvaille sitôt faite.

Un voyageur octogénaire, qui non-seulement fait entrer le champignon dans son régime alimentaire, mais qui en a appris la culture et la pratique nous affirme, avec une conviction basée sur des années et des années d'expérience, qu'un livre de champignon vaut un livre de viande.

(Pour étude sur le champignon voir page 669.)

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

- Panier aux lettres;
- Page de la Coopérative Fédérée de Québec;
- La texture du fromage, par Georges Cayer;
- Petite promenade à travers l'Exposition Provinciale;
- Consommation du fromage: Procédés indiqués;
- Le paiement du lait d'après le gras;
- Maitresses d'école et petits voleurs de pomme;
- Apparence des récoltes au 31 août;
- Lettre d'un commis-voyageur à propos de déchaumage;
- Revue de la huitaine, par Pierre Fouille-Partout;
- Concours provincial de labour à La Rivière-du-Loup;
- Exposition des Fermières de St-Janvier;
- Le premier cabaret au Canada; (vieux temps, vieilles choses);
- La culture du champignon;
- L'Exposition régionale de bétail sur pied de Québec; Actualités avicoles;
- Concours de ponte;
- Chez-Nous (Pages féminines);
- La loi pour tous: Prix des marchés et commentaires.

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

AYRSHIRES A VENDRE

Beaux animaux Ayrshire dont plusieurs taures et veaux de différents âges. Père: "SIR SIMON" 69987, fils du célèbre "AUCHINBAY SIR ANDREW, IMP", champion à Toronto et à Ottawa en 1917; Grand champion à Sherbrooke et à Québec en 1918, petit-fils de "NETHERTON VICEROY", dont la mère a donné 14,470 livres de lait en 42 semaines et dont le père "BRAE RISING STAR", champion d'Ecosse, a dix descendants au Livre d'or écossais, avec une production moyenne de 10,928 livres de lait et 434,6 de gras, grand-père de "AUCHINBRAIN TEREADOR", il fut champion à Ayr, Glasgow et à Kilmanock, Ecosse, et qui fut vendu \$15,000.00.

Plusieurs vaches sont sous contrôle laitier. Le troupeau est accrédité et sous contrôle gouvernemental.

Prix des veaux: \$30.00 jusqu'à l'âge d'un mois, plus \$5.00 pour chaque mois ou fraction de mois supplémentaire. Une attention spéciale est aussi donnée aux animaux Yorksnaire et Oxford Down, dont quelques très bons sujets sont à vendre à des prix très attrayants.

LA FERME BELLEVUE

ELPHEGE LAGACE, propriétaire

ST-HYACINTHE,

QUE.

R. R. No 1.

Tél local.



Les maladies du cheval guérissent facilement.

Si vous avez un cheval qui perd l'appétit, qui a le poil hérissé, la vue triste et abattue, les yeux larmoyants; s'il souffre de Toux ou de Souffle il a besoin d'un bon remède pour arrêter le progrès de la maladie. Ce remède c'est

"VIVAT"

Le spécifique par excellence des maladies du cheval. "VIVAT" guérit sûrement la Toux, le Souffle, les Coliques, les Vers, etc. Il fortifie et donne l'endurance aux chevaux de travail, de course ou de luxe.

6 Jours de Traitement 50c

Dr. Ed. MORIN & Cie, Limitée QUEBEC, Qué.



ADMINISTRATION BY PUBLIC
Abonnement payable d'avance
Canada—Excepté cité de Québec... 7
Cité de Québec et pays étrangers... 1
Tarif des annonces 10c. la li
Annonces classées 1c. du x minimum .50 sous.
Pour abonnement et ar
ces écrire au "Bulletin de
Ferme", 111 Côte de la M
tagne, (Édifice Morin) Québec
Caster postal 129—Télép. 4

Volume XII

Les agriculteurs L'honorable Ca

Les lauréats du M sition de Québec, me grand déploiement, te vaient réunies aux cd agricole. Son Excell l'agriculture et le rep nombre des invités d'

M. Caron, à l'en renferme des conseils extrayons quelques-un L'union par la coopé

"On parle beauco vateurs; c'est un mot en bien comprendre le n'y aurait pas, à mon que celle que procure l rions qu'elle se prati

Et, dans cette c politique, de bleus ou citoyens, à quelque cl déjà en bonne voie de tive Fédérée des Cul mille cultivateurs. M et il serait à souhaite tion.

Les bienfaits d'une co

"Cette Coopérativ pour la prospérité des En dépit des raconta colporter un peu par agit uniquement da Vu le besoin qui se la Société Coopérati pour la coopération e ne peut rien dans la c aux cultivateurs les agricoles.

L'aide aux producte

"Le gouverneme munauté, et celui, en de prendre tous les cultures. Il lui faut peu la liberté individ si l'agriculture ne p convenablement vivr mondiale qui l'affect les méthodes raison tive et, partant, plu sentir dans notre p autres pays.

Il faut se grouper.

Le ministre a r trois cultivateurs d' venus ici proposer u tralie et la Nouvelle- ter leurs produits su répondre à ces délé en ce qui concernai pas suffisamment gr En Nouvelle-Z Coopérative central production.

"Il faut l'unio union, avec plus de de comté en comté, teurs et leur dire qu "Groupons-nou c'est-à-dire de la co plus de conviction e

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111
QUÉBEC

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 129—Télé. 4297

RÉDACTION ET COLLABORATION

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 129, Haute-Ville, Québec.

Volume XII

QUÉBEC, LE 11 SEPTEMBRE 1924

Numéro 37

Les agriculteurs sont à l'honneur

L'honorable Caron donne des conseils appropriés

Les lauréats du Mérite Agricole, de 1924, ont eu leur fête à l'Exposition de Québec, mercredi dernier. L'événement a donné lieu à un grand déploiement, toutes les sommités de l'administration s'y trouvaient réunies aux côtés des représentants du clergé et de la classe agricole. Son Excellence le lieutenant-gouverneur, le ministre de l'agriculture et le représentant de S. E. le cardinal Bégin étaient au nombre des invités d'honneur.

M. Caron, à l'endroit de la Coopération, a fait un discours qui renferme des conseils fort pratiques pour la classe agricole. Nous en extrayons quelques-uns:

L'union par la coopération:

"On parle beaucoup, par le temps qui court, de l'union des cultivateurs; c'est un mot qui contient bien des idées et des projets. Il faut en bien comprendre la signification. Il ne faut pas qu'il fasse erreur. Il n'y aurait pas, à mon sens, d'union plus désirable pour les cultivateurs que celle que procure la coopération bien entendue, comme nous désirerions qu'elle se pratique dans notre province.

Et, dans cette coopération, il ne devrait pas être question de politique, de bleus ou de rouges; il faudrait la coopération de tous les citoyens, à quelque classe qu'ils appartiennent. Cette coopération est déjà en bonne voie de progrès dans notre province grâce à la Coopérative Fédérée des Cultivateurs à laquelle appartiennent déjà quinze mille cultivateurs. Mais nous en comptons 137,000 dans la province et il serait à souhaiter que tous fassent partie de cette belle organisation.

Les bienfaits d'une coopérative:

"Cette Coopérative a obtenu des résultats des plus bienfaisants pour la prospérité des cultivateurs; il s'agit de la développer davantage. En dépit des racontars que les fauteurs de fausse liberté cherchent à colporter un peu partout, dans la classe agricole, notre Coopérative agit uniquement dans l'intérêt des cultivateurs de la province. Vu le besoin qui se fait sentir partout en faveur de la coopération, la Société Coopérative Fédérée présente l'occasion la plus favorable pour la coopération de tous les cultivateurs. Sans la coopération, on ne peut rien dans la crise actuelle surtout. Elle seule peut faire retirer aux cultivateurs les profits qu'ils attendent de leurs exploitations agricoles.

L'aide aux producteurs.

"Le gouvernement actuel ne veut que le bien général de la communauté, et celui, en particulier, des cultivateurs et il est de son devoir de prendre tous les moyens possibles pour les faire réussir dans leurs cultures. Il lui faut donc passer des lois qui, si elles entravent quelque peu la liberté individuelle, sont dans l'intérêt commun. Actuellement si l'agriculture ne paie pas autant que pendant la guerre, elle fait convenablement vivre son homme; la classe agricole, en dépit de la crise mondiale qui l'affecte, est encore prospère, pour peu qu'elle pratique les méthodes raisonnées de culture qui rendent la terre plus productive et, partant, plus payante. La crise actuelle est loin de se faire sentir dans notre province avec autant d'acuité que dans certains autres pays.

Il faut se grouper.

Le ministre a rappelé que tout récemment il a reçu la visite de trois cultivateurs d'une Coopérative de la Nouvelle-Zélande qui sont venus ici proposer un arrangement en vertu duquel le Canada, l'Australie et la Nouvelle-Zélande auraient chacun leur semaine pour exporter leurs produits sur les marchés anglais. Malheureusement, il a dû répondre à ces délégués que cet arrangement n'était guère possible en ce qui concernait notre pays, vu que les cultivateurs d'ici n'étaient pas suffisamment groupés autour de leur société Coopérative centrale.

En Nouvelle-Zélande, 98% des cultivateurs font partie de la Coopérative centrale et cette association contrôle pratiquement la production.

"Il faut l'union parmi les cultivateurs. Je l'ai prêchée cette union, avec plus de sincérité que certains autres prêcheurs qui vont de comté en comté, de paroisse en paroisse, pour tromper les cultivateurs et leur dire que le gouvernement ne fait rien pour eux.

"Groupons-nous donc, mais selon les saines doctrines de l'union, c'est-à-dire de la coopération. C'est ce que je demande encore avec plus de conviction et de sincérité que jamais."

La richesse du lait

Les témoignages d'approbation continuent de nous arriver

Un fabricant de Saint-François-de-Montmagny, M. Alphonse Bonneau, nous écrit:

"Je déclare que tous les cultivateurs sont satisfaits du paiement du lait d'après sa richesse en gras. J'ai constaté qu'il y avait une grande amélioration dans le soin du lait ainsi que dans le rendement. Il y a beaucoup moins d'acidité.

(Signé) Alphonse Bonneau,

de Saint-François-de-Montmagny.

De Bury, P.Q., M. Omer Lapalme, fabricant de beurre, nous dit:

"Il y a près de vingt ans que nous payons le lait d'après son contenu en gras et je ne crois pas qu'il existe, encore aujourd'hui, de meilleur procédé que celui du docteur Babcock. L'autre système, de payer le lait par cent livres conduit à des abus, car il donne aux gens à conscience large la liberté d'enlever un peu de crème, "pour les besoins de la maison" et d'ajouter de l'eau pour compenser la pesée."

(Signé) Omer Lapalme,

de Bury.

M. Godfrey Dixon, de Dalesville, comté d'Argenteuil, nous déclare:

"Je suis satisfait du mode adopté, car je crois qu'il y a amélioration du lait, que les cultivateurs en prennent un meilleur soin, qu'il s'y trouve moins d'acidité. Les cultivateurs sont satisfaits."

(Signé) Godfrey Dixon,

de Dalesville.

Le paiement du lait d'après sa richesse

Résolution adoptée par le bureau de direction de la société d'industrie laitière de la province de Québec, à sa réunion tenue à Sherbrooke le 13 août 1924.

Proposé par M. Zénon Bérubé, directeur,

Secondé par M. Nap. Thériault, directeur:

Considérant que la loi du paiement du lait et de la crème d'après leur pourcentage de matière grasse a été passée à la demande de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec;

Considérant que l'immense majorité des fabriques s'y est conformée avec plaisir;

Considérant qu'un très petit nombre ne veut pas s'y soumettre, malgré que cette loi soit juste et toute dans l'intérêt des cultivateurs;

Considérant qu'il n'est pas juste de laisser violer impunément la loi par quelques personnes au détriment de celles qui s'y sont soumises;

Considérant que l'application de cette loi a déjà fait beaucoup pour l'amélioration de la qualité et de la quantité de lait et de crème fournis aux fabriques;

Il est résolu que le bureau de direction de la Société considère que cette loi devrait être respectée par toutes les fabriques de produits laitiers, et assure l'honorable ministre de l'Agriculture qu'il est prêt à concourir dans toute la mesure du possible à son application

Adopter à l'unanimité.

Vraie copie

Le secrétaire-trésorier,
Alexandre Dion.

En chiffres ronds, la Province compte 2,500,000 habitants, dont 137,000 cultivateurs. C'est dire, qu'outre les familles de cultivateurs, 2,000,000 de per-

1924		SEPTEMBRE	SOLEIL	
S	D	L	Lev.	Cou.
13	14	15	5 22	6 5
De la Ste Vierge.	XIV apr PENT e t III de Sopt	N D des Sep t Douleurs, dbl 2 c.	5 23	5 59
			5 24	7 57
16	17	18	5 26	5 55
SS. Corneille et Cyprien, papes et mart.	QUATRE TEMPS (Jeûne).	S. Joseph de Cupertino, conf.	5 27	5 53
			5 29	5 51
19		QUATRE TEMPS, (Jeûne).	5 30	5 49

sonnes devraient consommer du fromage canadien. Encourageons ce mouvement. (Voir, page 665: "La consommation du fromage".)

"LA TEXTURE DU FROMAGE"

Montréal, 4 Septembre 1924.

Il est incontestable que la principale qualité du fromage est la saveur, mais comme c'est le manque d'uniformité de la texture qui nuit le plus à sa bonne réputation, je me bornerai à mentionner ses défauts les plus communs, et j'ajouterai ce qu'il faut faire pour obtenir la texture la plus appréciable.

Ce que le consommateur anglais recherche et apprécie, je dirai même avant la saveur, parce qu'il est moins juge de cette dernière, c'est du fromage gras ayant beaucoup de chair, "Fatty and Meaty Cheese". C'est sa propre expression pour désigner ce qu'il veut en fait de fromage. Cela ne veut pas précisément dire que c'est du fromage contenant beaucoup de matière grasse, mais cela veut dire du fromage à texture douce et souple, consistante et homogène. Fromage doux et souple, c'est-à-dire qui n'est ni collant, ni pâteux, et encore moins trop ferme ou dur. Fromage **consistant**, c'est-à-dire qui n'est pas cassant, rude et sans cohésion. **Fromage homogène**, c'est-à-dire qui n'a pas "d'ouvertures" considérables, tels que le gaz, la levure, grandes ouvertures mécaniques ou toutes autres ouvertures qui l'occasionneraient à mal se trancher.

Les défauts de texture que nous rencontrons le plus communément dans le fromage, sont: manque d'acide, un peu coriace, et trop ferme, surtout le printemps, parce qu'alors le caillé est plus facile à raffermir, le lait étant plus pauvre; acide, rude, grumeleux et cassant: plutôt en été, parce que le lait est plus acide, le caillé n'est pas assez raffermi dans le petit lait et par conséquent est trop raffermi à sec. Pâteux et collant en automne, parce que le caillé est plus difficile à raffermir, le lait étant riche sa marche dans le petit lait devrait être plus lente. Nous rencontrons aussi beaucoup de variations dans la texture du fromage, à chaque fois que des écarts de température se produisent.

Ce sont précisément toutes ces variations qui rendent si difficile le métier de faire, à tous les jours, du fromage de texture uniforme. Si les conditions étaient toujours les mêmes, la chose serait très facile, elle ne serait même qu'une simple routine. Dans le même ordre d'idée, je crois que c'est parce que l'on est un peu trop routinier que l'on arrive avec des différences aussi grandes aux différentes époques de la saison.

Il ne faut pas oublier que si les règles de fabrication sont restées à peu près les mêmes qu'autrefois, il faut les appliquer différemment aujourd'hui, parce que les exigences du marché ne sont pas les mêmes qu'elles étaient. A présent le fromage n'est pas mis en entrepôt pour être gardé longtemps, car il atteint désormais le consommateur quelques mois après sa fabrication, tandis qu'autrefois il était mis en entrepôt comme provision pour les mois d'hiver. Ceci nous permet de faire du fromage qui mûrit plus vite et qui donne un plus fort rendement.

Pour que le fromage ait cette texture exigée aujourd'hui, il doit contenir aux environs de 34% d'humidité, à condition que cette humidité soit bien répartie uniformément dans le caillé. Il n'est ni facile, ni possible de mesurer exactement cette quantité, mais il peut s'en trouver un peu moins ou un peu plus, sans que la qualité du fromage en souffre.

Il n'y a que deux choses qui devraient contribuer à retenir dans le caillé cette quantité d'eau. Ces deux choses sont: la présure et la chaleur (la cuisson).

Tous les fabricants savent que la principale raison pour laquelle on ajoute de la présure au lait, c'est pour le faire coaguler et faire contracter ensemble; les solides non gras (caséine) qui, sous l'effet de la retraction expulsant l'eau, produiront ce que l'on appelle le caillé, qui, en se formant, emprisonne les solides gras, tout en retenant une plus ou moins grande quantité d'humidité suivant que la dose de présure ajoutée aura été plus ou moins considérable.

Tous les fabricants savent également que l'on cuit le caillé dans le but de le raffermir, la chaleur ayant pour effet de contracter le caillé davantage en forçant l'eau d'y sortir. Mais ce que à quoi on ne porte pas assez d'attention, c'est que l'excès ou l'application mal à propos de l'une ou de l'autre de ces deux choses, la présure et la chaleur, ou des deux, produira l'effet tout-à-fait contraire. Je veux dire que, si par exemple on a mis trop de présure, qu'on ait coupé le caillé trop ferme ou trop gros, qu'on ait commencé à cuire trop tôt, que ce n'est pas en cuisant ce caillé plus haut qu'on obtiendra le raffermissement ou l'égouttement désiré, mais qu'au contraire cette cuisson trop élevée contribuera à rendre le caillé encore plus difficile à égoutter. Le moment du soutirage arrivé, l'on croira ce caillé assez ferme, quand il ne le sera qu'en l'apparence, et il ramollira, soit dans le bloc, soit en meules avant d'être jugé, ou encore plus tard avant d'être détaillé. Il arrive souvent que ce caillé mal conditionné commence à ramollir avant le soutirage. Il faut alors lui faire subir à la main un travail très énergique, travail lourd pour le fabricant et qui ruine la texture du fromage sans compter les pertes excessives de matière grasse, pertes inévitables dans ce cas.

Sans vouloir dire que l'on peut toujours obtenir le bon degré d'humidité, et le bon degré de fermeté sans avoir recours à un peu de travail à la main au soutirage, je crois, cependant que l'on peut arriver toujours à ne pas être obligé d'en donner beaucoup si l'on étudie et si l'on raisonne bien la fabrication. Pour être certain qu'on ne fait pas excès de présure, il faut d'abord s'assurer du bon degré de maturation que devra avoir le lait avant d'être présuré. Ce bon degré d'acidité est celui qui assurera une marche normale, dans le petit lait, suivant la saison, en ajoutant au caillé le moins de chaleur possible pour obtenir, par la présure d'abord, tout le raffermissement possible. Ne pas oublier que la cuisson est à seule fin de compléter le travail que la présure ne peut pas faire et qu'elle ne doit jamais être employée pour compenser ce qui aurait pu être obtenu par la présure.

Ne pas oublier non plus que la chaleur ne doit pas être appliquée avant que la présure n'ait produit le maximum de son effet; alors en l'appliquant graduellement et en quantité proportionnée à la rapidité où l'acidité se développe, je dis qu'il ne peut pas être autrement qu'un caillé ainsi conditionné sera beaucoup plus facile à soutirer que s'il a été conditionné avec routine, sans s'occuper de savoir s'il va être trop ferme avant que l'acidité du soutirage soit obtenue, ou que l'acidité soit obtenue avant que le caillé soit assez ferme. Un caillé ainsi obtenu, est ce qu'on appelle un caillé obtenu par les moyens naturels. C'est un caillé dont le soutirage du petit lait se fait avec très peu de travail, sans excès de perte de gras (.20 pertes normales), qui s'égoutte graduellement durant qu'il est en bloc et qui donne un plein rendement.

George Cayer,

Classificateur-surveillant

La conso

Pro

Le Bulletin de campagne inaugurée dans la Province la c il n'a cessé d'appuy résultats sont déjà a teur lui-même que p tr'autres.

Or cet excellent les associations com de bonne foi, et qui es laborieuses, des polit le combattre dans u de le combattre au r de la récente électio mouvement comme eux. On aurait dit, culture, au lieu de s manger aux cultivat

Ce procédé est faits qui suivent fon ne saurions nous y

Il y a, dans la évaluant à cinq le n teurs, nous arrivons

Comme un cer font que très peu d nombre de personne sés, de quelque mar

La population d il reste donc, à part l ne fabriquent pas de

On mange, dar d'ouvriers, des froma le Camembert, le B États-Unis, de Fran mages spéciaux que livre.

C'est pour indu à manger du fromag leur marché—que le Marchands détaillan fait campagne à l'e produit québécois.

Personne ne pe toute en faveur des de nature à encoura qui nous viennent

Nos lecteurs n' 3 avril, pages 227 e ministre d'agricultu plus de fromage", o fromage et pour tou la réputation est m à ses compatriotes e ne consommer que demandait égaleme fromages produits e pommes de Norman les produits du terr

Pierre L'Ermi recommande à tous est produit au pa

"Et soyons fie mains.

Une goutte d'e et l'irrésistible océ

Soyons cette cette goutte de cou

Et alors, comm sera gagnée."

Ceux qui, dan monde, préconisent d'achats possibles à de produits de ch pagnie. Et ceux q doctrine d'économi

La consommation du fromage Grains de sagesse, Procédés indignes Miettes de bon sens

Le Bulletin de la Ferme a été l'un des premiers à approuver la campagne inaugurée il y a six mois par le ministère en vue d'accroître dans la Province la consommation des fromages canadiens, et depuis il n'a cessé d'appuyer de toutes ses forces ce mouvement, dont les résultats sont déjà appréciables,—et appréciés tant par le cultivateur lui-même que par le consommateur des classes besogneuses, entr'autres.

Or cet excellent mouvement, appuyé par les associations agricoles, les associations commerciales et par tous les patriotes et les hommes de bonne foi, et qui est tout dans l'intérêt des cultivateurs et des classes laborieuses, des politiciens d'une certaine école ont trouvé moyen de le combattre dans un but de gain politique, et, ce qui plus est, de le combattre au moyen de fausses représentations. Ainsi au cours de la récente élection de Rimouski, on a cherché à représenter ce mouvement comme défavorable aux cultivateurs et insultant pour eux. On aurait dit, entr'autres insanités: "Le ministre de l'agriculture, au lieu de s'occuper de faire vendre le fromage veut le faire manger aux cultivateurs."

Ce procédé est indigne de gens sérieux. Aussi les chiffres et les faits qui suivent font tellement bonne justice de ces inepties que nous ne saurions nous y arrêter plus longtemps.

Il y a, dans la province de Québec, 137,000 cultivateurs. En évaluant à cinq le nombre de personnes chez chacun de ces cultivateurs, nous arrivons au chiffre de 685,000 âmes.

Comme un certain nombre de cultivateurs ne font pas ou ne font que très peu d'industrie laitière, on peut évaluer à 500,000 le nombre de personnes, hommes, femmes et enfants, qui sont intéressés, de quelque manière, dans cette industrie.

La population de la province étant de 2,500,000 en chiffres ronds, il reste donc, à part la population agricole, 2,000,000 de personnes qui ne fabriquent pas de fromage mais qui en consomment.

On mange, dans ces familles de bourgeois, de commerçants et d'ouvriers, des fromages de provenance étrangère, tels que le McLaren, le Camembert, le Brie, le Gruyère et autres fromages d'Ontario, des Etats-Unis, de France, de Suisse, d'Allemagne et de Belgique, fromages spéciaux que l'on paie une moyenne de cinquante centimes la livre.

C'est pour induire cette population de deux millions de personnes à manger du fromage canadien—meilleur, plus nourrissant, et meilleur marché—que le département de l'Agriculture, l'Association des Marchands détaillants de la Province et le Bulletin de la Ferme ont fait campagne à l'effet de faire connaître et apprécier davantage ce produit québécois.

Personne ne peut, de bonne foi, constater que cette initiative est toute en faveur des producteurs de fromage du Québec et qu'elle est de nature à encourager sa consommation, de préférence aux fromages qui nous viennent de l'étranger.

* * *

Nos lecteurs n'ont d'ailleurs qu'à se reporter à notre édition du 3 avril, pages 227 et 230; pour constater qu'en même temps que le ministre d'agriculture de Québec lançait le mouvement "Consommons plus de fromage", on faisait en France semblable campagne, et pour le fromage et pour tous les produits du sol français. Un écrivain dont la réputation est mondiale, Pierre L'Ermite, allait jusqu'à demander à ses compatriotes de cesser de boire du thé, produit exotique, pour ne consommer que les boissons de table produites en France. Il demandait également à tous les Français de ne consommer que des fromages produits en France; aussi, moins de bananes et plus de pommes de Normandie, ajoutait-il encore; et ainsi de suite pour tous les produits du terroir.

Pierre L'Ermite conclut ainsi cette étude économique où il recommande à tous et à chacun de consommer de préférence ce qui est produit au pays:

"Et soyons fiers qu'après Dieu, le salut soit ainsi dans nos mains.

Une goutte d'eau n'est rien; l'ensemble fait le torrent impétueux et l'irrésistible océan.

Soyons cette goutte d'eau..., cette goutte d'économie..., cette goutte de courage!

Et alors, comme le fut celle de la Marne, la bataille du "franc" sera gagnée."

Ceux qui, dans le but de hâter la fin de la crise dont souffre le monde, préconisent, comme le fait le ministre de l'agriculture, le moins d'achats possibles à l'étranger et la plus forte consommation possible de produits de chez-nous, ne sont donc pas en si mauvaise compagnie. Et ceux qui nient et élaboussent cette saine et universelle doctrine d'économie peuvent-ils en dire autant?

Petite promenade à travers l'exposition.—Le cadre restreint de notre journal ne nous permet guère d'y étaler les richesses entrevues et les heureuses initiatives constatées à l'Exposition Provinciale de Québec. Voici toutefois quelques installations remarquées au cours des trop courtes visites faites à travers les palais. Inutile d'ajouter que nous ne mentionnons que les produits de quelque intérêt pour la classe agricole.

International Harvester: Etalage d'autos, de camions automobiles, de pompes à incendie.

R. A. Lister, Montréal, (représenté à l'Exposition par M. Santerre): écrémeuses et engins à gazoline.

Pour les maquignons.—"La Vie du Cheval" (enregistrée), de l'Ancienne Lorette, consiste en vingt bonnes prises du pays pour les chevaux.

La Manufacture de Scies de Lévis, représentée par M. Alphonse Mercier. Scies, bancs et accessoires de scies; outils divers pour cultivateurs.

Cuir, harnais, sacs de voyage etc., Fort remarqué l'exhibit de J.-H. Jacques & Fils, maison connue depuis un demi-siècle pour sa promptitude, et sa compétence à satisfaire le client.

Jules Gauvin, Québec.—Magnifique étalage de vêtements pour messieurs et pour dames. Nouvelle intéressante: cette maison fait maintenant le commerce par catalogue, en d'autres termes par la poste.

Pour les dames.—Les produits Puritas, que toute bonne cuisinière connaît, ont reçu beaucoup de visiteurs et de visiteuses. Félicitations à M. Moisan qui a fait la qualité et la renommée des produits Puritas.

Centrifuge Libella, manufacturé dans les grandes usines Skhoda Works, Prague, avec succursale à Montréal. Quant cette écremeuse a fait son travail il ne reste plus guère dans le lait aucune particule de matière grasse.

Holt, Renfrew & Cie.—Les grands marchands de fourrures de Québec, que plusieurs de nos lecteurs connaissent non seulement pour avoir acheté mais encore pour leur avoir vendu des peaux à fourrures. Etalage digne de l'réputation de la maison.

Le Bardeau d'Amiante.—L'Exhibit de la Cie Manufacturière d'Amiante, 78 rue St-Pierre, Québec a beaucoup attiré l'attention de ceux qui ont des constructions à ériger. Les aviculteurs déclarent maintenant que les murs et autres surfaces en amiante éloignent la vermine.

Poèles de la Fonderie Bélanger, de Montmagny.—L'installation, magnifique, nous a paru contenir une soixantaine de modèles de poèles, fournaies et calorifères différents. Cette maison est aussi la distributrice, dans la Province de Québec, de la Fournaise New-Idea, que l'on peut indifféremment alimenter au bois ou au charbon.

H.-E. Cantin.—Évaporateur, réservoir pour eau d'érable et poêle à sucre. Ce dernier, muni d'une bouilloire peut être utilisé toute l'année à la ferme pour divers usages.

L'évaporateur, manufacturé en 13 grandeurs différentes (de 2' x 7' à 4' x 16') est muni d'un appareil pour manipuler les différentes sections contenant l'eau en ébullition. Cet appareil permet à un homme de faire seul et sans difficultés aucunes, toute cette manutention. Médaille d'or quatre années consécutives; cette année diplôme d'honneur.

La Brasserie Champlain.—Étalage somptueux. On sait que le Porter Champlain est supérieur à tout autre, et que la bière Champlain n'est pas à dédaigner non plus par les temps de chaleur. On dit même que l'Export Champlain est la plus délicieuse de toutes. M. Eugène Lesieur, autrefois à l'emploi de la maison Lawrence Wilson, où il a acquis beaucoup d'expérience est aujourd'hui inspecteur des agences de la Province pour la Brasserie Champlain. M. Lesieur, très populaire dans la province, n'est encore âgé que de 52 ans, et réside à Yamachiche.

Les Scies "Champion" Enr: sont fabriquées à Québec.

M. J.-P. Lussier est l'heureux inventeur de cette scie "Champion", que les connaisseurs considèrent, à juste titre, comme une véritable merveille.

Voulez-vous voir et essayer cette scie qui scie comme pas une scie scie, demandez une scie "Champion" et vous aurez la preuve de la supériorité de cette nouvelle merveille que chacun voudra utiliser avec profit et avantage.

Même installation, on trouvait les Poudres végétales pour chevaux, vaches, etc. S'adresser au magasin Process Medecine Co.; 46 rue des Fossés Québec.

"Les Canayens sont pas des fous".—C'est pourquoi nous avons terminé notre promenade à travers toutes ces richesses par un bon coup de bon thé aux tables King Cole, où l'on avait le bon esprit d'offrir gratuitement à tous les visiteurs une excellente tasse de ce réconfortant produit de l'Orient.

PANIER AUX LETTRES

Réponse à R. B., Beauceville.—La recette dont vous parlez a dû paraître dans la page féminine. Nous n'avons souvenance d'avoir publié cela dans le Panier aux lettres. Ce papier de métal dont il est question est sans doute le papier de plomb que l'on trouve dans les paquets de cigarettes, les boîtes de chocolat, etc., et que l'on appelle généralement papier d'argent. Ces minces feuilles de métal flexible et malléable, peuvent en effet boucher temporairement les trous dans la ferblanterie. Autrefois, avec le papier plomb tiré des caisses à thé, et autres, on faisait des balles de fusil, après avoir fait fondre ce papier, bien entendu.

Il faut remarquer que le plomb est un poison, surtout lorsqu'il s'est oxydé, mais que le papier dit d'argent n'est pas du plomb pur, mais un alliage qui ressemble beaucoup à l'étain, la vraie matière à souder.

A LA VEILLEE

Glose hebdomadaire

Maîtresse d'école et petits voleurs de pommes

Soyons polis pour la femme.—L'abondance de matières nous force à remettre à la semaine prochaine une fort intéressante nouvelle du terroir, due à la plume alerte d'un membre du clergé qui signe E. B., et où il est question d'une institutrice de la campagne assez énergique et assez ingénieuse pour guérir à tout jamais un groupe de ses élèves atteints de la manie du maraudage dans les vergers.

Le plus intéressant de l'affaire c'est que l'auteur de l'article, aujourd'hui prêtre, était l'un des petits maraudeurs. Une institutrice intelligente et dévouée sut le détourner pour toujours de la manie de marauder.

On pourra lire tout cela la semaine prochaine.

* * *

Nous l'avons dit et répété, la manie du maraudage dans les vergers est à l'état latent chez la jeunesse de beaucoup de nos villages, et il incombe aux autorités, à toutes les autorités—paternelle, religieuse et civique—de combattre cette hideuse manie, qui fait tache sur l'honnêteté proverbiale de nos paysans de nos villageois.

Au lendemain de l'Exposition provinciale, un quotidien de Québec, évidemment indigné, publiait, sous le titre **Soyons polis, s'il vous plaît**, les remarques par lesquelles nous terminons cet article.

Or nous sommes prêts à parier qu'une forte proportion des petits maraudeurs de vergers d'aujourd'hui seront demain les jeunes polissons que vise notre confrère, et qui sont loin de faire honneur à notre race, quand ils n'en déshonorent pas l'opprobre.

"On reconnaît le degré de civilisation d'un pays ou d'une ville aux égards qu'on y a pour la femme. Dans les sociétés bien policées, l'homme qui est la force, a de la déférence pour cette gracieuse faiblesse dont il est le protecteur naturel. Si l'on descend au contraire dans les sociétés barbares, nous y voyons la femme réduite à une outrageante infériorité. On sait que les sauvages chargeaient leurs compagnes de toutes les grosses besognes domestiques, pendant qu'ils fumaient tranquillement ou s'amusaient à la chasse à la bête ou à l'homme.

"Or, les scènes regrettables dont nous avons été témoins, à la porte du terrain de l'Exposition, nous font réfléchir sur le degré de brute rusticité de certains de nos jeunes gens. Alors que la foule y était très dense, attendant les tramways, nous y avons vu des gars robustes se ruer sur les marchepieds de la voiture avec un élan qui ressemblait à de la fureur, bousculant les femmes et les enfants, écartant avec brutalité les faibles bras qui s'accrochaient aux poteaux d'entrée. C'est là faire preuve d'une absence déplorable d'éducation.

"Ce n'est pas là le fait d'une majorité, heureusement, mais il suffit de quelques-uns de ces rustres pour bousculer toute une plateforme et rejeter un peuple féminin dans un rouscoulement indescriptible, où la ruade générale menace de l'étouffer.

"Soyons donc polis. Le premier devoir de la civilité dans des circonstances comme celles-là, n'est-il pas de laisser passer l'élément féminin le premier, de lui faire une haie, de l'aider même à monter dans la voiture? Ceux qui ne savent pas en agir ainsi sont-ils dignes de considération de la part du beau sexe?"



Champ de seigle photographié le 15 juin chez M. Lorenzo Laroche, Pont Rouge, P. Q. Il avait été ensemencé la dernière semaine d'août, mais on peut semer le seigle même en septembre et on peut se procurer de la graine chez M. Laroche.

Apparence des Récoltes dans Québec

Québec, 3 septembre 1924.—Le Bureau provincial des Statistiques communique à la presse un état relatif à la condition des récoltes dans les différentes régions de la Province. Pour les fins de cette statistique, la province de Québec est divisée en cinq régions où les conditions climatiques se rapprochent. Ces renseignements sont fournis par les agronomes officiels chargés de surveiller les intérêts de l'agriculture dans les différents comtés.

Bas de la province.—La coupe du foin est à peine terminée. On a commencé à moissonner l'orge seulement, l'apparence générale des céréales est très belle, mais les pluies fréquentes en ont retardé la maturité. Les pâturages sont très bons. Les fruits des plantes-racines et les légumes promettent une abondante récolte. Les pommes de terre sont aussi très belles, mais l'on craint que les pluies abondantes soient une cause de pourriture.

District de Québec.—Cette région est encore moins avancée que celle du bas de la Province. La récolte des foin n'est pas complétée et celle des céréales n'est pas même commencée. Une partie de la récolte du foin, parce que faite trop tard, est de qualité inférieure. Les céréales sont abondantes, mais l'humidité en retarde la maturité. A moins d'avoir une température sèche et chaude d'ici une couple de semaines, cette récolte pourrait être endommagée. Des orages de grêle dans certaines localités, ont causé des dommages assez considérables aux céréales. En général les légumes, les plantes-racines, les fruits et les pommes de terre sont abondants. Les pâturages sont aussi très bons.

District de Montréal.—La moisson des céréales est à peine commencée dans cette région, et celle des foin s'est terminée très tard dans le mois d'août. Le foin récolté en dernier est de qualité inférieure. Les céréales ont très belle apparence, en général, mais les pluies fréquentes, depuis quelques semaines et le manque d'insolation en ont retardé la maturité. A quelques endroits, le chaume des céréales commence à fléchir. Les pâturages sont généralement bons. Les fruits, à l'exception des prunes, les légumes, les plantes-racines sont abondantes ainsi que les pommes de terre; mais celles-ci menacent de pourrir à cause de la trop grande humidité du sol. A certains endroits, les pommes de terre dont les tiges n'ont pas été arrosées à la bouillie bordelaise souffriront des ravages causés par le mildiou. Le tabac s'est amélioré considérablement depuis une couple de semaines; il promet une assez bonne récolte. Partout l'on demande à grands cris plus de chaleur pour permettre à la moisson de mûrir.

Nord de la province.—La moisson des foin n'est pas même complétée au Lac St-Jean, tandis que celle des céréales ne commencera pas encore avant une quinzaine de jours et encore pourvu que le soleil fasse son apparition. Les céréales sont abondantes ainsi que les légumes les plantes-racines et les fruits. Toutefois, les pluies abondantes ont causé des ravages considérables dans certaines régions. A certains endroits, l'avoine et le blé souffrent de la rouille. Les pâturages sont abondants. Les pommes de terre dans les terrains mal égoutés ont souffert de la trop grande humidité. Dans la région de Péribonca, la grêle a causé des dommages considérables. Dans l'Abitibi, la moisson des céréales n'est pas commencée; celles-ci promettent une bonne récolte. Les pommes de terre sont abondantes ainsi que les légumes. Le foin encore moissonné à la fin d'août a souffert de la trop grande humidité, bien que, d'autre part, les pâturages en aient bénéficié. La récolte des bleuets, framboises, groseilles et cerises sauvages a été très abondante. La gelée a quelque peu endommagé les pommes de terre, les tomates et les concombres à certains endroits.

Cantons de l'Est.—Même dans cette région la récolte des céréales est à peine commencée. Une partie de la moisson du foin a été faite dans de mauvaises conditions, toutefois, les pluies de juillet ont grandement amélioré le rendement des fourrages. Les céréales promettent en général une récolte abondante. Les légumes sont beaux, mais une partie des prunes a été endommagée. Le tabac donnera

Tribune libre.

Lettre d'un commis-voyageur

Le déchaumage

Monsieur le rédacteur,

Je constate avec plaisir que les cultivateurs commencent de bonne heure leurs labours d'automne. Ils sont laborieux et leur peine devrait être bien récompensée. Mais ce qui me fait plaisir surtout c'est de constater qu'un bon nombre d'entre eux s'adonnent désormais à la pratique du déchaumage, pratique très courante en Europe.

Lors de mes dernières pérégrinations dans l'Europe centrale—avant la guerre—je voyais partout, ou presque partout les cultivateurs déchaumer après la récolte des avoines ou des blés. Après la récolte on faisait une glane sévère des grains laissés sur le chaume après que les troupeaux de volailles mettraient le complément à cette glane. Puis passait la charrue déchaumuse qui préparait la terre un fructueux emblaiement le printemps d'ensuite.

Me permettriez-vous, M. le Rédacteur de citer ici ce que dit à propos de déchaumage un journal agricole de la Vieille Europe.—La citation, je crois, sera utile à nos laboureurs. La voici :—

"En troisième lieu le déchaumage casse la croûte dure et sèche qui s'est formée pendant la croissance des céréales. Le dessèchement du sol en est empêché. En effet, le déchaumage rompt la capillarité, l'eau montant ne peut plus atteindre à la surface, mais est retenue dans la couche arable, qui donc reste humide. Dès lors un champ déchaumé est beaucoup plus humide qu'un autre non labouré, et se trouve, de ce chef, dans des circonstances beaucoup plus favorables que le labour en vue des cultures prochaines.

"Le sol étant plus dégagé, l'air peut pénétrer plus aisément dans la couche arable et l'action du carbone et de l'acide carbonique en est rendue plus facile. Sous son influence, bientôt les matières organiques se décomposent et sont mises à la disposition des plantes. Les matières minérales aussi peu à peu deviennent solubles et aptes à nourrir les cultures. En second lieu, la chaleur pénètre plus facilement dans un sol déchaumé que dans un autre, et hâte la décomposition des matières organiques.

Ce qui suit n'est pas moins important. Plus la couche arable est dégagée, plus le sol absorbe l'eau de pluie, le brouillard, la rosée, qui tous contiennent beaucoup d'azote, et augmentent la fertilité des champs.

"De ce qui précède, il ressort suffisamment que le déchaumage est avantageux. Par conséquent, le cultivateur a tout intérêt à se mettre à la besogne directement après la moisson, et à déchaumer soigneusement ses chaumes".

Je demeure,
Monsieur le Rédacteur,

Votre bien dévoué,

Commis-Voyageurs.

une récolte médiocre de même que le blé d'Inde fourrager. Les pommes de terre sont abondantes et elles sont saines. En somme, la récolte de foin, de même que celle des céréales, qui paraissent compromises au début de la saison par la sécheresse et le froid, se sont améliorées considérablement au cours du mois de juillet, et le soleil ardent, le rendement sera généralement bon dans cette région.

HOMMAGE

Québec animé.

—Les bonimens
Pourquoi tout

A l'Exposition.—Quorisée depuis que cirque, convention pompiers, séjour de tés de marine de sion d'ouvriers en (catholiques et int grande exposition agricoles, industriels, les reporters ont-ils nets des notes toutes santes les unes que le

Laissons de côté sérieuses, comme le pompiers ou les cou des frégates, pour di l'Exposition, plus am

Non pas que l'Expo se par son côté prat qu'on y fait la distri annuels aux soldats de la terre, cultivat teurs, éleveurs, Et travailleurs ont le fiers cette année, car duits exhibés, matéri animaux, étaient de lité.

J'ai vu là des éta reaux et autres anim queues ornées de ru lores, se pavanant fi me des écoliers co leur sagesse et leur v

J'ai remarqué, en taureau superbe dor était couverte de tout comme un vie venant de maints co trine constellée de n taureau marchait r jarret tendu et l'œ auriez juré qu'il se re de la situation et vo hauteur.

Son propriétaire, fier, semblait partag l'animal qu'il accor

Il y avait aussi de où l'on faisait payer voir de prétendues boire du café, qui n nu la fête de Java.

Un visiteur qui s' ger dans un restau lendemain avec une "beurrées". Le mo logique arrivé il en tout en se promenan l'endroit où l'on d thé "Reno" comme homme en buvait u tait comme qui dira d'entrée du menu d'

Continuant sa pr homme mangeait u rée, et arrivé à une où des dames en g distribuait gracieu fé "Primus" il en pre C'était commé qui d passer le rôti.

Et pour desser moyen de se faire do me par quelque exp me pour entrer su n'avait eu qu'à exh complimentaire, sa revenait pas trop cl

HOMMES ET CHOSES

Revue de la huitaine

Québec animé.—Les côtés amusants d'une Exposition.

—Les boniments d'autrefois et ceux d'aujourd'hui.—

Pourquoi tout le monde ne fêterait-il pas le travail ?

A l'Exposition.—Québec est favorisée depuis quelque temps: cirque, convention de chefs de pompiers, séjour de grosses unités de marine de guerre, procession d'ouvriers en deux camps: (catholiques et internationaux), grande exposition des produits agricoles, industriels, etc. Aussi les reporters ont-ils sur leurs carnets des notes toutes plus intéressantes les unes que les autres.

Laissons de côté les choses sérieuses, comme les casques de pompiers ou les coups de canon des frégates, pour dire un mot de l'Exposition, plus amusante.

Non pas que l'Exposition ne plaise par son côté pratique: c'est là qu'on y fait la distribution de prix annuels aux soldats des laboureurs de la terre, cultivateurs, agriculteurs, éleveurs. Et ces vaillants travailleurs ont le droit d'être fiers cette année, car tous les produits exhibés, matériaux, végétaux animaux, étaient de première qualité.

J'ai vu là des étalons, des taureaux et autres animaux, cornes et queues ornées de rubans multicolores, se pavanant fièrement comme des écoliers couronnés pour leur sagesse et leur vertu.

J'ai remarqué, entre autres, un taureau superbe dont la poitrine était couverte de premiers prix, tout comme un vieux soldat, revenant de maints combats, la poitrine constellée de médailles. Ce taureau marchait noblement, le jarret tendu et l'œil fier. Vous auriez juré qu'il se rendait compte de la situation et voulait être à la hauteur.

Son propriétaire, non moins fier, semblait partager la gloire de l'animal qu'il accompagnait.

Il y avait aussi de petites tentes où l'on faisait payer les gens pour voir de prétendues merveilles et boire du café, qui n'a jamais connu la fête de Java.

Un visiteur qui s'était fait égorger dans un restaurant revint le lendemain avec une provision de "beurrées". Le moment psychologique arrivé il en mangeait une tout en se promenant, et rendu à l'endroit où l'on distribuait du thé "Reno" comme réclame, notre homme en buvait une tasse. C'était comme qui dirait le petit plat d'entrée du menu d'un repas.

Continuant sa promenade notre homme mangeait une autre beurrée, et arrivé à une autre boutique où des dames en grands tabliers distribuaient gracieusement du café "Primus" il en prenait une tasse. C'était comme qui dirait pour faire passer le rôti.

Et pour dessert il trouvait moyen de se faire donner une pomme par quelque exposant. Et comme pour entrer sur le terrain il n'avait eu qu'à exhiber une carte complimenteraire, sa journée ne lui revenait pas trop cher.

Ce visiteur avisé c'était un reporter. A sa décharge, comme on dit au Palais, nous ajouterons que les reporters, comme les chroniqueurs, n'ont pas toujours des salaires de ministres.

Les cirques.—Nous avons aussi eu à Québec, il y a deux ou trois semaines, un autre gros cirque. On y voyait toutes sortes d'animaux exotiques, entre autres une troupe d'éléphants savants. Je ne veux rien dire contre ce cirque qui était, dit-on, très bien. Je veux simplement rappeler un souvenir d'une foire que je visitais en France il y a déjà passablement longtemps. Là aussi il y avait des éléphants, et comme ceux-ci, malgré leur savoir, ne pouvaient faire la réclame, c'était leur coriac qui la faisait pour eux. Oyez:

—Entr...ez, mesdames et messieurs, Entr...ez, pour la modique somme de deux sous vous verrez: Primo: dans la première cage, mesdames et messieurs, vous verrez le grand pélican blanc. Le pélican blanc est un oiseau aquatique amphibie qui s'entr'ouvre les flancs pour nourrir ses enfants. Secundo: dans la seconde cage, vous verrez le cachalot, mesdames et messieurs, un mammifère de la famille de la baleine, lequel, quand il est poursuivi par un animal gros comme la dix-septième partie de la queue d'une puce, prend sa course et se cache... à... l'eau. Tertio: dans la troisième cage, vous verrez le gigantesque et pyramidal éléphant. Cet animal, de la famille des batraciens, est doué d'une force d'hercule. Ainsi, mesdames et messieurs, cet animal, avec la grâce qui le caractérise, et quand la fantaisie lui en prend, a le pouvoir de déraciner les arbres avec sa trompe... et... les... fend.

Le temps a quelque peu changé cela: aujourd'hui ce sont les journaux qui font les plus belles réclames: le pître est relégué au second plan.

La Fête du Travail.—Les ouvriers des villes ont célébré la Fête du Travail. Pourquoi pas aussi ceux de la campagne? La Fête du Travail, c'est la fête de tout le monde, et le mot ouvrier s'applique tout autant au laboureur qu'au tisserand, à l'homme de la plume ou de loi qu'au casseur de pierre.

A ce sujet, on entend assez souvent des gens, qui croient avoir le monopole de la sagesse, dire que le mouvement ouvrier national catholique ne peut arriver à rien de bien pratique. Et ces Solon modernes nous diront sans rire: mais pourquoi ne font-ils pas ceci, pourquoi n'ont-ils pas fait cela... et patati, et patata.

T'as qu'à voir! Si des songe-creux pouvaient construire quelque chose, ils com-

menceraient par le toit, et s'ils s'avisait de labourer ils metteraient la charrue devant les bœufs.

Molière avait bien raison de dire qu'on ne peut contenter en même temps tout le monde et son père.

Quoi! c'est à peine si les ouvriers ont la truelle en mains et vous voudriez déjà que l'édifice soit bâti! Le temps seul fait les œuvres durables. Pour effacer les traces d'une invasion comme pour arracher le chiendent dans un champ, il faut du temps et de la patience.

Gens nerveux et impatients, dites-vous bien ceci: c'est que les ouvriers dont je parle, semblables au pâtre qui est à l'autel, commence par l'Introit avant d'arriver à l'ite Missa est. Or entre l'aspersion et la bénédiction finale, l'œuvre s'accomplit miraculeusement sous le baiser de paix, pour la rédemption de ceux qui l'ont méritée, qui ont eu confiance et croyance.

Pierre Fouille-Partout.

Au Canada les prix du ciment sont les plus bas

Au sujet du prix du ciment, il est intéressant de remarquer que le ciment se vend meilleur marché au Canada que partout ailleurs sur le continent américain. Les prix donnés ci-dessous sont tirés de l'édition de la Engineering News-Record en date du 7 août, 1924. On peut remarquer d'après ce tableau que le prix du ciment à Montréal est de \$1.90 par baril ce qui est 15c meilleur marché que la cotation la plus basse après ceci à Dallas, Texas. Le prix à New York étant de \$2.15 par baril.

Au char livré.

New-York.....	\$ 2.15
Jersey-City.....	2.33
Boston.....	2.64
Chicago.....	2.20
Pittsburg.....	2.19
Cleveland.....	2.39
Détroit.....	2.40
Indianapolis.....	2.41
Milwaukee.....	2.35
Duluth.....	2.19
Peoria.....	2.37
Cedar Rapide.....	2.40
Davenport.....	2.39
St-Louis.....	2.30
San Francisco.....	2.61
Nouvelle-Orléans.....	2.80
Mineapolis.....	2.42
Denver.....	2.84
Seattle.....	2.90
Dallas.....	2.05
Atlanta.....	2.35
Cincinnati.....	2.52
Los-Angeles.....	2.75
Baltimore.....	2.90
Birmingham.....	2.40
Kansas-City.....	2.82
Montreal.....	1.90
Philadelphie.....	2.41
St-Paul.....	2.42
Toledo.....	2.45

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

Un Inventeur Suédois à une Nouvelle Lumière

Prétend qu'elle est plus blanche et coûte moins cher que l'électricité et le Gaz.

Edison nous a permis de jouir de l'électricité le Comte Welsbach de la lumière incandescente du gaz, il restait donc à un ingénieur suédois du nom de Johnson, demeurant à présent à Montréal, de faire une lampe, qui brûlerait rien autre chose que de l'huile de pétrole, l'huile de charbon ordinaire et produirait une lumière, reconnue par des hommes de la science qui l'ont vue, plus blanche que la lumière électrique. Cette lampe est aussi facile à opérer qu'une ancienne lampe à l'huile de charbon, brûle sans odeur, ni fumée ni bruit et qui prouve être une sensation, où il est besoin d'une lampe à l'huile de charbon.

Mr. Johnson offre d'envoyer une lampe à 10 jours d'essai gratuit et en donnera même une gratuitement au premier qui en fera usage dans chaque localité où on l'aidera à l'introduire.

Une lettre adressée à N. A. Johnson, 246 rue Craig Ouest, Montréal, vous fera avoir tous les renseignements nécessaires au sujet de cette lampe merveilleuse. Il a une excellente proposition d'agence à vous faire aussi.

Chemin de Fer National du Canada

Service entre Québec et Sherbrooke

Le service de trains du Chemin de Fer National entre Québec et Sherbrooke est le suivant: Départ de Québec (Gare du Palais) à 5.15 A.M. dimanche excepté, 12.01 P.M. et 7.15 P.M. dimanche excepté arrivée à Sherbrooke à 12.20 P.M., 4.38 P.M. et 12.25 A.M. respectivement. Au retour: Départ de Sherbrooke à 3.35 A.M. tous les jours, 7.55 A.M. et 6.26 P.M. dimanche excepté, arrivée à Québec à 8.45 A.M., 2.45 P.M. et 10.45 P.M. respectivement. Un wagon café-salon circule sur ce train de 5.15 A.M. de Québec à Richmond.

Pour tous autres renseignements prière de s'adresser au Bureau de la Ville, 10 rue Ste-Anne, Québec, Tél. 528, à la Gare du Palais, Tél. 2125 ou à n'importe lequel des agents du Chemin de Fer National du Canada.



VENDEZ Votre beurre par Longue Distance

"Un appel de 15c par Longue Distance nous a fait vendre notre beurre à 12 cents de plus par livre."

—écrit un fermier.

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

'Vendez par Téléphone'



Le quatrième concours Provincial L'EXPOSITION des fermières de Saint-Janvier

**de labour aura lieu à la Rivière-du-Loup,
Comté de Témiscouata,
Les 7, 8 et 9 octobre prochain**

Le bureau de direction de "L'Association des Laboueurs de Québec", réuni à Québec même, le 1er courant, au bureau du Secrétaire, M. Léo Brown, aussi Surintendant des fermes de démonstration du Ministère de l'Agriculture de Québec, a décidé, grâce au généreux octroi de \$2,000.00 que vient de lui accorder l'hon. J.-Ed. Caron, ministre de l'Agriculture, d'organiser son quatrième concours provincial de labour à la Rivière-du-Loup même, sur la ferme de M. Alfred Dionne, un mille de la gare de la Rivière-du-Loup, qui a été gratuitement et généreusement mise à la disposition des laboureurs.

La Chambre de Commerce de la Rivière-du-Loup, qui ne voulait manquer l'occasion de manifester son dévouement aux choses agricoles et tout particulièrement à l'Association de bien voulu, de même que pour prouver à "L'Association des Laboueurs de Québec" qu'elle apprécie hautement le choix qu'elle a fait de la préférence à plusieurs autres endroits aussi offerts à cette fin de la ville de Rivière-du-Loup pour la tenue de son futur concours provincial de labour, lui offrir gratuitement un banquet, qui clôturera cette belle fête agricole le 9 octobre au soir et auquel auront lieu la proclamation des résultats obtenus par les concurrents de même que la distribution des prix gagnés au concours.

Pour prouver combien elle apprécie le choix de l'Association des Laboueurs, la Chambre de commerce de la Rivière-du-Loup offre généreusement à l'Association un banquet, lequel clôturera cette belle fête agricole du 9 octobre. C'est au cours du banquet même qu'auront lieu les proclamations, que seront couronnés les concurrents et que les prix seront distribués.

M. J.-A. McClary, Surintendant de la Ferme Expérimentale de Lennoxville et président de "L'Association des Laboueurs de Québec" pour l'année 1923, a été remplacé par M. Eugène Godbout, ex-député de Témiscouata et cultivateur de St-Eloi.

La personnalité de M. Godbout est déjà une garantie du succès pour le grand tournoi agricole d'octobre.

Vu aussi le site et la qualité de terrain à labourer vu aussi la facilité d'accès et la bonne accommodation que l'on rencontrera à la Rivière-du-Loup, les directeurs de "L'Association des Laboueurs de Québec" sont sûrs encore cette année d'un concours provincial de labour qui suscitera un grand intérêt parmi les cultivateurs de la Province.

Quelques légères modifications ont été apportées par les directeurs dans les règlements du programme de ce concours. Ces règlements seront distribués sous peu parmi les laboureurs. Les prix et les classes restent absolument les mêmes que par les années passées, et plus de \$1,800. sont encore offerts en prix aux concurrents, sans compter que plusieurs prix spéciaux, représentant une valeur de quelques centaines de piastres, que "L'Association des Laboueurs de Québec" espère pouvoir obtenir de quelques généreux donateurs du bas St-Laurent pour être distribués aux concurrents les plus méritants.

Nous nous rappelons que le concours provincial de labour de 1923, qui a eu lieu à Sherbrooke même, et auquel ont pris part 125 laboureurs, a obtenu un franc succès, mais si nous en jugeons par l'émulation qui semble créer parmi les laboureurs du bas de la province celui de cet automne, le succès ne sera pas moindre, et ce sera une preuve de plus que les cultivateurs de cette région, qui n'ont pas encore eu l'avantage de l'organisation d'un semblable concours dans leur région, n'entendent pas laisser croire qu'ils sont moins bons laboureurs que ceux des autres sections de cette province.

DEVENEZ UN FOURNISSEUR REGULIER

Quand une organisation comme la nôtre est à votre disposition il n'y a pas lieu pour vous de craindre que vous ne retiriez les plus hauts prix pour toute votre production de Crème.

Commencez dès aujourd'hui à expédier votre Crème chez nous, Nous vous garantissons les meilleurs prix—nous faisons les retours promptement.

Ecrivez-nous pour plus amples détails.

LA LAITERIE DE QUEBEC

**75 Avenue du Sacré-Coeur
QUEBEC**

Manifestation agricole qui contribue à enrayer la dé- sertion des campagnes

EXPOSANTS PRIMES

La 41ème exposition du Cercle des Fermières, de Saint-Janvier s'est tenue avec succès le 24 août. Après avoir béni le drapeau officiel du Cercle des Fermières, M. l'abbé Samuel Valiquette a fait une éloquente allocution sur l'œuvre admirable du Cercle des Fermières accomplie ici depuis cinq ans. Toute femme intelligente, dit-il, devrait se faire un devoir et un honneur d'appartenir au Cercle des Fermières. Ces cercles constituent les pierres qui doivent former la digue contre le courant, si déplorable de l'émigration des nôtres vers les centres manufacturiers américains. Ces cercles de fermières ont l'encouragement et l'approbation des plus hautes autorités politiques et religieuses et constituent le meilleur moyen de propagande pour attacher la génération future "à la terre et au foyer". J'arrive, dit-il, d'un voyage à "Grand-Pré" en Acadie. Les Acadiens sont nos frères par la race, la langue, la religion. Ils ont été expulsés, de leurs fermes et se sont établis en partie dans les plaines du Maine. Aujourd'hui ils comprennent qu'ils ont survécu grâce à leur sympathie mutuelle et à leur attachement au sol.

Sur l'invitation de M. l'abbé Valiquette, président de la fête, M. J.-A. Vaillancourt président de la Banque d'Hochelega, prend la parole et s'exprime à peu près dans ces termes:

Je suis heureux d'avoir été invité à cette exposition des fermières qui me procure en même temps la joie de revoir le village natal, l'église, l'école et les compagnons d'enfance que j'aime à revoir chaque année. Je félicite les directrices et les fondatrices de ce cercle et les encourage à travailler à l'embellissement des demeures et des parterres et à introduire ici les méthodes modernes d'agriculture féminine. Par ces moyens elles attacheront la jeunesse à l'agriculture et c'est ce qui rendra notre race canadienne forte et insurpassable.

M. J.-Marc, Bermette, N.P., ajoute quelques mots et termina en disant que les fils de cultivateurs n'ont rien à envier aux jeunes gens des villes qui parfois leur paraissent plus heureux qu'eux.

On procéda ensuite au tirage d'une montre-bracelet et d'un panier de fleurs. La gagnante de la montre fut Mme Henri Paré, 571 rue Jarry, Montréal, et celle du panier, Mlle Hélène Durand, du ministère de l'agriculture, à Québec.

On remarquait parmi les milliers d'étrangers venus de Montréal, de Sainte-Thérèse, de Sainte-Anne-des-Plaines, de Saint-Jérôme, de Sainte-Monique, qui ont visité l'exposition: MM. J.-A. Vaillancourt et son fils, M. H. Vaillancourt, Harold Hampson, président du "Montreal Hunt Club", de Sainte-Eustache, Delphis Groulx de la société d'agriculture du comté de Terrebonne; Céleste Desjardins, maire; Jos. Forjet, ex-maire, Fred. Giroux, ex-maire, de Sainte-Monique; les abbés Ernest Ascon et Ernest Coursol, etc.

La direction du cercle remercie les personnes qui ont fait des dons au cercle. L'honorable A. David a donné le drapeau; M. J.-Ed. Prévost, député, \$10. M. J.-A. Vaillancourt, président de la Banque d'Hochelega, \$10. Mme Harold Hampson, \$100. M. Forger, curé d'Embrun, Ont. \$5.; la brasserie Molson, \$5.; M. S.-P. Morin, un cochet.

LES PRIX

Collection de lainages, laine brute, cardée, filée, et six morceaux faits de laine du pays: premier prix, Mme Laudas Lebeau; 2e prix, Mme Urgèle Forget; 3ième prix, Mme Mathias Ouellet.

Collection de lin: gerbe de lin, filasse écheveau de lin blanchi et six morceaux faits de lin; 1er prix, Mme Laudas Lebeau; 2ième prix, Mme U. Forget; 3ième prix, Mme Ferdinand Brière.

Collection de conserves, six variétés, 1er prix, Mme Mathias Ouellet; collection de confitures, six variétés, 1er prix, Mme Philias Desjardins; collection de liqueurs, six variétés, Mme Mathias Ouellet; collection de pâtisseries, 1er prix,

Mme Joseph Forget, savon de ménage, 1er prix, Mme Uclide Cloutier; pain de ménage, 1er prix, Damase Piché, bouquet de fleurs variées, 1er prix, Mme Urgèle Forget; fleurs artificielles, 1er prix, Mme Joseph Forget; bas tricotés en laine, 1er prix, Mme Ferdinand Brière, chandails pour hommes, 1er prix, Mme Pierre Forget; chandails pour femmes, 1er prix, Mme Laudas Lebeau, catalogue fine tissée, 1er prix, Mme Philias Desjardins; châte le tricoté en laine, 1er prix, Mme Laudas Lebeau; chapeau de paille, 1er prix, Mme Laudas Lebeau; cordonnerie domestique, 1er prix, Mme Joseph Forget, coussins, 1er prix, Mme Donat Ouellet; couvertes pure laine, 1er prix, Mme Pierre Forget, couvertes de voiture tissées, 1er prix, Mme Urgèle Forget; couvre-pied piqué à la main, 1er prix, Mme Ferdinand Brière; couvre-pied tricoté en laine, 1er prix, Mme Napoléon Labelle; écharpe en laine, 1er prix, Mme Napoléon Laurin, étoffe en laine, 1er prix, Mme Donat Ouellet; gants en laine, 1er prix, Mme Ferdinand Brière; veste de laine pour hommes, 1er prix, Mme Exalaphat Gascon; veste de laine pour femmes, 1er prix, Mme Wilfrid Robert; collection de sous-vêtements pour dames, 1er prix, Mme Frédéric Gascon; mitaines en laine, 1er prix, Mme Laudas Lebeau; nappe de lin et six serviettes, 1er prix, Mme Laudas Lebeau; tabliers de fantaisie, 1er prix, Mme Pierre Forget; tapis croché en laine, 1er prix, Mme Mathias Ouellet; tapis croché, 1er prix, Mme Napoléon Labelle; robe en laine tricotée, 1er prix, Mme Laudas Lebeau; manteau de flanelle pour enfant, 1er prix, Mme Joseph Forget; toilettes d'oreillers, 1er prix, Mme Laudas Lebeau; art rural, 1er prix, Mme Joseph Forget, sucre d'érable, 1er prix, Mlle Emélie Robert, collection de légumes, 1er prix, M. Urgèle Forget; collection de miel en bocaux et en gâteaux, 1er prix, Mme M. Ouellet; plymouth Rock barrées, 1er prix, Mme Mathias Ouellet; Rhode Island rouges, 1er prix, Mme Bapoleon Laurin; Wyandottes blanches, 1er prix, Mme Uclide Cloutier.

M. Alphonse Désilets, directeur général des cercles, a adressé un télégramme à la dernière minute, regrettant de ne pouvoir assister, étant appelé par le ministre. L'hon. M. A. David et M. J.-Ed. Prévost ont exprimé leurs regrets d'être engagés dans le nord du comté ce jour-là.

Juges de l'exposition: Mlle Hélène Durand, du ministère de l'agriculture de Québec, et M. François Laroche, Qué., pour les travaux domestiques; M. Hector Lapierre, horticulleur de Sainte-Thérèse, pour les produits du jardin, et M. L.-P. Morin, aviculteur, a jugé les volailles.

(Communiqué.)

Sujet à vente préalable nous offrons

\$ 150,000

CORPORATION EPISCOPALE D'OTTAWA

Obligations à **5 1/2 %** échéances séries

1 A 30 ANS

PRIX: 100 ET INTÉRÊTS ACCRUS

Demandez notre circulaire

CREDIT ANGLO FRANÇAIS LTEE
132 rue St-Pierre

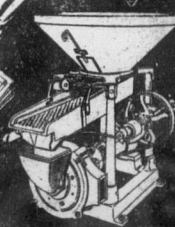
Tél. 6427-6428

QUÉBEC.

La Moulange VESSOT

est construite pour mouler les grains de tous genres. Elle résoudra le problème d'engrais du fermier canadien.

S. VESSOT & CIE
Manufacturiers
JOLIETTE, P.Q.
Vendue par
International Harvester
Co. of Canada, Limited
HAMILTON,
Canada.



MOULANGES VESSOT

Vieux te
"Colligite frag
(Recueillons les)

Le premie

Le 19 septembre 1648, la Nouvelle-France adopte la religion suivante :

"Sur la requête présentée par M. Jacques Boisdon qu'à l'exclusion de tout fut permis de tenir boutique à Québec et hostellerie allans et venans, le Conseil à la susdite requête l'a conditions suivantes :

"1o Qu'il ferait sa demande publique, non loin de l'endroit qui lui conviendrait, avoir commodité entre autre de chauffer en lui payant ce c

"2o Qu'il ne souffrirait de dale ni vyvrognerie, blasphemés ni jeux de hasard etc.

"3o Que les dimanches pendant les grandes messes sermons et catéchisme, seraient vidées de personnes fermées.

"4o Qu'il serait soigné les ordres et règlements qu'il blis pour le trafic et le commerce.

"Le Conseil de sa part susdite exclusion de tout office pour six ans. Et passé huit tonneaux gratuits plusieurs années et qu'il n'y ait pas de brasserie à la communauté."

Cette délibération est gouverneur d'Ailleboust, et les conseillers Givigny et Godefroy.

La cultu

On s'imagine généralement que la culture du champignon est difficile, tandis qu'elle est en réalité très facile. Tout le monde peut y réussir. Il suffit de trouver un bon endroit et strictement aux instructions que nous donnons ici.

La première chose à faire est le choix d'un bon endroit pour la culture du champignon.

Où cultiver le champignon Les endroits suivants sont les plus convenables à être employés:

1. Une cave, un sous-sol, une grange dans les pays où la température peut être maintenue à une façon assez uniforme de 65 degrés F.

2. Une cave abandonnée.

3. Sous les bancs.

4. On peut se servir d'une grange non chauffée pendant les couches de septembre; elles sont tout l'hiver et l'automne champignon avant suivant. Ce n'est que leur méthode car il faut avoir des champignons.

Préparation du champignon La fin d'octobre se procure du cheval frais fait de paille, de blé ou de foin tâté suffisante pour faire de la couche que l'

Vieux temps, vieilles choses

"Colligite fragmenta ne pereant—Joan, VI-12"
(Recueillons les miettes avant qu'elles ne se perdent)

Le premier cabaret au Canada

Le 19 septembre 1648, le Conseil de la Nouvelle-France adoptait la délibération suivante :

"Sur la requête présentée au Conseil par M. Jacques Boisdon tendant à ce qu'à l'exclusion de tout autre il lui fut permis de tenir boutique de pâtisserie à Québec et hostellerie pour tout allans et venans, le Conseil inclinant à la susdite requête l'a accordée aux conditions suivantes :

"1^o Qu'il ferait sa demeure à la place publique, non loin de l'église, pour y avoir commodité entre autres de s'aller chauffer en lui payant ce que de raison.

"2^o Qu'il ne souffrirait aucun scandale ni yvrognerie, blasphèmes, jurements ni jeux de hasard en sa maison.

"3^o Que les dimanches et les fêtes pendant les grandes messes, vespres, sermons et catéchisme, sa maison serait vidée de personnes étrangères et fermée.

"4^o Qu'il serait soigneux de garder les ordres et réglemens qui seront établis pour le trafic et le commerce.

"Le Conseil de sa part lui accorde la susdite exclusion de tout autre en cet office pour six ans. Et qu'il luy soit passé huit tonneaux gratis en une ou plusieurs années et qu'il se serve pour trois ans de la brasserie appartenant à la communauté."

Cette délibération est signée par le gouverneur d'Ailleboust, le Père Lalemant et les conseillers Giffard, de Chavigny et Godefroy.

Nous croyons que c'est là la première licence accordée à un cabarater dans la Nouvelle-France.

Les cabaraters ou aubergistes de France avaient alors le privilège de pendre des enseignes sur la façade de leurs établissements. Il n'apparaît pas que Jacques Boisdon se soit prévalu de ce privilège. Il jugeait sans doute qu'ayant le droit exclusif de tenir cabaret à Québec il pouvait se passer d'enseigne.

M. Philéas Gagnon nous fait connaître quelques-unes des enseignes qu'on voyait à Québec un peu après l'époque où on accordait une licence à Jacques Boisdon.

Dans un acte de Becquet du 20 octobre 1668, on lit: "en la maison de Jean Maheust où pend pour enseigne la Ville de Larochele."

En 1688, Laurent Normandin, aubergiste, rue Saint-Pierre, avait pour enseigne le Signe de la Croix.

La même année, Charles Pouliot tient au Cul-de-Sac l'auberge Aux Trois Pignons.

En 1751, Pierre Chupin dit Lajoie tient un cabaret, rue Saint Jean, qu'on désigne sous le nom de Lion d'or.

La même année, Charles Pouliot tient un cabaret, rue Mont-Carmel, qui a pour enseigne Le roi David. (1)

(1) Le Bulletin des Recherches Historiques, vol. XVIII, p. 62.

La culture du Champignon

On s'imagine généralement que la culture du champignon est très difficile, tandis qu'elle est en réalité très facile. Tout le monde peut y réussir. Il suffit de choisir un bon endroit et de s'en tenir strictement aux instructions que nous donnons ici.

La première chose à considérer est le choix d'un bon endroit pour la culture du champignon.

Où cultiver le champignon.— Les endroits suivants peuvent être employés :

1. Une cave, un bâtiment ou une grange dans lesquels la température peut être tenue d'une façon assez uniforme entre 45 et 65 degrés F.

2. Une caverne ou une mine abandonnée.

3. Sous les bancs de la serre.

4. On peut se servir d'une grange non chauffée mais dans ce cas les couches doivent être lardées en septembre; elles restent gelées tout l'hiver et l'on n'a pas de champignon avant le printemps suivant. Ce n'est pas la meilleure méthode car il est préférable d'avoir des champignons en hiver.

Préparation du fumier.— Vers la fin d'octobre se procurer du fumier de cheval frais fait avec une litière de paille, de blé ou d'orge, en quantité suffisante pour la dimension de la couche que l'on se propose

d'employer. Débarrassez ce fumier le mieux possible de la paille longue qu'il contient, mettez-le en un tas abrité de la pluie et empêchez-le de brûler en le retournant à la fourche plusieurs fois de suite, à intervalle de 4 à 7 jours, jusqu'à ce que le premier coup de feu le plus violent soit passé, c'est-à-dire pendant trois ou quatre semaines. Il sera alors parfaitement mélangé; il aura une consistance assez uniforme et aura perdu son odeur forte. Si le fumier devient très sec pendant qu'il chauffe, on peut y ajouter assez d'eau pour le rendre humide, mais non pas pour le mouiller. Un bon moyen de voir si le fumier a l'humidité et la consistance désirée, est d'en prendre une poignée et de la serrer fortement. Si, lorsqu'on ouvre la main le fumier tombe en miettes, c'est qu'il est trop sec. S'il en sort de l'eau par la pression, c'est qu'il est trop humide, mais s'il retient sa forme sans qu'il en sorte d'eau, alors il est en état parfait pour la

Confection des couches.— Le fumier peut être placé sur le plancher et empilé contre un mur en une couche de dix pouces de hauteur sur le devant et seize pouces au fond; ou encore il peut être étalé sur des tablettes.

Ces tablettes ont dix pieds de long, trois pieds six pouces de large et dix pouces de profondeur.

Il y a 18 pouces d'espace entre le dessous de la tablette supérieure et la surface du fumier dans la tablette inférieure. On peut modifier ces mesures suivant la dimension et la forme de l'espace dont on dispose, mais ce diagramme sert à indiquer une structure facile à faire et qui donne des résultats satisfaisants. Si le fumier doit être placé sur le plancher, il faut avoir soin que les couches reposent sur un fond parfaitement sec et éviter de mettre le fumier directement sur le ciment. On tassera le fumier à la pelle ou avec un autre outil lorsque l'on fait la couche.

La couche chauffera beaucoup pendant les huit ou dix premiers jours. On pourra en déterminer la température en plongeant dans le fumier un thermomètre ordinaire de verre. Lorsque cette température est de 65 à 70 degrés F., dans les différentes parties de la couche, on pourra alors commencer à larder.

Lardage.— On peut se procurer des briques de blanc chez toutes les bonnes maisons qui vendent des semences ou des fournitures de jardin. Le prix varie généralement de 25 à 35 cents par brique. Ces briques seront cassées en dix ou douze morceaux, et ces morceaux plantés de huit à dix pouces d'espacement en tous sens dans la couche et de un demi-pouce à trois quarts de pouce de profondeur. On fait un trou avec un morceau de bois dans la surface du fumier, on y insère le morceau de blanc, on le recouvre et on presse la surface du fumier par-dessus le blanc.

Au bout de deux semaines, extrayez avec précaution un morceau de blanc. Si vous voyez un certain nombre de fils blancs qui en sortent, comme de la moisissure, alors il est temps de recouvrir la surface du fumier de deux à trois pouces d'un bon terreau.

Arrosage.— Les couches qui viennent d'être "lardées" ne doivent plus être arrosées que lorsque les champignons font leur apparition, c'est-à-dire au bout de six à huit semaines. Il est vivement à désirer cependant que l'air autour des couches soit tenu aussi humide que possible pendant ce temps et pour cela on arrosera de temps à autre les murs et le plancher avec de l'eau. Lorsque les champignons commencent à apparaître, arrosez les couches très légèrement tous les jours ou tous les deux jours, de façon à ce que la surface soit juste humide, pas plus. Après cela, un ou deux arrosages par semaine suffiront suivant l'état des couches. Si cependant celles-ci devenaient très sèches en peu de temps, il faudra arroser plus souvent.

Choses à éviter dans la culture des champignons.— 1. N'employez pas de vieux fumier, ni de fumier mélangé avec des ripas ou de la sciure de bois.

2. N'attendez pas qu'il soit trop tard pour préparer le fumier; faites-le avant que les gelées ne soient devenues permanentes.

3. Ne mettez pas le blanc dans le fumier tant que la température de ce fumier n'est pas restée stationnaire à 65 degrés F., pendant

trois ou quatre jours, car le fumier chauffe à nouveau après que la couche est faite.

4. Ne mettez pas trop d'eau. On fait beaucoup plus de mal en tenant la couche trop humide qu'en la tenant trop sèche. Tenez le fumier tout juste humide.

5. Ne recouvrez pas la couche avec de la terre avant que le blanc n'ait commencé à végéter comme une moisissure.

N. B.— Voir sur le sujet le Panier aux lettres, 2e page de la couverture.

Un embarras gastrique chronique et des maux d'estomac étaient mes souffrances mais le Novoro du Dr. Pierre a fait pour moi ce que plusieurs bons docteurs ne pouvaient faire. Je me sens maintenant comme une autre personne", écrit Mrs. P. W. Noble de Santa Barbara, Calif. Ce simple remède végétal est connu pour son effet remarquable sur les organes de digestion. Il n'est pas vendu par les pharmaciens, mais procuré directement par le Docteur Peter Faroney & Sons, Co. Chicago, Ill.

Livré exempt de droit au Canada.

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.

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



CHAMPION CANADIEN AMELIORE

Souffleur à paille, s'adapte à toutes les batteuses en usage soit à toile ou à fourches, etc. Ce souffleur peut retenir la balle ou l'expulser avec la paille. Avec toile pour la balle pour batteuses à fourches ou à baguettes.

Ce souffleur est détaché de la batteuse relié seulement par une courroie et garantie donner satisfaction.

Voyez notre agent local sinon demandez notre circulaire traitant du travail de cette machine dans tous ces détails. Nous vendons à de bonnes conditions.

Wilfrid Ouellet & Cie
STE-SCHOLASTIQUE - QUEBEC

L'Exposition régionale de bétail sur pied, à Québec

(Liste partielle des prix attribués)

Espèce chevaline

Percherons:—1ère section, M. Maurice Verville, Victoriaville, 1er prix; M. L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli, l'Islet 2ème prix; M. F.-X. Labbé, Victoriaville, 3ème prix. Section II: M. Pierre Giroux, Charlesbourg. Section III: L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli. Section IV: L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli. Section V: F.-X. Labbé, Victoriaville, 1er prix; M. Eug. Godbout, St-Eloi, 1er prix; M. L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli, 2ème prix; M. Maurice Verville, Victoriaville, 3ème prix; M. F.-X. Labbé, Victoriaville, 4ème prix. Section VII: M. L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli, 1er prix; M. Romuald Côté, Ange-Gardien, 2ème prix. Section VIII: M. Joseph Fortier, Charlesbourg. Section IX: M. Maurice Verville, Victoriaville, 1er prix; M. F.-X. Labbé, Victoriaville, 2ème prix. Juges M. J.-A. Goudreau, du Service de l'industrie animale de Québec.

Belges. Section III: M. Jos. Boutet, Victoriaville. Section V: M. Taddée Caron, Village des Aulnaies. Section VI: M. Jos. Boutet. Section VIII: M. Thaddée Caron. Section IX: M. Jos. Boutet, Victoriaville. Juge: M. J.-A. Goudreau.

Canadiens. Section I: 1er et 2ème prix, La Ferme Expérimentale du Cap-Rouge; 3ème prix, M. Jos. Couture, Victoriaville; 4ème prix, M. Ernest Brunelle, Ste-Sophie. Section II: 1er et 2ème prix, La Ferme Expérimentale du Cap-Rouge. Section III: 1er et 2ème prix, La Ferme Expérimentale du Cap-Rouge; 3ème prix, M. Jos. Couture, Victoriaville. Section IV: la Ferme Expérimentale du Cap-Rouge. Section V: la Ferme Expérimentale du Cap-Rouge. Section VI: 1er, 2ème et 3ème prix, la Ferme Expérimentale du Cap-Rouge; 4ème prix, M. Aug. Garneau, St-François d'Assise, Québec. Section VII: 1er, 2ème et 3ème prix, La Ferme Expérimentale, 4ème prix, M. Elisée Pelletier, Ste-Louise. Section VIII: 1er, 2ème et 3ème prix, La Ferme Expérimentale. Section IX: 1er, 2ème, et 3ème prix, La Ferme Expérimentale. M. Orsine Denis, Agriculteur, Joliette.

Croisés. Section I: 1er prix, M. Taddée Caron, Village des Aulnaies; 2ème, M. Victorien Parent, Giffard; 3ème prix, M. Ant. O. Chalifour, Beauport; 4ème prix, M. Antonio Racette, St-Augustin. Section II: (Pesants), 1er prix: M. Frank Byrne, Charlesbourg; 2ème prix, M. Maurice Verville, Victoriaville; 3ème prix, M. Marcoux, Beauport. Section III (Légers), 1er prix, M. Wellie Leclere, St-Charles, Bellechasse; 2ème prix, M. W. O'Neil, Sans Bruit. Section IV: 1er prix, M. Jos. Couture, Loretteville; 2ème Elisée Pelletier, Ste-Louise; 3ème, M. W. O'Neil, Sans Bruit. Section V: 1er prix, M. Antoine Racette, St-Augustin; 2ème, M. Cyrille Blouin, Rivière-aux-Chiens; 3ème M. W. O'Neil, Sans Bruit.

Croisés sous harnais. Section I: 1er prix, M. David Jack, Sans Bruit; 2ème, M. Frank Byrne, Charlesbourg; 3ème, M. Arthur Legaré, Sans Bruit; 4ème M. Antoine Chalifour, Beauport. Section II: 1er prix, M. Frank Byrne, Charlesbourg, 2ème, M. L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli; 3ème, M. W. O'Neil, Sans Bruit; 4ème, M. S. Bédard, Charlesbourg-Ouest. Juges MM. J.-A. Ste-Marie, régisseur de la ferme exp. de Ste-Anne de la Pocatière, Dr. E.-G. Lemieux, M.V.

ESPECE BOVINE

Ayrshire. Section I: 1er prix, M. Arthur Legaré, Sans Bruit; 2ème, M. L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli; 3ème M. Adéland Cloutier, Rivière-aux-Chiens. Section II: 1er prix, M. Frank Byrne, Charlesbourg. Section

III: 1er prix, M. Adéland Cloutier, Rivière-aux-Chiens; 2ème, M. Romuald Côté, Ange-Gardien. Section IV: 1er prix, M. Arthur Legaré; 2ème M. L.-J. Bois, Section V: 1er prix, M. L.-J. Bois; 2ème, M. Frank Byrne; 3ème M. Adéland Cloutier. Section VI: 1er prix, M. Arthur Legaré; 2ème M. Frank Byrne, 3ème, M. Adéland Cloutier; 4ème, M. Romuald Côté. Section VII: 1er prix, M. Arthur Legaré; 2ème, M. Fray Byrne; 3ème M. Olivier Boivin, Les Saules; 4ème M. Geo.-C. Cloutier, St-Louis-de-Courville; 5ème, M. Adéland Cloutier; 6ème, M. Raoul Côté, Ange Gardien. Section VIII: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème, M. Arthur Legaré, 3ème, M. Olivier Blouin, Les Saules; 4ème, M. L.-J. Bois, St-Jean-Port-Joli; 5ème M. Adéland Cloutier; 6ème, M. Romuald Côté. Section IX: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème, M. L.-J. Bois; 3ème, M. Adéland Cloutier. Section X: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème, M. Ad. Cloutier. Section XI: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème, M. Arthur Legaré, Sans Bruit; 3ème, M. L.-J. Bois; 4ème, M. Adéland Cloutier, Riv.-aux-Chiens. Section XII: 1er prix, M. Arthur Legaré; 2ème, M. Frank Byrne; 3ème, M. L.-J. Bois; 4ème, M. Adéland Cloutier; 5ème M. Olivier Blouin, Les Saules; 6ème M. Romuald Côté. Section XIII: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème M. Arthur Legaré; 3ème, M. Adéland Cloutier; 4ème, M. L.-J. Bois. Section XIV: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème M. L.-J. Bois, 3ème, M. Adéland Cloutier; 4ème, M. Arthur Legaré. Section XV: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème, M. L.-J. Bois; 3ème, M. Adéland Cloutier; 4ème, M. Arthur Legaré. Section XVI: 1er prix, M. Frank Byrne; 2ème, M. L.-J. Bois; 3ème, M. Adéland Cloutier. Juge Armand Denis, agriculteur, St-Cuthbert, Berhior.

Canadiens

Section I: 1er prix, la Ferme Expérimentale du Cap-Rouge, 2ème, W. Ed. Parent, Charlesbourg. Section II: 1er prix, W. Cyrille Blouin, Rivière-aux-Chiens. Section III: 1er prix, La Ferme Expérimentale, 2ème, W. J. Beaudet, Victoriaville. Section IV: 1er et 2ème prix, La Ferme Expérimentale du Cap-Rouge. Section V: 1er, 2ème et 3ème, la Ferme Expérimentale du Cap-Rouge. 4ème W. A.-P. Robitaille, Charlesbourg. Section VII: 1er et 2ème prix, La Ferme Expérimentale, 3ème, W. Chas Chalifour, Beauport. Section X: 1er prix, 2ème et 3ème, La Ferme Expérimentale. 4ème prix, W. Ant.-G. Chalifour, Beauport. Section XI: 1er et 2ème prix, la Ferme Expérimentale. 3ème, W. Cyrille Blouin, Riv.-aux-Chiens. Section XII: 1er, 2ème, 3ème et 4ème prix, la Ferme Expérimentale. 5ème W. Cyrille Blouin. Section XIII: 1er, 2ème, 3ème et 4ème prix, la Ferme Expérimentale. 5ème W. A.-P. Robitaille, Charlesbourg. Section XIV: 1er et 2ème prix, la Ferme Expérimentale. 3ème, W. Ant.-G. Chalifour. Section XV: 1er prix, la Ferme Expérimentale. Section XVI: 1er prix, la Ferme Expérimentale. Section XVII: 1er prix la Ferme Expérimentale. Juges Adrien Morin, Sec. de la Soc. des Eleveurs de Qué.

Holstein. Section I: 1er prix, J.-J. Villeneuve, Charlesbourg; 2ème, M. Pierre Sansfaçon, Charlesbourg-Ouest; 3ème, M. Ant. Racette, St-Augustin; 4ème, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 5ème, M. Chs. Paradis, Charlesbourg. Section II: 1er prix, M. Pierre Lizotte, Hôpital Général, Québec; 2ème M. Pierre Lacasse, St-Henri-de-Lévis; 3ème, M. Geo. Lacasse, St-Henri. Section III: 1er prix, M. Geo. Lacasse, 2ème, M. J.-B. Allard, Loretteville; 3ème, M. J.-H. Couture, St-

Augustin; 4ème, M. Pierre Sansfaçon, Charlesbourg. Section IV: 1er prix, M. J.-J. Villeneuve, Charlesbourg-Ouest; 2ème, M. Pierre Lacasse, St-Henri-de-Lévis; Section V: 1er prix, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 2ème M. Pierre Sansfaçon, Charlesbourg; 3ème, M. J.-J. Villeneuve; 4ème, M. Ant. Racette, St-Augustin. Section VI: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon; 2ème, M. Geo. Lacasse; 3ème, M. J.-H. Couture. Section VII: 1er prix, M. J.-J. Villeneuve; 2ème, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 3ème, M. Pierre Sansfaçon; 4ème, M. Ant. Racette; 5ème, M. Geo. Lacasse, 6ème, M. Pierre Lacasse. Section VIII: 1er prix, M. J.-H. Couture, St-Augustin. Section IX: 1er prix, M. J.-J. Villeneuve, Charlesbourg; 2ème, M. Geo. Lacasse, St-Henri; 3ème, M. Ant. Racette, St-Augustin. Section X: 1er prix, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 2ème, M. Geo. Lacasse. Section XI: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon, Charlesbourg. Section XII: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon; 2ème, M. J.-H. Couture; 3ème, M. J.-J. Villeneuve; 4ème, M. Pierre Lacasse; 5ème, M. Geo. Lacasse; 6ème, M. Ant. Racette, St-Augustin. Section XIII: 1er prix, M. J.-H. Couture, 2ème, M. Ant. Racette; 3ème, M. Geo. Lacasse. Section XIV: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon; 2ème, M. J.-H. Couture; 3ème, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 4ème, M. Geo. Lacasse; 5ème, M. Pierre Lacasse. Section XV: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon; 2ème, M. J.-H. Couture; 3ème, M. Geo. Lacasse. Section XVI: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon; 2ème, M. J.-H. Couture. Section XVII: 1er prix, M. J.-H. Couture; 2ème, M. Pierre Sansfaçon; 3ème M. Georges Lacasse. Juge Adéland Godbout, professeur à l'école d'Agr. de Ste-Anne de la Pocatière.

Races croisées de laiterie

Section I: 1er prix, M. J.-J. Villeneuve, Charlesbourg; 2e, M. Ant. Racette; St-Augustin; 3e, M. Pierre Sansfaçon, Charlesbourg; 4e, M. J.-H. Couture; St-Augustin; 5e, M. Geo. Lacasse, St-Henri-de-Lévis; section II: 1er prix, M. J.-J. Villeneuve; 2e, M. Pierre Sansfaçon; 3e, M. J.-H. Couture; 4e, M. Geo. Lacasse; section III: M. Georges Lacasse; section IV: 1er prix, M. Pierre Lacasse; 2e, M. Geo. Lacasse; section V: 1er prix, M. Pierre Sansfaçon; 2e, M. J.-H. Couture; 3e, M. Pierre Lacasse; 4e, M. Ant.-G. Chalifour, Beauport; 5e, M. Geo. Lacasse; section VI: 1er prix, M. J.-H. Couture, St-Augustin; Section VII: 1er prix, M. Pierre Lizotte, Hôpital Général, Québec; section VIII: 1er prix, M. Pierre Lacasse; 2e, M. Pierre Lizotte; 3e, M. J.-H. Couture; 4e, M. Geo. Lacasse. Juge Adéland Godbout.

Meilleur veau élevé par un jeune cultivateur

1er prix, M. Arthur Legaré, Sans-Bruit; 2e, M. Jack Byrne; 3e, M. L.-J. Bois; 4e, Gérard Sansfaçon, Charlesbourg.

Espèce Ovine.—Leicester

Section I: 1er prix, M. Adéland Cloutier, Riv.-aux-Chiens; 2e, M. Jos Couture, Loretteville.

Section II: 1er prix, M. Eugène Godbout, St-Eloi, Témiscouata; 2e, M. Cyrille Blouin, Riv.-aux-Chiens; 3e, M. Adéland Cloutier, Riv.-aux-Chiens.

Section III: 1er prix, M. Jos. Coutures; 2e, M. Adéland Cloutier; 3e, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 4e, M. L.-J. Bois, St-Jean Port Joli 5e, M. Eugène Godbout, St-Eloi.

Section IV: 1er prix, M. J.-H. Couture, St-Augustin; 2e, Romuald Côté, Ange-Gardien; 3e, M. Adéland Cloutier; 4e, Jos Couture, Loretteville.

Section V: 1er prix, M. Adéland Cloutier; 2e, Romuald Côté; 3e, M. Jos Couture; 4e, J.-H. Couture; 5e, Wellie Leclere, St-Charles, Bellechasse

Section VI: 1er prix, M. J.-H. Couture, 2e, M. Jos Couture; 3e, M. Adéland Cloutier; 4e, M. Romuald Côté; 5e, M. Wellie Leclere.

ORFORD: Section I: 1er prix, M. Thaddée Caron, Village des Aulnaies; 2e, M. Geo. Lacasse.

Section II: 1er prix, M. Aurèle Lacasse, St-Henri-de-Lévis; 2e, M. Geo. Lacasse.

Section III: 1er prix, M. Aurèle Lacasse; 2e, M. Geo. Lacasse.

Section IV: 1er prix M. Aurèle Lacasse; 2e, M. Geo. Lacasse.

Section V: 1er prix, M. Thaddée Caron, 2e, Aurèle Lacasse; 3e, M. Geo. Lacasse.

Section VI: 1er prix, M. Georges Lacasse.

Juge: Xavier Rodrigue, du Serv. de l'Ind. animals de Qué.



Le ministère des Travaux publics recevra jusqu'à midi (heure avancée), le lundi 15 septembre 1924, des soumissions pour des réparations au quai de Ste-Croix, comté de Lotbinière, P.Q., lesquelles soumissions devront être cachetées, adressées au soussigné, et porter sur leur enveloppe, en sus de l'adresse, les mots: "Soumission pour réparations au quai de Ste-Croix, comté de Lotbinière, P.Q."

On peut consulter les plans et les formules de contrat, et se procurer des devis et des formules de soumission au ministère des Travaux publics, à Ottawa, aux bureaux des ingénieurs de district, édifice du bureau de poste, Trois-Rivières, P.Q., édifice du bureau de poste, Québec, P.Q., et station postale "H", Montréal, P.Q., ainsi qu'au bureau de poste de Ste-Croix, P.Q.

On ne tiendra compte que des soumissions faites sur les formules par le ministère conformément aux conditions mentionnées dans lesdites formules. Un chèque égal à 10 pour 100 du montant de la soumission, fait à l'ordre du ministre des Travaux publics et accepté par une banque à charte, devra accompagner chaque soumission. On acceptera aussi comme garantie des bons du Dominion du Canada et des bons de la compagnie du chemin de fer National-Canadien, ou des bons et un chèque, si c'est nécessaire, pour compléter le montant.

Remarque—On peut se procurer au ministère des Travaux publics des tracés bleus (blue prints), en fournissant un chèque de banque accepté, pour la somme de \$10.00, payable à l'ordre du ministre des Travaux Publics. Ce chèque sera remis si le soumissionnaire offre une soumission régulière.

Par ordre,

S. E. O'BRIEN

Secrétaire.

Ministère des Travaux publics,

Ottawa, le 21 août 1924.

7894

Le ministère des Travaux publics recevra jusqu'à midi (heure avancée), le lundi 15 septembre 1924, des soumissions pour la reconstruction d'une partie du quai de Lotbinière, comté de Lotbinière, P.Q., lesquelles soumissions devront être cachetées, adressées au soussigné, et porter sur leur enveloppe, en sus de l'adresse, les mots: "Soumission pour reconstruction d'une partie du quai de Lotbinière, P.Q."

On peut consulter les plans et les formules de contrat, et se procurer des devis et des formules de soumission au ministère des Travaux publics, à Ottawa, aux bureaux des ingénieurs de district, édifice du bureau de poste, Trois-Rivières, P.Q., édifice du bureau de poste, Québec, P.Q., et station postale "H", Montréal, P.Q., ainsi qu'au bureau de poste, Lotbinière, P.Q.

On ne tiendra compte que des soumissions faites sur les formules fournies par le ministère conformément aux conditions mentionnées dans lesdites formules.

Un chèque égal à 10 pour 100 du montant de la soumission, fait à l'ordre du ministre des Travaux publics et accepté par une banque à charte, devra accompagner chaque soumission. On acceptera aussi comme garantie des bons du Dominion du Canada et des bons de la compagnie du chemin de fer National-Canadien, ou des bons et un chèque, si c'est nécessaire pour compléter le montant.

Remarque—On peut se procurer au ministère des Travaux publics des tracés bleus (blue prints), en fournissant un chèque de banque accepté, pour la somme de \$10.00, payable à l'ordre du ministre des Travaux Publics. Ce chèque sera remis si le soumissionnaire offre une soumission régulière.

Par ordre,

S. E. O'BRIEN,

Secrétaire.

Ministère des Travaux publics,

Ottawa, le 21 août 1924.

7895

**LE
SEL A BEURRE
EXTRA SPECIAL
WINDSOR**

EST LE MEILLEUR
POUR LE BEURRE

ESSAYEZ-LE

Actualités avico

Profitez des fêtes

Vendez vos vieilles

23 et 24 septembre.—7 oct

Nos lecteurs savent de leurs fêtes religieuses les hébreux font une grande consommation de volailles. Mais ces Juifs tiennent alors à sacrifier "en vie". Le de religion, les rabbins eux-mêmes au sacrifice des volatiles festival. On sait que la religion juïque prône le porc; aussi les Israélites de nos jours ne consomment pas de porc et ce fait est fort peu de cet animal comme impur par la religion juïque. Mais la volaille gras, poules, toutes replées bien huileuse, qui sont suif délectable au point de vue religieux, sont très appréciées chez les cultivateurs ne manquant l'occasion de rasser de leurs vieilles volailles, dont voici la liste.

Qu'ils se préparer à temps leurs poules, etc., à La Coopérative, à Montréal.

Renseignements sur les marchés et perspectives avec plaisir.

Les concours se

Les tableaux ci-dessous indiquent la production hebdomadaire que le nombre totalisé des volailles. — Les abréviations:—C.I. W.A.—Wyandottes argentes. Sous la direction de

2ème année. Rapport H

Parquet	Propriétaire et s
1	Institut Agricole d'Okla
2	J. G. Liard, St-Alexis, C
3	W. A. Carr, Ste-Agathe
4	Elie Jodoin, Varennes,
5	Raoul Pettigrew, Isle V
6	J. A. Proulx, Montmag
7	Station Expérimentale
8	Station Expérimentale
9	Acad. St. Ls de France
10	Auguste Beaulieu, Gra
11	J.-S. Blais, EastBroug
12	Georges Bouchard, M.
13	Antoine DeRoy, Prin
14	Alexandre Fournier, M
15	Jos.-C. Hébert, N.P., M
16	Cls.-E. Paquet, Pont-
17	Station Expérimentale
18	Station Expérimentale

Production: 36.3 %

Poulette No. 41 à
" 23 à
" 42 à

Gérant du Concours

N. B.—Adressez toute c
de-la-Pocati

Actualités avicoles.

Profitez des fêtes judaïques

Vendez vos vieilles poules

23 et 24 septembre.—2 octobre.—7 octobre.

Nos lecteurs savent qu'au cours de leurs fêtes religieuses et nationales les hébreux font toujours une grande consommation de volailles. Mais ces volailles, les Juifs tiennent alors à se les procurer "en vie". Leurs ministres de religion, les rabbins, président eux-mêmes au sacrifice ou boucherie des volatiles destinés au festival. On sait également que la religion judaïque prohibe l'usage du porc; aussi les Israélites, même de nos jours ne consomment que fort peu de cet animal considéré comme impur par leurs rites. Mais la volaille grasse, les vieilles poules, toutes replètes de chair bien huileuse, qui produit un suif délectable au palais des descendants d'Abraham, sont toujours très appréciées chez eux-ci. Les cultivateurs ne devraient pas manquer l'occasion de se débarrasser de leurs vieilles poules à l'occasion des prochaines fêtes juives, dont voici la liste:

Qu'ils se préparent à expédier à temps leurs poules, canards, oies, etc., à La Coopérative Fédérée, à Montréal.

Renseignements exacts sur les marchés et perspectives fournis avec plaisir.

Montréal compte une forte colonie juive et il est de l'intérêt des cultivateurs de lui fournir la manœuvre qu'elle désire pour des fêtes.

Evidemment, la Coopérative Fédérée de Québec, traitera aussi du sujet dans ses propres pages. En attendant, voici:

23 et 24 septembre (Rosh Hashana), Nouvel An.

La volaille devrait arriver les 18, 19, 20 et 21 septembre. Toutes sortes de bonnes volailles demandées. La pauvre et maigre volaille grandement négligée. Les canards du printemps et dindes doivent être de bonne grosseur pour obtenir les pleins prix.

2 octobre (Yom Kippur) ou Jour d'Expiation.

La volaille devrait arriver les 25, 26, 27, 28 et 29 Octobre. Poulets de printemps et poules pesantes demandés.

7 octobre (Succoth) ou Fête des Tabernacles.

La volaille devrait arriver les 3, 4 et 5 octobre. Bons canards, oies, poules pesantes demandés.

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 37 St. James Chambers, 79 Adelaide St., E. Toronto, Ontario. Découper cette annonce.

Bonne nouvelle, heureuse nouvelle, excellente nouvelle.

Le Service provincial d'Aviculture nous informe que la qualité des volailles à l'Exposition de Québec, s'est notablement améliorée, et que le progrès est évident. Les exhibits, nous déclarent des experts étrangers, sont manifestement supérieurs à ceux des années précédentes.

Notre collaborateur, M. Lucien Crevier, nous fournira, pour un prochain numéro, des détails intéressants concernant les exhibits de volaille à l'Exposition provinciale de 1924.

Chemin de Fer National du Canada

Service entre Québec et Montréal

Le service de trains du Chemin de Fer National entre Québec et Montréal est des plus commodes. Les trains quittent Québec (Gare du Palais) à 5.15 A. M. dimanche excepté, et 12.01 P. M. tous les jours via Richmond, 1.20 P. M. et 11.45 P. M. tous les jours via Drummondville arrivant à Montréal (Gare Bonaventure) à 11.50 A. M., 6.20 P. M., 6.05 P. M. et 6.25 A. M. respectivement. Au retour, les trains quittent Montréal à 9.25 A. M. dim. exc. via Richmond, 5.00 P. M. et 11.30 P. M. tous les jours via Drummondville arrivant à Québec à 2.45 P. M., 9.45 P. M. et 6.45 A. M., respectivement. Wagons salon, wagons café-salon, wagon-salon-panorama aux trains de jour, wagons-lits modernes à salons et à compartiments aux trains de nuit. Pour tous autres renseignements, réserves de places, etc., prière de s'adresser au Bureau de la Ville, 10, Sainte-Anne, Tél. 529, à la Gare du Palais, Tél. 2125, ou à n'importe lequel des Agents du Chemin de Fer National du Canada.



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

LA BANQUE MOLSON

COURTOISIE

Que votre compte soit gros ou petit vous êtes assurés que vos affaires seront réglées avec une promptitude et une courtoisie égales par tous les employés de Banque Molson.

CONCOURS DE PONTE, A L'EST ET A L'OUEST DE QUEBEC

Les concours se sont ouverts le 1er novembre 1923 et se continueront pendant 52 semaines. Chaque parquet contient 10 oiseaux, numérotés de 1 à 10. Les tableaux ci-dessous donnent dans les colonnes 1 à 10, un état de la production de chaque oiseau pour la semaine. Dans la colonne "H" se trouve le total de la production hebdomadaire de chaque parquet et dans la colonne "T", le nombre total d'œufs à jour dans chaque parquet. Lorsque le nombre total d'œufs est plus élevé que le nombre totalisé d'œufs pondus par chaque poule dans la semaine, cela indique que les œufs pondus sur les planchers ont été inclus dans le relevé total du parquet. Remarques.—Les parquets des Stations Expérimentales sont inscrits en vue de l'enregistrement, mais ils n'ont pas droit aux prix offerts. Abréviations:—C.H.—Chanteclercs; L.B.—Livournes blanches; P.R.B.—Plymouth Rock Barrées; R. I. R.—Rhoë Island rouges; W.B.—Wyandottes blanches; W.A.—Wyandottes argentées; Z.—Parquet en tete; F.—Fièvre d'incubation; M.—Muant. Sous la direction de la Station Expérimentale à Ste-Anne de-la-Pocatière

2ème année. Rapport Hebdomadaire. Semaine No 44. Finissant le 3 sept. 1924

Sous la direction de la Station Experimentale de Lennoxville. 2ème année. Rapport Hebdomadaire. Semaine No 44. Finissant le 3 sept. 1924

Parquet	Propriétaire et adresse	Race	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	H.	T.
1	Institut Agricole d'Oka, La Trappe.	Ch.	4	1	2	3	5	4	1	6	26	1083		
2	J. G. Liard, Ste-Alexis, Qué.	L.B.	6	3	4	5	3	5	6	4	5	6	47	1702
4	W. A. Carr, Ste-Agathe, Qué.	P.R.B.	6	4	5	5	5	4	6	6	46	1625		
5	Elie Jodoin, Varennes, Qué.	P.R.B.	3	3	3	3	3	3	1	2	9	1006		
6	Raoul Pettigrew, Isle Verte, Qué.	P.R.B.	4	4	5	3	5	2	2	2	28	864		
7	J. A. Proulx, Montmagny, Qué.	P.R.B.	3	3	3	3	3	3	3	3	11	1040		
8	Station Expérimentale, La Ferme.	P.R.B.	1	1	1	1	1	1	1	1	3	16	1209	
9	Station Expérimentale, Ste-Anne.	P.R.B.	4	4	4	4	4	4	4	4	26	1206		
10	Acad. St. Ls de France, St. Jacques.	R.I.R.	5	5	5	5	5	5	5	5	2	6	30	1166
11	Auguste Beaulieu, Grand Remou.	R.I.R.	5	5	5	5	5	5	5	5	15	1107		
12	J.-S. Blais, East Broughton, Qué.	R.I.R.	5	5	5	5	5	5	5	5	21	969		
13	Georges Bouchard, M.P., Ste-Anne.	R.I.R.	4	4	4	4	4	4	4	4	6	24	1099	
14	Antoine DeRoy, Princeville.	R.I.R.	4	4	4	4	4	4	4	4	6	3	18	1204
15	Alexandre Fournier, Montmagny.	R.I.R.	4	2	2	3	1	5	1	1	1	19	1147	
16	Jos.-C. Hébert, N.P., Montmagny.	R.I.R.	4	3	5	6	3	6	5	6	38	1543		
17	Cus-E. Paquet, Pont-Rouge, Qué.	R.I.R.	7	6	6	5	1	2	6	3	3	39	1417	
18	Station Expérimentale, Ste-Anne.	R.I.R.	4	1	6	1	1	2	1	3	19	983		
Production: 36.3%													432	20371

Poulette No. 41 à M. W. A. Carr, Ste-Agathe, a pondu à date, 227 œufs.
 " " 23 à M. J. G. Liard, Ste-Alexis, " " 215 "
 " " 42 à M. W. A. Carr, Ste-Agathe, " " 213 "

Gérant du Concours: Jean-L. Roy. Régisseur, J.-A. Ste-Marie.

N. B.—Adresses toute correspondance au Régisseur, Station Expérimentale, Ste-Anne de-la-Pocatière, Qué.

Parquet	Propriétaire et adresse	Race	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	H.	T.
1	Laurel P. Farm, Rougemont.	L.B.	5	0	6	6	6	M	4	0	M	4	31	x1750
2	Jos. Williams, Sawyerville.	L.B.	5	4	0	5	3	5	M	5	5	6	38	1508
3	H. S. Beane, Beebe, Que.	L.B.	5	4	6	5	6	6	6	0	5	0	43	1504
4	Elmhurst P. Farm, Rougemont, Qué.	L.B.	6	4	6	3	3	4	6	0	6	5	43	1328
5	Dr. John Watson, Howick.	L.B.	5	5	4	4	5	5	3	6	0	0	37	1405
6	E. G. White, Lennoxville, R.R. No 1.	W.B.	5	5	5	4	5	1	0	4	0	28	1305	
7	H. S. Beane, Beebe, Qué.	W.B.	4	3	1	5	6	2	3	0	5	30	1450	
8	Bond Little, North Hatley.	W.B.	5	4	6	5	5	2	3	5	37	1577		
9	Fred Bell, Ayer's Cliff.	W.B.	4	5	5	3	0	5	M	5	5	0	33	1307
10	Miss R. G. Knight, Beebe, Qué.	W.B.	5	4	5	5	6	5	5	0	B	3	38	1471
11	Chas Ruiter & Sons, Cowansville.	W.A.	3	1	7	5	3	4	4	0	0	28	1071	
12	Exp. Farms, Ste-Anne-de-la-Pocat.	R.I.R.	W i t h d r a w n											
13	Fred Bell, Ayer's Cliff.	R.I.R.	0	4	6	4	4	5	5	3	1	4	37	1371
14	Laurel P. Farm, Rougemont.	P.R.B.	0	5	2	0	7	5	2	5	6	6	38	1203
15	Exp. Station, Lennoxville.	P.R.B.	1	6	0	6	2	4	0	4	6	3	32	1502
16	Exp. Station, Lennoxville.	P.R.B.	7	0	5	3	5	0	7	5	5	5	42	1658
17	A. P. Hillhouse, Foster.	P.R.B.	6	1	4	5	4	3	7	3	0	4	38	1366
18	Dr. Stockwell, Stanstead.	P.R.B.	0	3	0	5	5	6	0	7	4	30	710	
19	Wm. C. Strong, West Brome.	P.R.B.	B	6	1	0	3	6	B	6	0	22	1061	
20	H. R. Drew, North Hatley.	P.R.B.	6	0	5	4	5	6	6	5	2	6	x45	1426
													671	26382

Gérant du Concours: J. D. Lang. Surintendant: J. A. McClary.

N. B.—Prière d'adresser toute correspondance au surintendant de la Station Expérimentale, Lennoxville, Qué.



Voici la
Poudre à Pâte
à laquelle
Vous pouvez
Toujours
Vous fier

FAITE EN CANADA
VENDUE ET RECOMMANDEE
PAR LES EPICIERIS PARTOUT

Les usages du miel

LE MIEL FOURNIT

Un régal sain pour les enfants.—Il permet de mieux satisfaire ce besoin de choses sucrées qui existe chez eux. On devrait leur en donner autant qu'il en peuvent manger.

Un préventif contre les maladies.—Par son acide formique, il exerce une action préservatrice remarquable dans toutes les maladies de la gorge et de la poitrine. A ceux qui en font un usage régulier et suffisant, il fait éviter bien des maux.

Un aliment pour les travailleurs.—Puisqu'il fournit à l'organisme de l'énergie et de la chaleur vitale.

Différentes sortes de miel.—L'on distingue trois catégories de miel: **Le miel blanc**, provenant des sucs cueillis sur le trèfle blanc; **le miel ambré**, provenant d'à peu près toutes les plantes sauvages; **le miel brun**, extrait en particulier du sarrasin.

Le plus doux et le plus recherché est, sans contredit, le miel blanc. Le brun, plus riche en substance minérales a le désavantage d'être un peu fort au goût, le miel ambré tient le milieu.

CONSERVATION DU MIEL

Le miel doit être conservé dans un endroit où la température y est à peu près toujours la même; la cuisine est l'endroit par excellence. La cave, lui est défavorable, surtout à cause de l'humidité qui y est constante.

Avec le temps, le miel finit par se cristalliser, c'est-à-dire qu'il devient en sucre. La cristallisation prouve souvent la pureté du miel, et non son infériorité, comme on le pense généralement. Avant d'utiliser ce dernier, le faire fondre au bain-marie.

DE QUELLE MANIERE LIQUEFIER LE MIEL

Le bocal contenant du miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau froide que l'on fait chauffer graduellement. Eviter de le faire bouillir, car il perd ainsi une grande partie de sa saveur. Redevenu liquide, le miel peut se conserver longtemps en cet état, en refermant soigneusement le bocal après refroidissement.

Chez-nous

Section féminine Le Foyer, L'Ecole

L'ANNEE DE L'ABEILLE

L'installation de l'apiculture à l'Exposition Provinciale est l'une des plus jolies que nous ayons vues depuis longtemps et n'aurait pas été déplacée à l'exposition de Wembley; ce qui est dû tout probablement au fait qu'elle coïncide avec le congrès international des apiculteurs.

Un fac-simile de la tour Eiffel, qui sur une charpente de bois, est entièrement construit de pots et de rayons de miel dont ses lignes sont soulignées d'un éblouissant éclairage électrique, bleu, blanc, rouge, occupe le centre de l'ancien palais des Beaux Arts, devenu le palais de l'Agriculture.

Dans la verdure qui entoure sa base sont disséminées des ruches modernes de tous les modèles, et des exemplaires de toutes les revues apicoles de l'univers. Un peu plus loin, l'on voit des ruches en paille, un rucher en miniature, un manipulateur qui permet à une seule personne de manier de lourdes ruches, des instruments de toutes sortes, par exemple un enfumoir qui marche avec le pied, un autre qui fonctionne avec un mouvement d'horlogerie.

Un étalage fort appétissant de miel en rayons et en pot, provoque la gourmandise des acheteurs. L'on vend aussi des produits français et belges, chocolats, pains d'épices, biscuits à base de miel, car le congrès a attiré chez nous des représentants de la Belgique de la France, de la Suisse et de l'Italie. Les membres des Cercles des Fermières exposent aussi pâtisseries fort appétissantes dans ce même département.

Les statistiques sont fort encourageantes pour ceux qui se sentent attirés vers cette industrie: des apiculteurs qui ont commencé avec deux ruches, ont maintenant des ruchers qui rapportent plus de dix mille dollars, par année. Cependant, il ne faut pas croire que dans cette besogne comme dans beaucoup d'autres l'argent se fasse tout seul. Pour la rendre payante, il faut de l'intelligence et du travail. Les soins à donner aux abeilles ne sont pas compliqués, mais il y a des règles à observer qu'il faut connaître avant de mettre de disposer, même d'un petit capital. Il faut d'abord demeurer dans une région où il y a des fleurs, et il est de bonne politique de commencer par quelques ruches, afin que les expériences, si elles manquent, ne soient pas trop coûteuses. Les femmes qui font partie des cercles de jeunes-fermières ont sur ce point, beaucoup d'avantages, outre qu'elles bénéficient des conseils des agronomes, celles qui obtiennent une ruche du département, doivent donner un essaim à un autre membre du cercle, ce qui réduit la mise de fonds, au minimum.

Ce sont elles qui devraient être les pionnières d'une industrie fort gracieuse et qui dans les conditions ordinaires dédommage amplement pour le mal qu'on se donne.

Cousine Avette.

EMPLOI DU MIEL A LA CUISINE

Le miel est une nourriture des plus saines. Ce précieux liquide peut être défini: le nectar des fleurs cueilli et transformé par l'abeille. Sa supériorité comme aliment, au point de vue hygiénique, consiste en ce qu'il n'engendre pas de douleurs d'estomac; conséquences fâcheuses de l'usage des sucres ordinaires.

LE MIEL EST UN METS EXQUIS

Nourriture saine et substantielle, le miel est encore un mets exquis. Quelle délicatesse et quelle propreté minutieuse dans ce travail intelligent des abeilles, qui butinent de fleur en fleur, le nectar savoureux qu'elles déposent ensuite, dans de petits vases si élégamment construits! Quoi de plus délicieux qu'un de ces rayons!

LE MIEL DANS LA PREPARATION DES ALIMENTS

Tous les mets qui exigent du sucre ainsi que les pâtisseries, peuvent être confectionnés au miel avec l'avantage d'être de qualité supérieure, d'être plus riche et de se conserver plus longtemps.

Malheureusement, l'on n'est pas assez

familiarisé avec ces idées; les préjugés que l'on conserve au sujet du miel ont été combattus, mais n'ont pas encore complètement disparu, malgré les connaissances acquises à ce sujet. L'on regarde encore le miel, soit comme un petit dessert ou comme une douce et délicieuse médecine, capable de combattre et guérir un rhume. Le miel n'est pas un aliment complet comme les œufs, le lait et le pain, mais il peut être considéré comme pouvant régulièrement s'associer à ces aliments de premier ordre et tous les autres de moindre valeur, afin d'en augmenter la richesse alimentaire.

Nous donnons ici, une collection de recettes choisies qui proviennent de l'Ecole Normale Ménagère de St-Pascal. Ces recettes seront de nature à démontrer aux cuisinières ingénieuses, de combien de manières différentes, le miel s'emploie en art culinaire.

Il ne faudra pas entendre par là, qu'on devra se borner à ce nombre de recettes pour utiliser du miel; loin de là, toutes les recettes ordinaires peuvent servir à une cuisinière connaissant les règles qui doivent présider à la manière de substituer le miel au sucre.

Voici ces règles toutes élémentaires et faciles à observer:

1. Lorsqu'il s'agit de remplacer la

Tenante du traitement aux fruits



Des milliers de gens doivent à "Fruit-a-tives" une dette qu'ils sont fiers d'acquitter par des louanges.

Mme Laura Alford, 28 rue Florence, Ottawa, dit: "La constipation et la dyspepsie me torturèrent pendant des années. J'essayai cathartiques, sels et soi-disant laxatifs végétaux, tous désagréables et sans effet permanent; je tentai enfin 'Fruit-a-tives' et depuis sept ans que j'en prends, plus de constipation ni de maux d'estomac. Je suis très bien. Mon mari et mes enfants prennent 'Fruit-a-tives' régulièrement." "Fruit-a-tives" est fait des jus de pommes, d'oranges, de figues et de prunaux intensifiés et combinés avec des toniques, et sont mis sous une forme de petits comprimés appelés "Fruit-a-tives."

25c et 50c la boîte chez les marchands ou de Fruit-a-tives Limited, Ottawa.

mélasse par le miel, ajouter moins de soda; $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé par tasse suffit.

2. En employant du lait sur et du miel, ajouter $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre à pâte par tasse de farine; la pâte est ainsi plus succulente et de plus belle apparence.

3. Tenir compte de la quantité d'eau que contient le miel avant d'ajouter le liquide, ne mettre que les 4-5 de tasse, par tasse de lait ou d'eau mentionnée puisque le miel en contient 1-5.

4. Les pâtisseries au miel dans lesquelles il n'entre pas de beurre se conservent mieux; ce dernier devient rance après quelques semaines.

Les soins que tout femme doit à sa personne.—La propreté est une vertu, dit la sagesse des nations chez la femme l'élégance est le complément de cette vertu. De nos jours la science tend plus facile ces soins. La science a même été agréablement mise au service de la beauté. Le dernier cri de la science en l'espèce sont le Velouty Discor, et la crème Discor, deux produits français, et bien parisiens. Nous espérons pouvoir citer bientôt sur le sujet les grands organes de science et de médecine: Le Moniteur Médical, la Gazette des Pharmaciens, et le Journal de Médecine. Que nos aimables lectrices ne manquent pas de lire ce que nous dirons ou reproduirons au sujet du Velouty de Discor et de la crème Discor—Paris.

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



La première de ces essentiellement féminins volants de dentelles de ses manches. Iquets de fleurs pars de la seconde si élégante simplicité et les grâces romaines de la troisième création unique les trois sont des r

Les conseils de

La conservation du miel.—Il faut placer le miel dans un endroit où la cuisine est l'endroit par la cave lui est généralement favorable, surtout par la température. Le miel avec le temps en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise, n'est pas cristallisation prouve sa pureté. Dans cette condition, on n'a qu'à le rendre li

Le miel liquéfié.—Le miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relative qu'on puisse y endurer le miel. Il faut éviter une température faire entrer le miel en ébullition ferait perdre sa saveur liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si l'on referme avec soin le bocal.

Vinaigre au miel.—Il faut mélanger du miel avec du vinaigre. Laisser fermenter pendant non bouché, dura

La broderie



Nos 7105, 7025 bis, 7105, coton fin, \$1.60. Sur nans Nos 5099, 5002, 7057, pès sur lawn, 30c.; sur toile Grande feuille de papier Petite feuille de papier notre catalogue de broderie



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 confectionner à l'aide des patrons McCall. 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.

Les conseils de la ménagère

La conservation du miel.—Il vaut mieux placer le miel dans un endroit chaud; la cuisine est l'endroit par excellence, mais la cave lui est généralement très défavorable, surtout par la présence d'humidité.

Le miel avec le temps finit par devenir en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise. Un miel cristallisé n'est pas plus mauvais, sa cristallisation prouve souvent sa pureté. Dans cette condition, pour s'en servir, on n'a qu'à le rendre liquide.

Le miel liquéfié.—Le bocal contenant un miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relativement chaude de manière qu'on puisse y endurer la main. En effet, il faut éviter une température qui pourrait faire entrer le miel en ébullition, ce qui lui ferait perdre sa saveur. Ainsi rendu liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si on a la précaution de refermer avec soin le bocal.

Vinaigre au miel.—10 lbs d'eau, 1 lb de miel. Laisser fermenter dans un récipient non bouché, durant 4 mois.

Sirop de blé au miel et aux noix.—Prenez une demi-tasse de sirop de blé, une demi-tasse d'eau, deux cuillerées à thé de miel, une demi-tasse de noix hachées. Faire cuire le sirop, l'eau et le miel vingt minutes; ajoutez les noix juste avant de servir. Ceci fera une bonne sauce pour la crème à la glace.

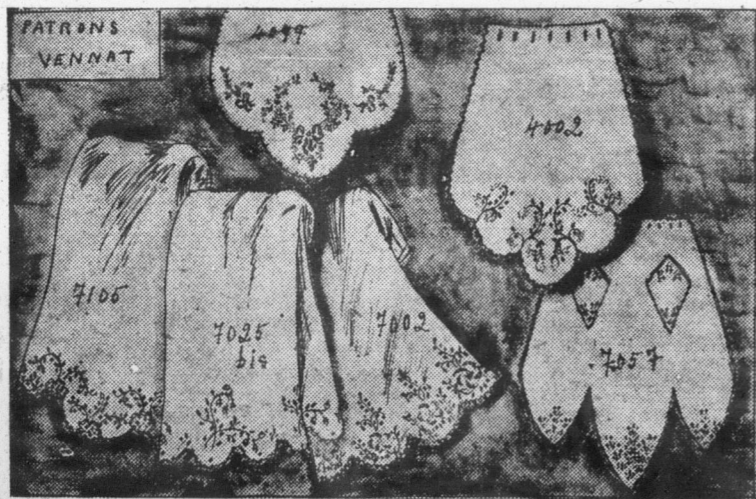
Hydromel.—Détail: 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel, 1/2 lb d'acide tartrique, 1/4 oz de nitrate de bismuth, 1/4 de lb de pollen. Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

Breuvage rafraîchissant.—Détail: 1 cuillerée de jus de fruit, 1 cuillerée de miel dans 1/2 verre d'eau. Ajouter autant de soda que peut tenir une pièce de monnaie de dix centins, mettre moitié moins d'acide tartrique. Boire immédiatement.

Sirop pour le rhume.—6 cuillerées à table de miel, 3 cuillerées à table de jus de citron, 1 cuillerée à table de glycérine. Mélangez bien. Direction 1 cuillerée à thé lorsque la toux vous importune.

Pommade contre les gerçures des lèvres.—Par le temps de froid, les lèvres

La broderie est un agréable passe-temps



Nos 7105, 7025 bis, 7002. Trois jolis jupons. Patrons au carbone, 20c. Perforés, 40c. Sur coton fin, \$1.60. Sur nansouk très fin, \$2.60. Coton à broder, 32c.
Nos 5099, 5002, 7057, gentils tabliers broderie de couleur. Carbone, 20c.; perforés, 30c. Etam pès sur lawn, 30c.; sur toile, 55c. Coton couleur, 25c.
Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c. la feuille.
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.

La Popularite
du Thé
"SALADA"

H389F

tient uniquement à son mérite.
Un essai vous en convaincra.

se gercent et se coupent, voici la recette d'une bonne pommade qui guérit les gerçures, et qui peut même en prévenir la formation: Cire vierge, 1/2 once; 2 onces d'huile d'olive. Faire fondre la cire sur un feu doux, y ajouter l'huile, bien mélanger et laisser refroidir.

Bonbons au miel.—2 cuillerées à table de miel coulé, mêlé à une tasse d'eau bouillante, 2 tasses de sucre blanc, 2 cuillerées à table de beurre. Faites cuire jusqu'à ce qu'un fil se forme. Ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence d'amandes amères.

Jetez le sirop bouillant sur deux blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid et versez par cuillerées sur un papier huilé et mettez une amande sur chaque.

Bonbons russes.—Mélangez 5 onces de miel et en même proportion, beurre frais, chocolat, et sucre en poudre. Faites cuire sur un feu vif, en remuant sans cesse la pâte pour qu'elle ne s'attache pas. Mettez refroidir dans un plat de terre beurré et détaillez avec l'emporte-pièce en fer-blanc.

Tire au miel.—Déta 1: 1 pinte de miel, 3 tasses de sucre. Opérez comme pour la tire à la mélasse. Ne mettez pas d'eau.

Gâteau.—1 tasse de beurre, 2 tasses de miel, 2 œufs, 1 tasse de lait sur, 2 cuillerées à thé de soda, 1 cuillerée à thé de gingembre et de canelle, 4 tasses de farine.

Croquebouches au miel.—2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à thé de soda à pâte, 1 cuillerée à table de gingembre, 1 cuillerée à table de canelle. Farine pour rouler la pâte.

Crêpes au miel.—Au sortir de la poêle, avant de rouler votre crêpe, au lieu de sucre granulé ou de sucre d'érable, avec le dos d'une cuiller étendez une mince couche de miel, c'est meilleur qu'avec du sucre et moins échauffant.

Confitures de citrouille au miel.—Pour 4 lbs de citrouilles coupées en petits morceaux, vous mettez 3 lbs de miel et quelques cuillerées à table d'eau.

Faire cuire à feu doux environ deux heures: A moitié de la cuisson parfumer la marmelade avec 2 zestes de citrons râpés. On peut ajouter aussi au goût 1 ou 2 bâtons de canelle. Remuer souvent lorsque la cuisson est terminée, mettre en pots et fermer hermétiquement.

Gâteaux de Noël, sans œufs.—Sassez ensemble deux tasses de farine et deux cuillerées à table de poudre à pâte; ajoutez une cuillerée à thé de gingembre, et une noix de muscade; mélangez à une demi-tasse de beurre; (ou composition remplaçant le beurre) ajoutez une demi-tasse de raisins, une demi-tasse de raisins de Corinthe, et une demi-tasse de miel; mélangez bien ensemble, ajoutant un peu de lait si c'est nécessaire, et faites cuire dans un four modéré. Ceci fera un gâteau; pour faire un gâteau plus gros, usez deux fois et demie des quantités. Faites pour glacer une glace au miel.

Pâte au chocolat et aux raisins.—Faites une pâte douce d'une cuillerée à

table de farine mêlée au quart d'une tasse de lait. Ajoutez une once de chocolat fondu, une cuillerée à thé de beurre, trois cuillerées à table de raisins, trois cuillerées à table de miel, une pincée de sel et les trois-quarts d'une tasse de lait. Cuisez au bain-marie jusqu'à épaississement; puis ajoutez deux œufs bien battus et une demi-cuillerée à thé d'essence de vanille. Versez dans une croûte cuite et mettez dans un four chaud jusqu'à ce que le pâté soit ferme.



Livre de Recette envoyé gratuitement sur demande

ENVOYEZ CE COUPON
Dominion Glass Co. Limited
Montréal
Veuillez m'envoyer votre livre de recettes sur la mise en conserves, des fruits, légumes, etc.
Nom
Adresse

WRIGLEYS

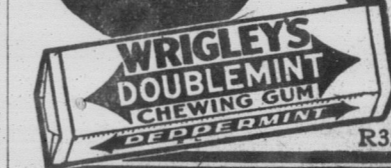


Mâchez-la après chaque repas

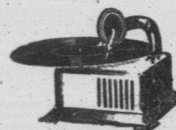
Elle stimule l'appétit et aide la digestion. Elle augmente l'action bienfaisante de vos aliments. Remarquez aussi comme elle soulage cette sensation de lourdeur après un gros repas.

Blanchit les dents, parfume l'haleine. Sa délicieuse saveur dure longtemps.

Cachetée dans une enveloppe hygiénique



R35



GRATIS ce PHONOGRAPHE.
Demandez notre catalogue. Sur réception de 25c. vous recevrez un échantillon parfum, Secret du Cœur. Adressez à ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Québec.

LA LOI POUR TOUS

Consultations légales, par Letarte & Rioux, avocats du Barreau de Québec.

Avis important.—Nos correspondants que cette page intéresse sont instamment priés de tenir compte des règles suivantes établies par le journal. 1o Seuls les abonnés peuvent bénéficier de ce service de consultations; c'est pourquoi toute demande de renseignements doit être signée, afin que nous puissions constater si le correspondant est abonné; 2o Les questions doivent être adressées directement au Bulletin; 3o Nos avocats consultants ne sont tenus de répondre qu'aux questions ordinaires, usuelles, concernant les lois qui gouvernent les choses de la vie rurale. Les cas extraordinaires, ou qui nécessiteraient une longue étude, sont choses à traiter entre le correspondant et les avocats; 4o Si le correspondant désire une réponse immédiate, par lettre, nos avocats consultants peuvent exiger des honoraires.

ASSEMBLEE DES COMMISSAIRES D'ECOLE.—(Réponse à J. B. C.)—Q. A une assemblée des commissaires d'école dans une certaine municipalité scolaire, le président est arrivé après l'ouverture de l'assemblée; il s'est alors fait lire tout ce qui avait été fait depuis le commencement de l'assemblée et a continué à présider. Est-ce le président "pro tempore" ou au président élu qui a le droit de signer les minutes de l'assemblée?

R. Nous croyons qu'il appartient au président "pro tempore" de signer les procès-verbaux de la session qu'il a présidée; en effet, lorsque le président est absent à une session il est nommé un président "pro tempore" qui reçoit de ce fait le pouvoir d'agir pendant toute l'assemblée comme président du conseil et, de ce fait, nous croyons qu'il ne peut être remplacé au cours de l'assemblée par un autre président.

FABRIQUE ET ENTRETIEN DE CHEMINS.—(Réponse à J. B. P.)—Q. Une municipalité locale a-t-elle le droit de taxer les fabriques de paroisse pour l'entretien d'un chemin dans la municipalité?

R. L'article 693 du Code municipal déclare au paragraphe C: "sont des biens non imposables: les propriétés appartenant à des fabriques ou à des institutions ou corporations religieuses, charitables, ou d'éducation ou occupées par ces fabriques, institutions ou corporations, pour les fins pour lesquelles elles ont été établies, et non possédées par elle uniquement pour en retirer un revenu. Conséquemment, d'une façon générale en vertu du dit article, les biens appartenant à des fabriques ne sont pas imposables quelle que soit leur situation.

Cependant, l'article 694 du même code déclare que les propriétaires et les occupants des immeubles mentionnés dans les paragraphes c, d, e, f et g, de l'article 693 sont néanmoins tenus aux travaux d'entretien sur les chemins de front situés en face de ces biens dans les municipalités locales où ces chemins ne sont pas à la charge et aux frais de la corporation en tout ou en partie, conformément aux dispositions du présent code.

Il en est de même pour les travaux des ponts et cours d'eau, de découvert, des fossés de ligne et des clôtures de ligne dépendant de ces terrains.

Donc, les fabriques sont obligées d'entretenir leur chemin de front lorsque ces chemins ne sont pas entretenus par la municipalité elle-même. Mais ce paragraphe veut-il dire que quand il s'agit de chemins de front entretenus par la municipalité, les fabriques sont exemptes de toutes responsabilités et toutes contributions quant à l'ouverture et à l'entretien de ces chemins.

La paragraphe 2 de l'article 694 répond à cette question. Ce paragraphe déclare: "que les immeubles mentionnés dans les paragraphes c, d, e, f, et g de l'article 693 sont cependant imposables pour l'éclairage public, pour l'achat et l'entretien des appareils destinés à combattre les incendies et pour la consommation de l'eau. Ils sont aussi imposables pour l'ouverture et l'entretien des chemins, ponts et cours d'eau quand ces travaux sont à la charge et aux frais de la corporation en tout ou en partie, pourvu que les travaux d'ouverture ou d'entretien sur les chemins ponts et cours d'eau dépendant de ces immeubles soient assumés par la Corporation.

Pour les fins du présent paragraphe 2, la valeur réelle seule du terrain est considérée, nonobstant les dispositions de l'article 656, pour établir la taxe imposable sur les immeubles mentionnés dans les paragraphes c, d, f et g de l'article 693. Conséquemment, nous devons déduire de ce paragraphe que les fabriques sont obligées de payer une taxe à la corporation municipales où elles sont situées

lorsque leur chemin de front et autres qui les concernent sont entretenus par la municipalité. Il est donc parfaitement rationnel qu'une corporation exige de la fabrique le paiement de cette taxe puisque légalement, nous croyons qu'elle peut l'imposer.

Nous tenons à faire remarquer que le Code municipal indique sur quelle base doit être calculée la taxe imposée aux fabriques pour l'entretien de leurs chemins, etc. En effet, la valeur réelle seule du terrain doit être considérée comme base de la taxation, et on ne doit pas tenir compte de la valeur des immeubles qui y sont construits.

SECOURS A UN INDIGENT.—(Réponse au même)—Q. Un individu a subi un traitement dans un hôpital pour la tuberculose; il a déclaré qu'il était incapable de payer les frais de sa maladie. Or, cet hôpital a envoyé une formule pour faire signer par le maire, disant que le malade était pauvre et que le gouvernement paierait pour lui; aujourd'hui le gouvernement réclame le tiers des frais d'hôpital et menace de poursuivre la municipalité si elle ne paye pas sa part. Le gouvernement a-t-il ce droit, alors que le conseil n'a pas autorisé le maire à signer ce papier?

R. C'est le maire et non le conseil municipal qui a le droit de signer la formule pour venir au secours d'un indigent; par conséquent, il n'est pas besoin que le conseil autorise le maire à signer ce document si le chef du conseil juge à propos de le faire et que le malade se trouve dans la position requise par la loi pour obtenir du secours d'une municipalité locale; conséquemment nous ne voyons aucune irrégularité dans ce qui a été fait, et nous croyons que la municipalité doit payer.

COURS D'EAU NON VERBALISE.—(Réponse à A. B.)—Q. Je possède sur ma terre un cours d'eau qui n'est pas verbalisé et dont je désire redresser la ligne. A quelle distance de la clôture puis-je tracer l'endroit où je désire que le cours d'eau passe?

R. Si un cours d'eau n'est pas verbalisé celui chez qui il passe peut redresser ce cours d'eau sans autre formalité à condition qu'il n'augmente pas la servitude de ceux dont les terres sont placées à un niveau inférieur à celui où il se trouve. Quant à la distance qui doit exister entre le cours d'eau et la clôture, nous croyons qu'elle doit être calculée de façon à ce qu'elle ne cause aucun tort à la ligne de séparation existante entre les voisins, c'est-à-dire qu'elle doit être éloignée de la clôture pour que la terre ne s'écroule pas et ne compromette pas la solidité des clôtures de ligne.

RESPONSABILITE DE PROPRIETAIRE.—(Réponse à F. T.)—Q. Un propriétaire oblige fréquemment un de ses concitoyens en lui permettant de détenir son cheval dans son étable, et cela sans lui demander un sou; ce cheval est vicieux et dernièrement, alors qu'il était dans l'écurie de notre correspondant, il a été blessé et son maître prétend qu'il l'a été par le cheval du propriétaire. Le propriétaire est-il responsable de cet accident?

R. Nous ne croyons pas à la responsabilité du propriétaire, dans le présent cas, d'abord parce qu'il n'apparaît pas des faits que le cheval blessé a été mis dans cet état par l'animal appartenant au propriétaire, et secondement parce que les blessures ne sont pas caractéristiques, c'est-à-dire que la cause dont elle est peut être différente, la preuve de la négligence ne peut être que difficilement établie. En plus nous croyons que dans des cas où il s'agit de services rendu gratuitement par une personne à une autre, il a été jugé que la responsabilité n'existait pas.

A PROPOS DE VENTE.—(Réponse à A. F.)—Q. J'ai acheté une maison d'un certain individu qui était endetté; mon vendeur a été poursuivi et à la suite du jugement ils ont saisi ma maison qu'ils ont fait vendre par le shérif. Or lors de l'achat de ma maison j'ai donné un certain montant comptant; puis-je recouvrer au moins l'argent que j'avais donné lors du contrat?

R. Il serait important de savoir si l'acte de vente a été enregistré au bureau d'enregistrement du District; ceci est essentiel pour prendre les procédures nécessaires afin de protéger notre correspondant.

Deux cas peuvent arriver où un immeuble peut être saisi: le premier cas, c'est lorsque l'acheteur ne rencontre pas ses paiements tels que convenus; alors le vendeur peut faire saisir la maison et la faire vendre en satisfaction de la balance du prix de vente. Le deuxième cas est celui où la propriété est saisie par le créancier hypothécaire, et alors ce dernier peut certainement faire valoir ses droits sur la propriété après son transport s'il n'a pas été désintéressé par le vendeur.

En effet, un créancier qui ne possède aucun privilège sur un immeuble n'a pas le droit de saisir cet immeuble quant elle a passé en d'autres mains que celles de son débiteur; dans ce cas, la personne dont on attaque la propriété au moyen d'une saisie doit faire une opposition, et alors les frais de cette opposition sont adjugés contre la personne qui saisit.

Nous croyons qu'il y aurait peut être possibilité d'intervenir dans le présent cas en confiant la chose à un avocat avec tous les documents qui la concernent, quoique la question soit compliquée par le fait que la vente a été faite sans aucune opposition de la part du véritable propriétaire.

ROUTE DE CONSEIL DE COMTE.—(Réponse à M. X.)—Q. Un conseil de comté a pris une route à sa charge et l'a entretenue jusqu'ici. A l'endroit où elle se trouve située, les contribuables ont déjà à leur charge une part dans d'autres routes du même rang.

Ces contribuables ont-ils une raison suffisante pour s'objecter à contribuer à l'entretien de la route déclarée route de comté?

R. Nous croyons que lorsqu'une route est déclarée route de comté, les contribuables des terres de la municipalité ne peuvent être obligés aux travaux à faire sur cette route vu que l'entretien nous paraît appartenir aux conseil de comté, mais la seule raison que ces contribuables entretiennent d'autres parts de route, ne les empêche pas, d'une façon générale, d'être astreints aux travaux des routes auxquelles leurs terres viennent aboutir.

NOUVEL ARRONDISSEMENT SCOLAIRE.—(Réponse à J. P. G.)—Q. Un arrondissement scolaire a été divisé, et nous sommes dans un arrondissement où il nous a fallu construire une nouvelle école. Nous avons contribué à la construction de l'école et à l'achat des terrains de l'arrondissement dont nous sommes détachés.

Est-ce que cet arrondissement ne doit pas nous remettre quelque chose et en proportion à notre évaluation; et quelle est la procédure à suivre?

R. L'article 2758 du Code scolaire donne raison à notre correspondant, c'est-à-dire

qu'il déclare en termes très clairs que l'arrondissement qui garde l'école et le terrain dont elle est pourvue doit faire à l'autre arrondissement une remise établie au prorata c'est-à-dire en proportion de l'évaluation foncière des propriétés qui ont été taxées pour la construire. En effet, l'article 2758 se lit comme suit: "Lorsqu'un arrondissement est divisé par suite de la formation d'un nouvel arrondissement ou d'une nouvelle municipalité ou par l'annexion d'une partie de son territoire à une municipalité ou à un arrondissement existant, la partie où est située la maison d'école en garde la propriété, mais elle doit faire à l'autre une remise dont le montant est établi au prorata de l'évaluation foncière des propriétés qui ont été taxées pour la construire.

La même règle est suivie lorsque, dans une municipalité, la minorité religieuse se déclare dissidente, la majorité gardant la maison d'école, à moins d'une entente contraire avec la minorité, moyennant une remise fixée comme il est dit ci-dessus.

Lorsque les deux arrondissements ne peuvent s'entendre sur la valeur d'une école et des terrains lors de la division ci-dessus; conformément à l'article 2759 du même Code il est généralement préférable avant tout d'agir par des experts et la commission scolaire peut être mise en demeure de le faire par une des parties intéressées. Si, dans les trois jours de cette mise en demeure, les experts n'ont pas été nommés, le terrain et la maison d'école sont vendus à l'enchère et le prix de cet immeuble est divisé de la manière indiquée à l'article 2758 que nous avons déjà cité.

Nous donnons comme référence l'article 2560 quant aux procédures à suivre. Article 2560 C. S.—A défaut par une commission scolaire de nommer son expert ou ses deux experts, selon le cas, dans les trente jours qui suivent la mise en demeure de le faire par l'une des parties intéressées, le terrain et la maison d'école sont vendus à l'enchère et le prix de vente est partagé entre chacune des parties de la manière indiquée à l'article 2758.

(Suite de la page 675)

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.

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.



VIKING

Garantie pour 10 ans.

La plus efficace des écrémeuses.

La plus facile à manier.

La plus simple à nettoyer.

Conditions spéciales.

Dimensions de 100 à 1000 livres
Prix: \$28 et plus.

Swedish Separator Co. Limited
36a rue Notre-Dame Ouest, Montréal

Dites-nous combien de vaches vous traitez et nous vous dirons quelle dimension de Viking il vous faut, ce qu'elle vous coûtera et comment vous pourrez la payer à même ce qu'elle vous rapportera. Nos conditions spéciales vous intéresseront.

LA LOI POUR

Suite de la page 675

DOMMAGES.—(Réponse à Q. Il y a trois mois, j'ai acheté, sans aucune garantie, une vache à un boucher et celui-ci a constaté qu'elle n'était pas saine. L'acheteur de l'animal réclame le prix qu'il a payé. Le vendeur est-il responsable?

R. Lorsqu'une vente de ce genre a été faite, le vendeur ait déclaré qu'il n'y avait aucune garantie, civile, une garantie légale n'est pas exigée, les défauts cachés.

Or nous avons déjà dit que sur la question de savoir si un défaut caché, justifie toujours penché vers la conséquence, même en l'absence d'une garantie, nous croyons que si les vaches sont vendues au moment de la vente le vendeur peut être atteint; lorsque lors de la vente, le vendeur connaissait la maladie qui affectait l'animal, objet de la vente, il peut être poursuivi et doit non seulement rembourser, mais aussi à payer les dommages que sa mauvaise foi a causés à l'acheteur. Mais lorsque le vendeur ne savait pas que la vache n'était pas saine, il ne peut être condamné à rembourser le prix de vente.

Cependant, il faut noter que si l'acheteur a été atteint de tuberculose, il lui faudra nécessairement soit en mesure de prouver la maladie lors de la vente, ou à celle-ci. Or, nous croyons que c'est assez difficile; surtout de trois mois, de déterminer un animal a été atteint de la tuberculose.

Nous croyons donc que le vendeur, dans le présent cas, ne peut être tenu responsable de former auprès d'un vétérinaire d'établir, après trois mois, l'existence de la maladie; dans l'affirmative, l'acheteur n'est tenu de rembourser le prix de la vache, mais dans le cas contraire, il n'aurait pas raison de demander le remboursement.

EVALUATION MUNICIPALE.—(Réponse à Z. B.)—Q. Les évaluateurs d'une certaine municipalité ont évalué les propriétés d'un particulier sur le dernier rôle et ce rôle ne tenait compte que des deux tiers de la valeur des propriétés de ce particulier. Le particulier a fait des améliorations à un montant de \$800.00; les évaluateurs ont relevé son évaluation c'est-à-dire l'ont évaluée à \$800.00. Le contribuable a porté plainte devant le conseil municipal lors de la révision des rôles. Les conseillers municipaux n'ont pas tenu compte de la plainte; est-il possible de faire une réévaluation de la valeur des propriétés de ce particulier? L'acheteur de l'animal réclame le prix qu'il a payé. Le vendeur est-il responsable?

R. L'article 650 du Code municipal est absolument clair, et fixe la base sur laquelle doit s'établir l'évaluation; cet article déclare: "Aux mois de juin et de juillet, les estimateurs municipaux locaux doivent dresser un rôle de la valeur des propriétés de la municipalité, et ce rôle doit être basé sur la valeur réelle des propriétés, telles qu'elles sont, avec toutes les améliorations et toutes les particularités des biens imposables qui y ont été faites, sauf par l'article 657.

Conséquemment, il est évident que les évaluateurs ont le droit de réévaluer les propriétés, les améliorations et les particularités appartenant aux contribuables de la municipalité. D'ailleurs, les propriétés de ce particulier, ou ne soient évaluées qu'à moitié de leur valeur réelle, que les autres contribuables ne profitent pour dema-

LA LOI POUR TOUS

Suite de la page 674)

DOMMAGES.—(Réponse à A. M.)—Q. Il y a trois mois, j'ai échangé une vache, sans aucune garantie avec un cultivateur de la paroisse; ce dernier a revendu la vache à un boucher il y a quelques jours et celui-ci a constaté qu'elle était tuberculeuse. L'acheteur de notre correspondant réclame le prix qu'il a payé pour cet animal.

Le vendeur est-il responsable?

R. Lorsqu'une vente est faite sans que le vendeur ait déclaré garantir l'objet vendu, il existe cependant, en vertu du Code civil, une garantie légale contre tous les défauts cachés.

Or nous avons déjà donné notre opinion sur la question de savoir si la tuberculose, est un défaut caché; jusqu'ici nous avons toujours penché vers l'affirmative, et en conséquence, même en l'absence d'aucune garantie, nous croyons que si des bestiaux sont vendus et qu'ils souffrent au moment de la vente de vice caché, le vendeur peut être atteint de deux manières; lorsque lors de la vente le vendeur connaissait la maladie qui pouvait affecter l'animal, objet de la vente, ce vendeur peut être poursuivi et doit être condamné non seulement à rembourser le prix de vente, mais aussi à payer tous les dommages que sa mauvaise foi a pu causer à son acheteur. Mais lorsque le vendeur ignorait le vice qui affectait l'objet vendu, il ne peut être condamné au remboursement du prix de vente.

Cependant, il faut noter que dans le cas où il s'agit de tuberculose chez un animal il faudra nécessairement que l'acheteur soit en mesure de prouver l'existence de la maladie lors de la vente ou antérieurement à celle-ci. Or, nous croyons que la preuve est assez difficile; surtout après un espace de trois mois, de déterminer à quelle date un animal a été atteint des premiers germes de la tuberculose.

Nous croyons donc que notre correspondant, dans le présent cas, devrait s'informer auprès d'un vétérinaire s'il est possible d'établir, après trois mois, le moment où l'animal a été atteint de maladie tuberculeuse; dans l'affirmative, et si la date est antérieure à la vente, il serait mieux pour lui de rembourser le prix de la vente; mais dans le cas contraire, nous croyons qu'il n'aurait pas raison de faire aucun remboursement.

EVALUATION MUNICIPALE.—(Réponse à Z. B.)—Q. Les évaluateurs d'une certaine municipalité ont basé leur évaluation sur le dernier rôle existant. Or ce rôle ne tenait compte que de la moitié ou des deux tiers de la valeur réelle. Un des contribuables de la municipalité a fait des améliorations à sa propriété pour un montant de \$800.00; or les dits évaluateurs ont relevé son évaluation de \$800.00, c'est-à-dire l'ont évalué à sa valeur réelle. Le contribuable intéressé a porté plainte devant le conseil de sa municipalité lors de la révision du rôle, mais les conseillers n'ont pas pris la chose en considération, n'est-il pas juste que l'évaluation soit faite sur la même base pour tous les contribuables, et cette manière d'agir ne donne-t-elle pas à notre correspondant le droit de faire reviser sa propre évaluation?

R. L'article 650 du Code municipal est absolument clair, et fixe nettement la base sur laquelle doit s'établir le rôle d'évaluation; cet article déclare en effet: "Aux mois de juin et de juillet, tous les trois ans, les estimateurs de toute municipalité locale doivent dresser, par eux-mêmes ou par toute autre personne employée par eux, un rôle d'évaluation basé sur la valeur réelle des propriétés; dans ce rôle sont énoncées, avec soin et exactitude toutes les particularités requises par les dispositions du présent titre. L'article 656 ajoute que la valeur réelle des biens imposables comprend la valeur du terrain, et la valeur des constructions, ainsi que celles de toutes les améliorations qui y ont été faites, sauf ce qui est prescrit par l'article 657. Conséquemment, il est bien clair que les évaluateurs ont le droit d'évaluer à leurs valeurs réelles, les améliorations ainsi que les constructions et les fonds de terre appartenant aux contribuables de leur municipalité. D'ailleurs, peu importe que quelques propriétés ou même plusieurs ne soient évaluées qu'aux deux-tiers ou à la moitié de leur valeur réelle; nous croyons que les autres contribuables ne peuvent en profiter pour demander de diminuer

Achetez et vendez

par le moyen des

petites annonces



DIVERS

AGENTS DEMANDES.—Pour vendre à domicile, homme, femme ou fille, toute personne ambitieuse peut se faire un salaire entre \$25. et \$50. par semaine en vendant directement du manufacturier au consommateur les bas que nous manufacturons, ainsi que des agences de tabliers en caoutchouc. La Cie Manufacturière Lafontaine, 2690 rue Lafontaine Est, Montréal 288-P. 87

ARGENT A PRETER sur hypothèque, en ville, à la campagne. S'adresser Ed. Boisseau Picher, notaire, édifice bloc Morin, 111 Côte de la Montagne, tél: 116. j.n.o.x05

ARTICLES A VENDRE.—Batteries \$12.00; régulateurs pour Ford 85c; Lumière d'arrêt \$1.65 Ventilateurs de tabliers (avec outil tranchant, fort, etc.) \$1.50; Sirène électrique \$2.25; Portefeuilles (cristal taillé) \$1.50; Annoteur de choc "Trico" \$10.00; Paires de radiateurs (nickelées) \$1.00 à \$11.50; Couvertures de sièges \$8.00; Poinçonnées en caoutchouc pour volants \$1.95; Fournitures; (Spot Lights) (\$2.95); Nettoyeur de pare-brises automatique \$4.50; Porte-bagage, \$1.55; Phares d'avant, de côté, montures de phares, etc., à moitié prix. Pièces et ciment pour pneus, 35c; Prix spéciaux sur forets, fraises, pas et filières, etc. Spéromètres Corbin employés par les policiers, \$21.00; Grippe-freins "Jiffy" remettent les vieux freins à l'état de neufs, 60c. Nettoyeur "Waycross" pour pare-brise, nettoie tout le large automatiquement \$12.00. Un tourne-vis donné gratuitement à chaque acheteur. Prix spéciaux pour couvertures de soufflets. Harry B. Kennedy, 114 rue King Ouest, Toronto-Ont. 4-18s. X 351.

A VENDRE.—Arbustes fruitiers de premier choix, à vendre, livrés à votre bureau de poste ainsi que la manière de cultiver. Fraises hâtives et tardives au choix, \$2.50 le cent pieds. Framboises rouges ou blanches \$3.00 pour 50 pieds. Groseillers \$2.50 par douz. de pieds. Gadelles blanches, rouges ou noires \$3.00 la douz. de pieds. Le tout livré frais, arraché le jour de la livraison. Payez d'avance par mandats. Livraison garantie. Adressez M. F.-X. Lacroix, herboriste, 438 rue St-Joseph B. F. Québec. 25-9oct. P-801

DAMES DEMANDEES pour couture facile et légère chez elles; travail de loisir ou permanent, bon salaire, travail envoyé à n'importe quel endroit, frais payés. Timbres pour détails. National Manufacturing Coy., Montréal, P. Q. 2-16 oct.—P75

ELEVEURS ET COMMERCANTS qui avez besoin de foin au char, écrivez-nous pour avoir du foin exempt de mauvaise herbe provenant des abondantes prairies du Témiscamingue. EUGENE PROVENCHER, St-Isidore Lavelloche Témiscamingue, Qué 25-9 oct. P05

GRAIN DE SEMENCE NETTOYE—TARARES.—Je fournis les passers en fils ou en zinc pour les Tarares Chatham ou autres marques. Aussi accessoires pour incubateurs, et thermomètres Manson Campbell, Chatham, Ont. 4-18 Sept.—P25.

Gratuitement, une personne indiquera comment se guérir des maladies Rhumatisme, Anémie, Maladies du sang, etc. Ecrire à J. Leclerc, Bte 52 Station No Montréal 11-25s. P05

Institutrice demandée.—On demande une bonne institutrice avec diplôme modèle, salaire \$250 plus \$5. par mois si en état de pouvoir enseigner la musique à trois élèves, nombre d'élèves qui fréquentent cette classe 15 à 18. Ecole située à un mille de l'église St-Prospère. S'adresser à Edg Samson, St-Prospère, Co Dorchester, P. Q. B.

LAINE.—Joseph Blanchette, South Durham, Qué. fabricant d'article en laine tels que: flanelle, étoffe, châle, mackinaw, couverture pour lit, couverture de voiture, laine et tricotage; une commande d'essai vous donnera satisfaction. 2-16 oct. x45

LAINAGE.—Joseph Blanchette, South Durham, P. Q., fabricant d'articles de laine tels que flanelles étoffe, drap de lit, châle, couvertures de voiture, cardé et file la laine pour les cultivateurs, etc. Une commande d'essai vous donnera satisfaction. Ecrivez pour prix et renseignements. 28-11s-P 66

NOUVELLE METHODE.—Anglais par correspondance, succès garanti par écrit, en 2 mois, 20c. la leçon. Pour détails s'adresser à S.-A.-F. Fortier, St-Ubald, Cte Portneuf, Qué. 18-2 oct. P. 25

REPARATIONS.—Réparations et accessoires, navettes, bobines, aiguilles etc., pour toutes machines à coudre. Aussi réparations et parties de gramophones. Gros et détail. Commandes par mailles remplies avec promptitude. Réponse aux demandes d'informations. Jos. de Vaudreuil, 748 St-Laurent, Montréal.

leur évaluation. Nous croyons cependant qu'un contribuable peut attaquer le rôle d'évaluation lorsque les estimateurs ne se conforment pas à la loi, en en baissant pas leur évaluation sur la valeur réelle, mais ceci ne donnerait pas grands résultats pratiques aux contribuables qui sont évalués suivant la loi.

LAINE DEMANDEE.—Employez la laine que vous produisez aux prix coûtant de la manufacture. Epargnez les profits des intermédiaires et des détaillants. Vous épargnez de 50 à 75% en faisant fabriquer par Bancroft Woolen Mills, couvertes, mackinaws imperméables, étoffes, flanelles, serges, tissus à pardessus, coton à couvre-pieds. Echantillons et liste de prix envoyés sur demande. Fret payé en un sens seulement, sur envoi de 100 lbs et plus. D. Fuller & Son, Boite 29, Bancroft, Ont. 21-8-45-P00,1.

POELES USAGES.—Nous avons une grande quantité de poeles usagés de tous genres, bois, charbon, gaz, électricité, complètement remis à neuf à vendre à très bonnes conditions. Aussi balance de notre stock de meubles, tel que lits et sommiers, buffets, tables, etc., que nous vendons en bas du prix coûtant vu que nous discontinuons cette ligne. Belanger & Bolduc Ltée, 119-123 rue du Pont, tel 7056 X09 18s-2 oct.

SOLICITEUR d'expérience pour vendre complets faits sur mesures à prix populaires. Série d'échantillons gratis. Excellente occasion pour homme capable de développer un commerce régulier. S'adresser North American Tailors, Toronto, Ont. Jos. de Vaudreuil, 748, St-Laurent, Montréal. 2 Oct.—P05.

SEIGLE D'AUTOMNE à vendre, prix sur demande. S'adresser à Lorenzo Laroche, Pont-Rouge, Cte Portneuf, Qué 11 s. X05

SURPLUS DE L'ARMEE.—Nous garantissons que nos marchandises ne viennent pas en contrevention à la loi et peuvent être portées par qui que ce soit. Bottines culottes, chemises, jambières, etc., écrites pour catalogue. Magasin de Surplus Militaire, 294 ouest, Notre-Dame, Montréal. 76 28a 18s

TRAPPEURS? TRAPPEURS—Préparez-vous pour faire une grosse chasse. Méthodes sûres et garanties de prendre les renards au piège, prix modéré. Ferdinand Couture, South Durham, Qué P05-2-30 oc.

TRICOTEUSE AUTO-KNITTER.—Une tricoteuse Auto-Knitter toute neuve à vendre bon marché. S'adresser à P. Chartrand, Chicoutimi Ouest Cte Chicoutimi, P. Qué. 14a—P05.

VOULEZ-VOUS RIRE.—Demandez Oracle du mariage, 10 cents, avec catalogue français; farces, monologues, chansons livres rares, curieux, magie. Edg. Hartman, 1302B Saint-Denis, Montréal. j.n.o.

OCCASION EXCEPTIONNELLE.—A vendre, Roues de charrettes, Arrache patates, Coupe-paille, une moulange, une charrie, un creuseur de fossés. Bon marché exceptionnel. Ecrivez pour avoir les prix et renseignements à P.-L. Boutet, 61 St-Réal, Québec.

ANIMAUX A VENDRE. Illustration of a cow's head.

A VENDRE.—Béliers Shrop-shires du printemps. S'adresser aux Révérends Pères Trapapistes, La Trappe, Qué. j. n. 6

A VENDRE.—Veau Ayrshire de race pure, né le 9 juillet, engendré par Theodore of Springbank 69151 dont la mère a un record de 15178 lbs de lait, 646 lbs de gras. Prix: \$25.00. Troupeau accrédité. Ecrivez en français ou en anglais à Wilkins Bros, Farnham, Qué 18-2 oct. P76

LA FERME D'ELEVAGE DE RENARDS NOIRS ARGENTES DE MACINTYRE, à Bathurst Basin, N.-B., offre en vente de beaux couples de sujets reproducteurs sélectionnés, bien élevés et bien formés. Provenant des troupeaux de l'île du Prince-Edouard et de la baie d'Hudson, ont rapporté 200% et plus l'an dernier parmi tous les couples des fermes de la localité. Paiement à termes. Conditions avantageuses seront faites aux clients sérieux et responsables, pour la pension et l'élevage des sujets pourvu qu'ils nous mentionne ce qu'ils désirent avoir comme pension des sujets et termes de paiements 18-s-2oct. P39

MOUTONS LEICESTER vieux et jeunes des deux sexes, ayant obtenu les premiers prix aux positions à vendre à de bonnes conditions Léo Garon, St-Bernard, Dorchester, Qué. B318

TROUPEAU AYRSHIRE ACCREDITE.—A vendre.—Vaches pour exposition ou laitières vélées en août, femelles ou mâles de tous âges; vaches inscrites au livre d'Or. Moutons Leicester de tout âge des deux sexes, Cochons Grand Yorkshire âgées de 4 mois, des deux sexes. Pour information s'adresser à ANTONIO BERGERON, Plessisville, Qué. 4-18 s—P.4

YORKSHIRES ENREGISTRES—4 cochons Yorkshire enregistrés nés le 6 mai aussi plusieurs moutons mâles et femelles nés en avril 1920 à vendre à prix très intéressants. Ecrire à Raoul Asselin, RR. No 1, Montjoli, Matane, Qué. 4-18 sept P05.



Fermes, Fromageries, Beurreries.

ANIMAUX A VENDRE.—Sujets Durham un et 2 ans, mâles et femelles, aussi moutons Leicester du printemps. S'adresser à Jean Lemieux, St-Bernard Dorchester, Qué B-25 sept.

ATTENTION.—60 belles terres à vendre dans une des belles parties des Cantons de l'Est, dans le comté de Missisquoi, Qué. Demandez les circulaires et elles vous seront adressées tout de suite par maille. Pour autres informations, adressez-vous à M. Larose, agent d'immeubles, Frélichburg, Qué. 21a-18s-P 27

A VENDRE cinq agneaux Leicester enregistrés, tous de choix, primés à l'Exposition de Québec aussi deux étalons canadiens cinq ans deux premiers argents à la même exposition, tous à vendre bonnes conditions. S'adresser à Joseph Couture, Loretteville, P. Q. B-3727

A VENDRE bétail Canadien et Holstein de tout âge sélectionné et accrédité. Troupeaux de trois vaches et taureaux de trois ans ont obtenu premier prix à l'exposition du comté. Aussi cochons Chester, moutons Leicester. Prix modérés, satisfaction garantie. S'adresser à C. E. Noisueux, St-Jean-Baptiste, Comté Rouville, P. Q. 2-16 oct—P26

A VENDRE.—Ferme, à peu près 100 acres située à un mille plus haut que Norton Station, côté nord de la rivière. La maison est avec planchers en ciment à l'épreuve de l'eau et de la gelée. Grange moderne avec aequed, lumière électrique. Vendu avec ou sans roulant. S'adresser à J. R. Campbell, 42 rue Princesse, St. John. N. B. Mat.—P87

A VENDRE.—Fromagerie recevant 6000 lbs de lait par jour, construite en neuf en 1920 sur le plan moderne avec logement privé, située dans le village de Montebello, Qué., tout près du chemin de fer et des bateaux. Conditions faciles. S'adresser à Alfred Deschamps Montebello, Qué 18 7-2 oct. P07

EXCELLENTE FERME A VENDRE.—Grandeur cultivable, 100 arpents; superficie en bois; 25 arpents; situé à 1/2 mille de la station et de l'église. S'adresser à Edm. Meunier, St-Joachim, Cte L'Assomption, Qué. 4-18s—P05

JEUNES CHIENS A VENDRE.—Lévriers russes, Irish Setter et Collies, tous enregistrés issus de parents ayant gagné plusieurs premiers prix aux expositions. Aussi Lapins-géants des Flandres et plusieurs jeunes mâles sibériens argentés; prix modéré. Ecrivez immédiatement pour avoir le choix en incluant timbres pour réponse as surée. Paul U. Lachapelle, St-Paul l'Érmitte, P. Q. 11-9—P06

TERRE A VENDRE A BEAUPORT.—Magnifique ferme à 4 milles seulement de Québec, comprenant 75 arpents dont 56 en culture et pourvue de toutes les améliorations les plus modernes pour être vendue avec ou sans résidence et avec la récolte de l'année. S'adresser à C. Robitaille, 320 St-Joseph, Québec ou Beauport Village. 185—x77.

A VENDRE.—Un bélier 2 ans, un de l'année; race Cotswold enregistrés, ont obtenu les premiers prix à l'exposition du comté. S'adresser à Alire Gaucher, St-Damase, Cte., St-Hyacinthe, Qué. 118—P05.

OEUF ET VOLAILLES A VENDRE. Illustration of a chicken.

A VENDRE.—Cochets R. I. R. nés en avril venant de bonnes pondeuses avec pedigree \$225 et \$325 d'ici au 1er novembre. Ferme Avicole Chs E. Paquet, Pont Rouge, Qué 2-16 oct. x05

COCHETS Rhode Island rouges bien développés provenant de pondeuses sélectionnées au nid à trappe, choisis par un expert du gouvernement. Détails sur demande \$2.00, \$2.50 Basse-Cour du Séminaire du Sacré-Coeur, Saint-Victor de Beauce, P. Q. B—2 oct. 6 nov. P05

TRAPPEURS. Faites venir notre nouveau catalogue traitant de la TRAPPE Gibbs à DEUX DENTES et de la NOUVELLE TRAPPE HUMAINE GIBBS. Ce sont absolument les seules trappes qui retiennent sûrement leurs prises. Le catalogue contient des informations précieuses pour les trappeurs. W. A. GIBBS & SON, Dept. BT9 Toronto, Canada

Qui ne peut économiser 6 sous par mois pour recevoir, toutes les semaines, le journal qui lui convient: "Le Bulletin de la Ferme"?

LE MARCHÉ | PRIX PAYES | THE MARKET

SEMAINE FINISSANT LE 6 SEPTEMBRE 1924

WEEK ENDING SEPTEMBER 6th 1924

BEURRE.

BEURRE	BUTTER	FROMAGE	CHEESE
Pasteurisé Spéc. —	35c la lb.	Blanc	
Pasteurisé No 1. —	35c " "	Spéc.	16 1/4
No 1.	34c " "	No 1.	16
No 2.	33c " "	No 2.	15
Beurre de Ferme	Dairy Butter	Coloré	
No 1.	30c la lb	Spéc.	16 1/2
No 2.	29c " "	No 1.	16 1/4
No 3.	27c " "	No 2.	15 1/4

PRODUITS DIVERS

Eufs,	Eggs	Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur. En canistres et barils (retournables) 5 gallons et plus:	Barrels are not returned to shippers. In cans and barrels (returnable) of 5 gallons or more.
Frais spéciaux.....	0.45c douz.		
Frais extras.....	0.40c "		
Frais premiers.....	0.34c "		
Frais seconds.....	0.28c "		
Fèves,	Beans:		
Blanches } No 1 (Triées à la main. Hand Picked) 4 1/4 la lb		No 1.....	\$1.50 gall
White } No 2.....	3 1/4 la lb	No 2.....	1.30 "
		No 3.....	1.05 "
		Laine	Wool
Sucre d'érable,	Maple Sugar	Lavée, No 1.....	37c la lb.
	Pains Gros	Lavée, No 2.....	33 "
	1 lb. Pains	Non lavée, No 1.....	26c "
No 1.....	15c 13c la lb	Non lavée, No 2.....	23c "
No 2.....	14c 11c "	Non lavée, No 3.....	18c "
No 3.....	9c "		
Sirap d'érable,	Maple Syrup	Peaux	Hides
En canistres de 1/2 ou 1 gallon impérial	In cans of 1/2 or 1 gallon (imperial)	Moins de 47 lbs.....	9 1/2c la lb.
No 1.....	\$1.85 gall.	Peaux de bœufs, plus de 47 lbs.....	8 1/2c "
No 2.....	1.65 "	Peaux de taureaux pesantes.....	6c "
No 3.....	1.40 "	Peaux de veaux de lait.....	16c "
En barils (non retournables) de 5 gal. ou plus:	In barrels of 5 gallons or more	Peaux d'agneaux.....	\$0.75 à \$1.00
No 1.....	\$1.60 gall.	Peaux de moutons avec laine.....	\$1.25 à \$2.00
No 2.....	1.40 "	Peaux de chevaux.....	\$2.00 à \$3.00
No 3.....	1.15 "	(suivant la grandeur)	

VOLAILLES VIVANTES

Poulets	Poules	Canards	Vieux coqs	13c la lb
Choix.....	31c. No 1.....	25c. No 1.....	18c la lb	
No 1.....	26c. No 2.....	22c. No 2.....	16c "	
No 2.....	22c. No 3.....	19c. No 3.....	14c "	
No 3.....	18c			

Les Poulets du printemps doivent peser au moins 2 lbs.

Ficelle d'engravage, "FÉDÉRÉE" PURE MANILLE" 650 pieds

PREMIERE QUALITE

Par quantité de	50 lbs à 1000 lbs	\$ 0.14	la livre
" " "	1000 " 5000 "	.13 7/8	" "
" " "	5000 " et plus "	.13 3/4	" "

Ficelle de 600 pieds 1/2c de moins par lb. que la 650 pieds.
Ficelle de 550 pieds 1 1/2c de moins par lb. que la 650 pieds.

Ces prix sont nets, sans aucune taxe.

Fret payé sur toutes commandes de 200 livres et plus. Paiement après livraison.

Nous vous mettons en garde contre ceux qui vous livrent de la ficelle de 600 ou 550 pieds en vous mettant sous l'impression que vous avez de la 650 pieds. C'est un truc pour essayer de rencontrer les prix de la COOPERATIVE.

ANIMAUX ABATTUS

Veaux,	Dressed Calves	Agneaux,	Lambs
Engraisés au lait.	Milk fed	Choix.....	18c la lb
Choix.....	13c la lb	No 1.....	17c "
No 1.....	12c "	No 2.....	15c "
No 2.....	11c "	No 3.....	13c "
No 3.....	10c "		
Porc frais,	Fresh Pork	Moutons,	Sheep
No 1, 90 à 140 lbs.....	13c la lb	No 1.....	10c la lb
No 2, 140 à 175 lbs.....	12c "	No 2.....	9c "
No 3, 175 à 225 lbs.....	11c "	No 3.....	8c "

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

ANIMAUX VIVANTS

Bouillons,	Steers	Moutons,	Sheep
Extra choix—Selected	6 1/2c la lb	No 1.....	5 1/2c la lb
Choix—Choice.....	6c "	No 2.....	4 1/2c "
No 1.....	5c "	No 3.....	4c "
No 2.....	4c "		
No 3.....	3 1/2c "	Porcs vivants,	Live hogs
No 4.....	3c "	Porcs à bacon (choix), Select Bacon Hogs.....	170 à 220 lbs. 11c
Vaches Taures Taureaux		Porcs épais.....	170 à 200 lbs. 10 1/2c
Extra choix.....	4 1/2c 6 1/2c 4c	Porcs à étal, Shop Hogs.....	120 à 170 lbs. 10c
Choix.....	4c 5 1/2c 3 1/2c	Porcs lourds.....	20 à 270 lbs. 9c
No 1.....	3 1/2c 5c 3c	Extra lourds.....	plus de 270 lbs. 8c
No 2.....	3c 4c 2 1/2c	Porcs légers.....	moins de 120 lbs. 9c
No 3.....	2 1/2c 3 1/2c 2 1/2c	Truies No 1.....	moins de 350 lbs. 6 1/2c
No 4.....	2c 3c 2c	Truies No 2.....	plus de 350 lbs. 6c
No 5.....	1 1/2c		
Taurailles No 1.....	2 1/2c	Adressez vos animaux vivants à Coopérative Fédérée de Québec, Montreal Stock Yard, Pte St-Charles, Mtl.	
Agneaux du Printemps	Spring lambs		
Choix.....	10 1/2c la lb.		
No 1.....	7c .09 1/2c "		
No 2.....	6c .08 1/2c "		
No 3.....	5c .07 1/2c "		

La basse-cour de la Coopérative Fédérée à Princeville.

A VENDRE

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

PRIX: \$3.00 ET \$2.00 CHACUN

Aussi poulettes Rhode-Island Rouges, à \$1.25 et \$1.50

Les premières commandes auront le premier choix.

BROCHE A FOIN

Pour votre récolte de foin, il vous faut de la bonne broche; nous vous la fournissons.

Nous avons la broche No 13, No 14 et 15. En rouleau de 50 livres.

Groupez vos commandes pour wagon complet de 24,000 livres. Demandez nos prix pour livraison à votre gare.

COOPERATIVE FEDEREE DE QUEBEC

REVUE

BEURRE

Le marché au beurre demande du marché anglo-américain et une assez forte baisse de 1-4c la livre a été attribuée au taux d'échange à quelque peu fléchi dans les derniers jours.

Le marché américain Notre marché local a été favorisé par les arrivages semblant faciles et la demande des acheteurs aux derniers jours. Avec la demande active, les prix ont subi une hausse pour d'ici quelques jours.

FROMAGE

Une baisse sensible a été observée sur le marché au fromage blanc.

La demande du marché local a été favorisée par l'arrivée d'une forte quantité de fromage blanc, mais, comme précédemment, la demande a été en baisse.

L'accumulation des stocks de fromage blanc a causé une baisse de ce produit.

Le fromage coloré est cherché. Nous conseillons de ne pas acheter de ce fromage et l'opportunité d'obtenir 1-4c de plus que le fromage blanc pendant la saison.

A moins d'amélioration du marché anglais, un marché de vente pour d'ici quelques jours.

CEUFS

La hausse des œufs se poursuit depuis plusieurs semaines. Les œufs de bonne qualité, est en demande de plus la douzaine.

Les œufs strictement français sont en primeur du marché et les cultivateurs de ne pas expédier en plusieurs endroits d'un même endroit se tâche de remplir une caisse en résulterait un avantage nous et de beaux profits importe de faire les expéditions vite possible; le classement et les prix plus élevés.

FEVES ET P

Les nouveaux pois de fèves arrivent en petits lots, le tonnage, nous avons ce prix seront bons pour des semaines.

Souvent on nous offre des pois élevés mais pour la saison, pour des pois de bonne qualité.

Le marché des fèves est en demande étant raisonnablement maintenu. Les fèves sont rares sur le marché.

MIEL

Quelques lots de miel de colte nous sont arrivés. Le marché est favorable, mais on constate que l'on attribue au printemps et même au début de l'été.

Les prix seront bons, surtout.

SIROP D'ER

Le marché est fort tranquille et la baisse. Il se fait des transactions dans le moment les exportations s'annoncent.

ANIMAUX VIV

1598 têtes. Avec des prix obtenus en un peu plus de 300 têtes qui

REVUE DES MARCHES Du 1er au 8 septembre inclusivement

Donnée par La Coopérative Fédérée de Québec, (Dep't des consignations)

BEURRE

Le marché au beurre a été actif. La demande du marché anglais s'est continuée et une assez forte quantité a été exportée cette semaine. Une légère baisse de 1-4c la livre a été enregistrée, mais, cette dernière baisse est plutôt attribuée au taux d'échange anglais qui a quelque peu fléchi dans ces derniers jours.

Le marché américain est tranquille. Notre marché local a été ferme et les arrivages semblent facilement trouver preneurs aux derniers prix.

Avec la demande actuelle, nous prévoyons un marché stable avec tendance à la hausse pour d'ici quelques jours.

FROMAGE

Une baisse sensible a été enregistrée sur le marché au fromage. Les prix ont fléchi d'environ 3-4 à 1c la livre.

La demande du marché anglais a pratiquement été tranquille. Une plus forte quantité que la semaine dernière a été expédiée, mais, comme pour la semaine précédente, la plus grande partie des expéditions a été envoyée en consignation.

L'accumulation des stocks et la baisse du taux d'échange sont les principales causes de cette dernière baisse.

Le fromage coloré est encore plus recherché. Nous conseillons la fabrication de ce fromage et l'on prévoit être en position d'obtenir 1-4c de plus la livre que le fromage blanc pour d'ici à la fin de la saison.

A moins d'amélioration sur le marché anglais, un marché faible est à prévoir pour d'ici quelques jours.

ŒUFS

La hausse des œufs se continue depuis plusieurs semaines. La Coopérative, par ses bons offices, est en mesure d'offrir un sou de plus la douzaine pour toutes les qualités.

Les œufs strictement frais ont toujours le primat du marché et nous conseillons aux cultivateurs de ne pas tarder à nous les expédier en plusieurs caisses; si ceux d'un même endroit se partageaient la tâche de remplir une caisse d'œufs frais, il en résulterait un avantage marqué pour nous et de beaux profits pour eux. Il importe de faire les expéditions le plus vite possible; le classement sera meilleur et les prix plus élevés.

FEVES ET POIS

Les nouveaux pois de l'Ontario nous arrivent en petits lots, le marché est stationnaire, nous avons confiance que les prix seront bons pour des pois de 1ère qualité.

Souvent on nous offre des pois à des prix moins élevés mais pour une qualité inférieure, pour des pois qui ne cuisent pas bien.

Le marché des fèves est assez bon. Les demandes étant raisonnables, les prix se maintiennent. Les fèves triées à la main sont rares sur le marché.

MIEL

Quelques lots de miel de la nouvelle récolte nous sont arrivés. Le marché est favorable, mais on constate une diminution que l'on attribue aux gelées et à la saison froide que nous avons eues tout le printemps et même au commencement de l'été.

Les prix seront bons, pour le miel blanc surtout.

SIROP D'ERABLE

Le marché est fort tranquille, et les prix sont à la baisse. Il se fait très peu de transactions dans le moment. Cependant les exportations s'annoncent bonnes aux Etats-Unis.

ANIMAUX VIVANTS

1598 têtes. Avec des arrivages très nombreux dus à la fermeture des marchés lundi, nous avons eu un marché très lent et les prix obtenus ont un peu faibli; il reste au delà de 300 têtes qui n'ont pu trouver

preneurs, mais ce sont plutôt des animaux de qualité moyenne. Les vaches communes sont très difficiles à vendre, même de 1 à 1½ cts la livre, et le prix obtenu pour les taureaux a été de 2 cts la livre avec quelques ventes à 2¼ cts. Nous ne prévoyons pas d'amélioration dans ce marché pour la semaine à venir, et nous conseillons à nos expéditeurs de ne pas expédier de taureaux ainsi que des vaches communes pour quelque temps.

MOUTONS ET AGNEAUX

6101 têtes. Arrivages très nombreux. Ainsi que le marché des bêtes à cornes, le marché aux agneaux a été très peu actif à l'ouverture et nous avons eu à subir une baisse de 50 cts à \$1.00 par cent livres, et il en reste au delà de 400 qui n'ont pu trouver preneurs à des prix plus bas. Les prix obtenus ont varié entre 7 à 10 cts, avec quelques ventes à 10¼ et 10½ cts, mais à moins d'avoir des agneaux de très bonne qualité il était très difficile d'obtenir 10 cts la livre. Nous prévoyons une légère amélioration pour la semaine à venir à moins d'avoir des arrivages très nombreux. Nous prévoyons aussi une légère demande des marchés étrangers d'ici quelque temps; cette demande sera seulement pour les agneaux de très bonne qualité. Il n'y a pas eu grand changement dans le marché aux moutons: la demande a été assez bonne et les prix obtenus ont été à peu près les mêmes.

PORCS

3530 têtes. Ce marché a été un peu plus lent à l'ouverture, et nous avons eu à subir une légère baisse de prix d'environ 35 cts par cent livres, avec une tendance à la baisse pour quelques jours, ce qui est dû à de trop forts arrivages de porcs trop légers qui sont très difficiles à vendre, même à des prix plus bas. Avec des arrivages de porcs de meilleure qualité, nous prévoyons un marché ferme pour la semaine à venir; alors nous conseillons à nos expéditeurs de ne pas expédier de porcs pesant moins de 150 à 160 lbs.

VEAUX

1645 têtes. La demande a été très bonne et les prix obtenus ont varié entre 50 cts à \$1.00 par cent livres de plus pour ceux de bonne qualité. Bien que le marché des veaux de champs avait une légère tendance à la baisse, nous avons pu obtenir à peu près les mêmes prix. Nous prévoyons un marché ferme pour les veaux de lait, et stationnaire pour les veaux de champs.

VOLAILLES

Arrivages très nombreux. La demande a été bonne et les prix fermes surtout pour les volailles pesant 5 lbs ou plus et de bonne qualité. Nous prévoyons une hausse des prix sur ces dernières pour la semaine à venir. La demande est très mauvaise et prévoyons d'autres baisses pour les poulets légers et de mauvaise qualité qui nous arrivent en grandes quantités; nous vous conseillons de ne pas en expédier à moins qu'ils ne pèsent au moins 3 lbs et de bonne qualité, afin de pouvoir maintenir les prix.

VOLAILLES VIVANTES

Les prix sont à la hausse et le marché est excellent. Pour les poulets du printemps la demande est encore très bonne ainsi que pour les poules grasses.

Les cultivateurs semblent se débarrasser de leurs déchets de basse-cour; il vaut mieux envoyer moins de volailles, mais choisir la qualité. Le marché remontera alors et les profits reviendront plus élevés à nos sociétaires.

VEAUX ABATTUS

Les arrivages se maintiennent au même niveau et les prix varient peu. La demande est très bonne et le marché s'améliore.

PORCS ABATTUS

Le marché est bon avec des arrivages peu nombreux. Les prix sont stationnaires, mais on prévoit une forte demande la semaine prochaine.

LECTURES

Il y a vingt ans, un crime horrible jetait l'épouvantable dans toute la région du Nord; deux frères assassinaient une jeune fille de quinze ans. Non seulement ils avaient médité leur crime, mais ils en avaient d'avance écrit tous les détails. Aux assises, ils durent avouer que la pensée de ce forfait et les circonstances qui l'avaient accompagné leur avaient été suggérées par la lecture de certain roman. Et comme on leur demandait où ils avaient pris ce roman, ils répondirent: "A la bibliothèque scolaire."

Un orateur, au Congrès des catholiques allemands à Coblenz, disait: "Le journal est le meilleur vicaire du curé. Le curé ne prêche qu'une seule fois par semaine, et il faut aller l'entendre. Le journal prêche à toute heure, et il vient lui-même vous trouver."

FROMAGE COLORÉ

LE FROMAGE COLORÉ a été plus en demande depuis quelque temps et a obtenu une prime DE ¼c LA LIVRE DE PLUS que le fromage blanc.

Nous prévoyons que cette demande se maintiendra pour d'ici à la fin de la saison.

FABRICANTS. — Profitez de cet avantage et fabriquez DU FROMAGE COLORÉ.

"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. Voys d'nez 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, réserves de lits ou de fauteuils, prière de s'adresser à l'im-
porte lequel des agents du chemin de fer National.

Lettres-Circulaires

MULTIGRAPHIÉES

La lettre circulaire imprimée au MULTIGRAPHÉ donne un cachet de personnalité à vos correspondances.

Nous garantissons un travail soigné et satisfaction parfaite.

Demandez échantillons et prix à

H. M. - Case 129 - Québec

SERVICE de TRAINS

AMELIORE ENTRE

QUEBEC ET MONTREAL

"LE FRONTENAC"

Départ de la Gare du Palais à 1.30 p.m., tous les jours. Arrive Gare Windsor 6.30 p.m. Arrête aux gares de l'Avenue du Parc, Montréal Ouest et Westmount.

"LE VIGER"

Départ 4.40 p.m., tous les jours. Arrive Mile End 9.25 p.m. et Gare Viger 9.40 p.m.

"L'EXPRESS DU MATIN"

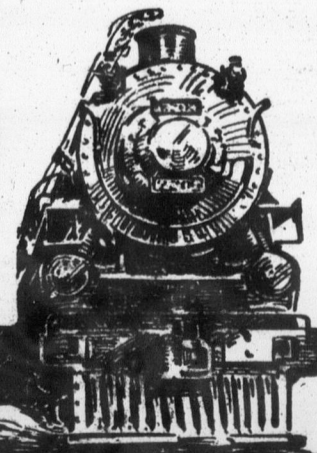
Départ 9.00 a.m., tous les jours, sauf le dimanche. Arrive Mile End 3.00 p.m. et Gare Viger 3.15 p.m.

"L'EXPRESS DE NUIT"

Départ 11.55 p.m., tous les jours. Arrive Gare Viger 6.50 a.m., et Gare Windsor 7.20 a.m. Arrête à Mile End et aux gares de Montréal Ouest et Westmount.

Wagons-salon et restaurant sur trains de jour. Wagons-lits ordinaires et à compartiments sur trains de nuit.

Service tout aussi commode dans la direction inverse.



PACIFIQUE CANADIEN

Le marché de la Coopérative Fédérée de Québec

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

Les prix ci-dessous sont ceux en vigueur aujourd'hui. Ils sont sujets à changement sans avis.
 Mode de paiement: traite, ou mieux, argent comptant avec 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

Simples	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.....	25.60	Pour engraisser.....	2.85
	le sac	De luzerne très fine.....	2.25
Tourteaux de lin.....	\$46.00	Pour développer les poullets.....	3.05
Blé-d'Inde rond.....	2.50	Pour développer les volailles.....	3.35
Blé-d'Inde moulu.....	2.75	Pour activer la ponte.....	3.45
Blé-d'Inde cassé.....	2.75	Grains Monarch:	
Moulée d'avoine pure.....	2.00	Pour poullets, (Chick-feed).....	3.25
Moulée d'orge pure.....	2.25	Pour volailles.....	2.75
Avoine roulée Al.....	2.05	Ecaillés d'autres.....	1.35
Moulée de luzerne très fine.....	2.25	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

Avoine	Exp. Imm.	Blé-d'Inde:	le minot
No 2 C. W.....	70c	No 2 Jaune.....	1.37
No 3 C. W.....	64½c	Ces prix pour le blé-d'Inde sont payables en fonds américains.	
No 1 Extra d'alimentation.....	64¼c	Exp. de Mlt.	
No 1 d'alimentation.....	63c	Les prix ci-dessus pour grains sont pour chars complets en grenier.	
No 2.....	60c	F. A. B. Montréal.	

Expédition de Montréal par fret local pour avoine.

PROVISIONS POUR LA MAISON

Bœuf	Botte de:	Prix	*Sucre et sirop d'érable pur
Pasteurisé, pains 1 lb.....	50 lbs	38c	En pains d'une lb.....
Pasteurisé, solide.....	56 "	37½c	En pains de 2 à 5 lbs.....
No 1 (choix) pains 1 lb.....	50 "	37c	Sirop d'érable en canistre d'un gallon, No 1.....
No 1 (choix) solide.....	56 "	36½c	\$2.10
Fromage			*Saindoux pur
Fromage blanc et coloré en meules d'environ 25 lbs, 4 par bte.	18c	la lb.	Seaux de 20 lbs.....
Oufs,	la douz.		Tinettes de 60 lbs.....
Frais Premiers.....	.36c		Boîtes de 56 lbs.....
Caisnes de 30 douz., (caisses comprises).			Boîtes de 50 lbs en pains de 1 lb.
*Miel			Caisse de 60 lbs en chaudières de 3 lbs.....
Caisnes	Blanc	Ambré	Brun
24 chaudières 2½ lbs.....	.15c	—	—
12 chaudières 5 lbs.....	.14c	—	.13c
6 chaudières 10 lbs.....	.13½c	—	.12½c
Chaudières 30 lbs.....	.13c	.12c	.11½c
*Graisée composée			Chaudières de 20 lbs.....
Chaudières de 20 lbs.....		\$.16½c	—
Caisse de 60 lbs en chaudières de 3 lbs.....		17½c	—
Caisse de 60 lbs en chaudières de 5 lbs.....		17½c	—
*Viande fumée			Jambon (Fesse) 10 à 15 lbs.....
Jambon (Fesse) 10 à 15 lbs.....		\$.26c	la lb
" " 15 à 20 lbs.....		.25c	"
" (Rolls) 3 à 6 lbs.....		.22c	"
Bacon (Flanc).....		.22c	"
Jambon cuit (carré).....		.42c	"
*Lard salé			(Le Barils de 200 lbs)
Gras de dos 30 à 40 morceaux.....		\$39.00	1 pli.....
" 40 à 50.....		38.00	2 ".....
Gras d'épaule 25 à 35 morceaux.....		35.00	3 ".....
(Barils de 100 lbs)			
Gras de dos 40 à 50 morceaux.....		20.50	
LAINE			
Laine cardée blanche.....		58c	la livre
Laine blanche lavée.....		38c	la livre
Laine blanche non lavée.....		28c	la livre

SPECIAL

Dernière semaine

Fèves (par poche de 120 livres).

Par quantité d'une poche et plus..... 5½c. la liv.

Pois (par poche de 120 livres)

Par quantité d'une poche et plus..... 5c. la livre.

Le tout de première qualité; à vous d'en profiter.

A VENDRE

PNEUS	TIRES	*Sel	Prix
Dimensions	Cord "Oversize"	Sel en pierre, sac de 100 lbs.....	\$ 1.10
	Cord "Ordinaire"	Gros sel, le sac de 140 lbs.....	\$ 1.20
30 x 3½	\$13.20	*Tabac, en mains, paquets de 25 lbs,	
32 x 3½	18.30	Grand Rouge, Grand Havane et	
31 x 4	20.80	Connecticut, 1 lb.....	\$.30c
32 x 4	21.85	Comstock, 1 lb.....	.31c
33 x 4	22.90	Rose Quesnel, 1 lb.....	.42c
34 x 4	24.00	Quesnel, ½ lb.....	.53c
32 x 4½	28.20		
33 x 4½	29.45		
34 x 4½	30.50		
35 x 4½	31.80		

TUBES

Dimensions	Réguliers	Pesants
30 x 3½	\$1.65	\$2.15
32 x 3½	2.00	2.35
31 x 4	2.55	2.05
32 x 4	2.70	3.25
33 x 4	2.75	3.35
34 x 4	2.90	3.45
32 x 4½		4.05
33 x 4½		4.30
34 x 4½		4.50
35 x 4½		4.65

Pneus garantis pour 8,000 milles.
 Prix pour dimensions plus grandes sur demande,
 Express payé, livraison prompte.

Pour insecticides voir Bulletin de la semaine dernière.

Peintures Préparées "Fédérées":

Peinture pour maison, intérieur et extérieur:

Couleur ordin. (Baril env. 50 gal)..... \$3.20
 (Demi baril, env. 30)..... 3.20

Bidons
 5 gal. 1 ½ gal. ¼ gal.
 Couleur ordinaire: \$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..... 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): \$14.50 le 100 lbs.
 Fret payé sur toute commande de \$25.00 et plus.

"Papier à couverture"

Marque "Fédérée"

(deux côtés caoutchoutés)
 1 pli..... \$1.65 le rouleau.
 2 "..... \$2.00 "
 3 "..... \$2.40 "

Marque "CC"

(deux côtés caoutchoutés)
 1 pli..... \$1.15 "
 2 "..... \$1.40 "
 3 "..... \$1.75 "

Marque "Mika"

(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, paquets de 25 lbs,	
Grand Rouge, Grand Havane et	
Connecticut, 1 lb.....	\$.30c
Comstock, 1 lb.....	.31c
Rose Quesnel, 1 lb.....	.42c
Quesnel, ½ lb.....	.53c

*Bluets en conserves.

Sans sucre:

Boîte No 2: \$1.95 la douzaine de boîtes, (Caisnes de 2 douzaines).

F.A.B. Montréal.

Avec sucre:

Boîte No 2: \$2.20 la douzaine de boîtes, (Caisnes de 2 douzaines).

F.A.B. Québec.

*Thé Naturel "Le Réveil":

Caisnes de 5 et 10 lbs..... \$.55c la lb
 F.A.B. Montréal.

*Huile à mouche:

Bidon de 1 gal..... 1.20 le gal.
 " 5 gal..... 1.10 "

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

*Gazoline Fédérée 1ère qualité..... 29½c gal.
 *Pétrole Fédéré 1ère qualité..... 23c "

*HUILES:

Huile à moteur 1ère qualité pour automobile, légère, médium et pesante.....	.70c
Huile à tracteur, extra pesante.....	.80c
Huile à transmission Scio.....	.65c
Huile à cylindre à vapeur.....	.85c
" " ".....	.60c
" " ".....	.50c
Huile à engin à gazoline.....	.48c
" " ".....	.42c
" " ".....	.36c
Huile à machine.....	.50c
" " ".....	.44c
" " ".....	.38c
Huile à Séparateur à vapeur.....	.60c
" " ".....	.63c
" " ".....	.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 ½ baril et 25c par gallon pour bidon de 5 gallons.

*GRAISSES:

Graisse à essieux:			
Cae 48 boites	1 lb	\$6.40	la caisse
" 24 "	3 "	8.80	"
" 12 "	5 "	7.40	"
boites	10 lbs.	1.45	la chaud.
"	25 lbs.	3.00	"

Graisse à godet "Cup Grease":

Cae 36 Chaudières	1 lb	\$6.00	la caisse
" 12 "	5 "	8.20	"
" 6 "	10 "	7.70	"
Chaudière	25 lbs.	3.35	la chaud.

REVUE

Il n'y a pas de ch... à noter pour les fari... mande des acheteurs... tive. Pour char com... ché sont encore à \$7... 1ère patente et \$7.40... Les sociétaires ne doi... nous maintenons nos... pour la 1ère patent... 2ième patente tant q... serve. C'est un avi... baril, à vous d'en prof...

SON ET

Les prix se maintie... les sons produits du... marché local aussi b... sont considérables. L... son se vend \$29.00 la... \$31.00 la tonne et le... tonne.

Nous continuons d... pour laquelle nous avo... de moins par tonne, so... \$30.00 pour le gru rou... gru blanc.

CRIBLURES

Les prix ont beaucou... quelques semaines. I... vendre les nôtres en n... prix d'achat sans ég... demandés actuellement... Nos criblures de b... moulues sont positiv... mieux en fait de qualit... qui en ont acheté une... veulent jamais d'autr... bétail. Demandez no... char livré à votre stati... drez compte de l'avan... offrons.

BROCHE A

La récolte de foin... marché de la broche... faudra beaucoup de b... de la récolte; aussi a... précautions pour en c... forte quantité, à la... soit en longueurs de 3... en avons de la grosseur... Nous recommandons... commandes, afin d'att... de 24,000 livres qui es... wagon complet. Vous... remise considérable dan... port.

Cultivateurs, pourqu... votre broche à foin qu... par la coopération vous... compte. Il ne s'agit q... commandes par l'entrem... rative locale ou le cerc... tant ainsi de commande... et obtenir le meilleur p... donner sur demanc... n'importe quelle stati...

INSTRUMENTS

Notre service de mac... maintenant organisé et... disposition de nos socié... vateurs, un choix exce... ments aratoires de la... Oliver. Nous répond... temps exprimé de la pe... en leur procurant des m... sent améliorer leur mat... surer le succès de leur e...

Nous offrons, sur le... rues, des herbes, des cult... leaux, etc. à des prix rela... pour mettre fin aux pr... agents qui cherchent à... de la confiance des culti... Sans crainte, adresse... mandes; c'est le momen... l'automne les bons cul... revue de leurs machines... ser de celles qui sont p... saison; ils aimeront à p... chine perfectionnée do... compensera le prix d'ach... Nos brochures et pl... tives sont prêtes; elles... tion de nos sociétaires, cursales de la Coopérativ

REVUE DES MARCHES Du 1er au 8 septembre inclusivement

Donnée par Coopérative Fédérée de Québec, Section des Achats

FARINE

Il n'y a pas de changement important à noter pour les farines à pain. La demande des acheteurs étrangers est très active. Pour char complet les prix du marché sont encore à \$7.90 par baril pour la 1ère patente et \$7.40 pour la 2ème patente. Les sociétaires ne doivent pas oublier que nous maintenons nos prix à \$7.10 le baril pour la 1ère patente et \$6.60 pour la 2ème patente tant que durera notre réserve. C'est un avantage de 80c par baril, à vous d'en profiter.

SON ET GRU

Les prix se maintiennent fermes pour les sons produits du blé, les ventes sur le marché local aussi bien qu'à l'étranger sont considérables. Par char complet le son se vend \$29.00 la tonne, le Gru rouge \$31.00 la tonne et le Gru blanc \$37.00 la tonne.

Nous continuons d'écouler la quantité pour laquelle nous avons contracté à \$1.00 de moins par tonne, soit \$28.00 pour le son \$30.00 pour le gru rouge et \$36.00 pour le gru blanc.

CRIBLURES DE BLE

Les prix ont beaucoup augmenté depuis quelques semaines. Nous continuons à vendre les nôtres en nous basant sur notre prix d'achat sans égard aux prix élevés demandés actuellement.

Nos criblures de blé moulues et non moulues sont positivement ce qu'il y a de mieux en fait de qualité et les cultivateurs qui en ont acheté une fois de nous n'en veulent jamais d'autre pour soigner leur bétail. Demandez notre prix pour un char livré à votre station et vous vous rendrez compte de l'avantage que nous vous offrons.

BROCHE A FOIN

La récolte de foin étant excellente, le marché de la broche se présente bien; il faudra beaucoup de broche pour disposer de la récolte; aussi avons-nous pris nos précautions pour en commander une très forte quantité, à la meilleure fabrique.

Nous offrons donc à nos sociétaires et aux cultivateurs toute la broche dont ils auront besoin, et nous espérons qu'ils suivront l'exemple du passé en nous encourageant de plus en plus. Déjà nous avons pu disposer d'un bon nombre de wagons de broche à foin; il en reste encore.

La broche à foin est livrée selon les besoins du client, soit en rouleau de 50 livres soit en longueurs de 3 à 11 pieds. Nous en avons de la grosseur No 13, No 14, No 15. Nous recommandons le groupement des commandes, afin d'atteindre la quantité de 24,000 livres qui est requise pour un wagon complet. Vous bénéficiez d'une remise considérable dans les frais de transport.

Cultivateurs, pourquoi payer cher pour votre broche à foin quand vous pouvez par la coopération vous la procurer à bon compte. Il ne s'agit que de grouper vos commandes par l'entremise de votre coopérative locale ou le cercle agricole, permettant ainsi de commander un char complet et obtenir le meilleur prix possible. Nous donnerons sur demande le prix livré à n'importe quelle station.

INSTRUMENTS ARATOIRES

Notre service de machines agricoles est maintenant organisé et nous avons, à la disposition de nos sociétaires et des cultivateurs, un choix exceptionnel d'instruments aratoires de la fameuse marque Oliver. Nous répondons à un désir longtemps exprimé de la part de nos clients, en leur procurant des machines qui puissent améliorer leur matériel roulant et assurer le succès de leur exploitation.

Nous offrons, sur le marché des charmes, des herbes, des cultivateurs, des rouleaux, etc. à des prix relativement modérés pour mettre fin aux profits exagérés des agents qui cherchent à abuser sans cesse de la confiance des cultivateurs.

Sans crainte, adressez-nous vos commandes; c'est le moment propice, car à l'automne les bons cultivateurs font la revue de leurs machines, pour se débarrasser de celles qui sont usagées et hors de saison; ils aimeront à posséder une machine perfectionnée dont le rendement compensera le prix d'achat et amplement.

Nos brochures et plaquettes explicatives sont prêtes; elles sont à la disposition de nos sociétaires, aux diverses succursales de la Coopérative Fédérée.

FICELLE D'ENGERBAGE

Le marché est excellent à cause de l'abondance des récoltes; nous nous sommes procuré une ficelle d'engergage de qualité supérieure, provenant d'une fabrique la plus considérable du continent. Elle est faite de pure manille et mesure 650 pieds à la livre. Un examen de nos prix suffit à convaincre le cultivateur de la qualité du produit que nous pouvons lui offrir.

Il faut se hâter d'en profiter. Déjà plusieurs wagons de ficelle d'engergage ont été expédiés de nos entrepôts; nous en avons encore des réserves, que nous écoulons au même prix. Il importe de commander au plus tôt, afin d'éviter une hausse de prix toujours possible.

Nous pouvons vous assurer une livraison immédiate ou à l'époque qui vous conviendra le mieux, car nous tenons à vous protéger contre ceux qui annoncent de la ficelle supérieure à la nôtre et qui ne la vaut pas.

Encouragez-nous, puisque vous trouverez tous les avantages en vous adressant à nous.

ENGRAIS CHIMIQUES

Un des meilleurs engrais chimiques qui existent actuellement sur le marché, c'est le Phosphate Thomas Belge; notre succursale de Sainte-Rosalie Junction s'occupe de le distribuer à tous ceux qui veulent en profiter. C'est un produit supérieur, titrant 16 pour cent d'acide phosphorique assimilable; nous sommes en état de le livrer à \$16.50 f.a.b. Québec, en sacs doubles de deux cents livres.

C'est le moment de se procurer un très bon engrais. Nous savons que des agents circulent par les campagnes et ne se gênent pas pour offrir un engrais quelconque au même prix que le Thomas Belge en répétant partout que le leur vaut bien le nôtre. Nous prions les cultivateurs de se méfier d'eux, car nous leur déclarons que les prix du Phosphate Thomas Belge sont réduits à leur strict minimum, grâce aux démarches heureuses de notre part.

Nous offrons donc un engrais excellent à tous nos sociétaires; que tous prennent avantage de notre solide organisation et se groupent ensemble pour commander un wagon complet.

PNEUS ET TUBES

L'approche de la moisson marquera l'usage de vos pneus; ne vous exposez pas à des embarras, si vous n'avez pas de pneus de rechange. Il faut savoir prévoir.

Nous avons prévu; et nous avons en magasins de bons pneus et des tubes pour satisfaire tous vos besoins. Nos prix défient toute concurrence, à cause de nos facilités d'achat en grande quantité. Mais comme c'est le débit qui fait le profit, aidons-nous.

Déjà, nos succursales ont reçu de fortes consignations de pneus et de tubes; il est facile à tous de s'en procurer et à très bon compte.

GAZOLINE ET HUILES

S'il vous faut des pneus, sans aucun doute il vous faudra aussi de la gazoline et de l'huile; nous en avons pour vous et de toutes les variétés.

Procurez-vous chez nous de l'huile à moteur, à tracteur, à transmission, à machine, à séparateur, à harnais; de la graisse à essieux, à godet; du pétrole, marque Fédérée. et puis de la gazoline, soit en baril de 45 gallons ou en quantité moindre.

Jetiez un coup d'œil sur nos prix, et vous serez convaincus que pour tous ces produits nous battons le marché autant par la qualité que par le bon marché. Sans plus d'hésitation, commandez un baril d'huile et de gazoline; vous en avez toujours besoin et il n'est pas prudent d'en manquer, surtout à cette saison-ci.

PAPIER A COUVERTURE

Pour protéger vos bâtiments contre la pluie et la grêle, rien ne vaut une bonne couverture faite de nos papiers de qualité supérieure, comme le CC, le Mika ou le Fédérée. Vous en ferez l'essai dès que le besoin se fera sentir de renouveler vos couvertures.

Nous les vendons à un pli, à deux plis ou à trois plis, selon les besoins, et nos prix sont très raisonnables, même inférieurs à ceux du marché.

Nous recommandons tout spécialement pour les fromageries et les beurreries, un

QUAND VOUS GOUTEZ LA "FRONTENAC"



FORTE ET PETILLANTE

Vous jouissez entièrement de la saveur exquise que doit avoir ce que l'on est convenu d'appeler, une bière mûrie à point.

On ne doit pas contester ce que l'on a pas vu. Goûtez la Frontenac alors pour connaître ce que c'est qu'une bière au goût incomparable.

Pour aiguiser l'appétit, buvez avant et pendant le repas un bon verre de

Frontenac Export Ale

papier pour lambris intérieur, fabriqué particulièrement pour cet usage; le papier d'une belle apparence, ne dégage aucune odeur et donne un air de propreté à tout l'établissement. Il faut en faire l'essai.

Il ne faut pas oublier que vous pouvez vous procurer n'importe quelle variété de ces papiers à nos succursales de Hébertville station & St-Félicien, Lac St-Jean, Québec, Waterloo, Princeville & Ste-Rosalie qui en ont un bon assortiment, ce qui vous assure là une prompte livraison.

PEINTURES

Vos bâtiments, vos dépendances, votre maison ont peut être besoin d'une retouche pour leur donner un air coquet et agréable. Ne vous adressez pas ailleurs que chez nous, car vous trouverez ici, en quantité, tout ce qu'il vous faut en peintures de première qualité.

Nous avons un assortiment complet et un produit supérieur. Nos peintures, marque Fédérée, ont fait leur réputation; voyez dans nos campagnes les milliers de

maisons et de bâtiments qui en sont revêtus. Elles se vendent, tant pour intérieur que pour extérieur, soit en baril de 50 gallons, soit en petit baril de 30 gallons, soit en bidon de 5 gallons, ou d'un gallon, ou de deux pintes ou d'une pinte. Il y en a pour tous les goûts.

Nous offrons aussi des peintures toutes spéciales pour instruments aratoires; cette peinture adhère très bien au métal et conserve sa fraîcheur et son brillant.

BROCHE A CLOTURE

A la fin de la saison, bien des clôtures sont détériorées soit par les bestiaux, soit par les machines, soit par pur accident; il convient de les réparer avant l'hiver. Parfois, c'est le moment de remplacer la vieille clôture à perche, par une clôture de broche moderne.

Nous avons de la bonne broche à clôture pour répondre à tous les besoins, à des prix exceptionnels. Faites-en l'essai sans plus tarder.

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

bec

Prix

..... \$ 1.10
..... \$ 1.20

saquets de 25 lbs,
avane et

..... \$.30c
..... .31c
..... .42c
..... .53c

saîne de boîtes,
es).

saîne de boîtes,
es).

..... \$.55c la lb

..... 1.20 le ga.
..... 1.10 "

maline et huile à
.....55c et .70c

qualité...29½c gal.
qualité...23c "

qualité

.....70c "

.....80c "

.....65c "

.....85c "

.....60c "

.....50c "

.....48c "

.....42c "

.....36c "

.....50c "

.....44c "

.....38c "

.....60c "

.....63c "

.....40c "

.....60c "

pour les huiles de

pour quantités d'un

llons. Ajoutez 03c

ité ½ baril et 25c

de 5 gallons.

1 lb \$6.40 la caisse

" 8.80 "

" 7.40 "

.....1.45 la chaud.

.....3.00 "

Grease":

1 lb \$6.00 la caisse

5 " 8.20 "

10 " 7.70 "

.....3.35 la chaud.

11

11

11

“ UN NOUVEL AVANTAGE POUR LE CULTIVATEUR ”

“TOUT PRODUCTEUR DE SEMENCES PEUT LES FAIRES NETTOYER,
CLASSIFIER ET VENDRE D'APRÈS UN TARIF FIXE ET REDUIT”.

Règlements et conditions concernant le nettoyage, la classification.

la manutention et la vente des grains et graines de semences de

-- LA PROVINCE DE QUÉBEC. --

D'après un plan soumis par la Division Fédérale des Semences et approuvé par le Ministère de l'Agriculture de Québec et la Coopérative Fédérée de Québec, les cultivateurs de cette province pourront, à partir de cette date, faire nettoyer aux entrepôts de Sainte-Rosalie, leurs semences de trèfle, de mil et de céréales, aux conditions ci-dessous énumérées.

1. Tout cultivateur devra séparer, peser et numéroter avec soin les lots de semences de qualité différente, et les expédier à la Coopérative Fédérée, Sainte-Rosalie. Une étiquette correspondant à celle attachée sur chaque poche devra être placée à l'intérieur de la poche.

2. Il lui faudra déclarer, sur une formule qui lui sera fournie, s'il désire que ses semences lui soient retournées après nettoyage, ou bien s'il désire qu'elles soient vendues au prix du marché, ou qu'elles soient gardées à l'entrepôt pour être vendues par lui-même. Dans ce dernier cas, la graine sera expédiée à l'adresse fournie au gérant de Sainte-Rosalie, par le propriétaire.

3. L'expéditeur pourra payer les frais de transport de chez lui à Sainte-Rosalie, ou les laisser payer par la Coopérative; mais dans ce dernier cas, le montant sera chargé au propriétaire dans l'état de compte que lui fera la Coopérative.

4. Dans le cas où la Coopérative serait requise, sur demande de l'expéditeur, de faire elle-même la vente des semences, elle déduira dans son retour en argent fait à l'expéditeur, d'abord sa commission de vente, puis le montant des frais encourus pour le nettoyage, la manutention, etc., conformément au tarif ci-bas.

Si la Coopérative n'est pas appelée à vendre elle-même les semences, mais seulement à les nettoyer et à les faire classifier, aucune commission de vente ne sera chargée, mais seulement les frais de nettoyage et de manutention spécifiés dans le tarif.

5. Il sera nécessaire que la semence, après nettoyage, soit classifiée par la Division Fédérale des Semences, à Québec, et qu'elle soit mise dans des sacs neufs que les cultivateurs paieront au prix coûtant à la Coopérative. Les vieux sacs seront retournés à l'expéditeur à ses frais.

6. Les cultivateurs qui le désireront pourront recevoir de la Coopérative, après le nettoyage et la classification des semences, une avance représentant la moitié de vente probable de la semence. Si toutefois après avoir obtenu cette dite avance, les cultivateurs n'avaient pas, au premier avril de chaque année, donné à la Coopérative des instructions de vendre, cette dernière pourra offrir la semence en question, la vendre au meilleur prix possible, et retourner au propriétaire le montant qui lui revient.

7. Aussitôt le nettoyage terminé, la Coopérative enverra à l'expéditeur un reçu de l'élevateur, établissant les quantités de chaque classe, la quantité de criblures et le pourcentage de perte invisible. Ce reçu sera négociable ou transférable moyennant endossement du dernier propriétaire.

LES TARIFS SUIVANTS SERONT CHARGES POUR TOUTES LES OPERATIONS

RECEPTION, DECHARGEMENT, CLASSEMENT, PESAGE, EMMAGASINAGE ET ASSURANCE

Mil 0.09 par 100 lbs
Grains de semence 0.07 par 100 lbs

Entreposage et assurance après 15 jours

Mil et trèfle $\frac{1}{3}$ c par jour x 100 lbs
Grains de semence $\frac{3}{10}$ par jour x 100 lbs

Premier nettoyage

Mil et trèfle—500 lbs ou plus 25cts par 100 lbs
Mil et trèfle—quantité moins de 500 lbs \$1.00 minimum.
Grains de semence—50 minots ou plus 10cts par 100 lbs.
Grains de semence—quantité moins de 50 mts \$1.50 minimum

Second nettoyage

Mil et trèfle—500 lbs ou plus 15cts par 100 lbs.
Mil et trèfle—quantité moins de 500 lbs \$1.00 minimum.
Grains de semence—50 minots ou plus 10cts par 100 lbs
Grains de semence—quantité m. de 50m. \$1.50 minimum.

Poches et empochage

Mil et trèfle, poche de coton blanc Prix coûtant.
Grains de semence, sacs en jute “ “
Blé et orge, sacs de 2 minots “ “
Avoine, sacs de 3 minots “ “

Expédition de l'entrepôt

Char complet 1 cent par 100 lbs.
Moins d'un char (minimum) 25 cts 2 cts par 100 lbs.

Commission sur les ventes

Céréales 0.05 par minot.
Trèfle, mil 0.01 $\frac{1}{2}$ par livre.

Coopérative Fédérée de Québec,

(Signé) A.-G. LAMBERT,

Membre du Conseil Exécutif.



PER
B-226



ADMINISTRATIVE

VOLUME X

Pla

COOPE

QUEBEC