

PER
B-226

S



ORGANE OFFICIEL DE LA COOPERATIVE FEDEREE DE QUEBEC

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

ABONNEMENT: CANADA, EXCEPTÉ CITÉ DE QUÉBEC
CITÉ DE QUÉBEC ET PAYS ÉTRANGERS
POUR LES SOCIÉTAIRES DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

\$1.00
\$1.50
.75

VOLUME XIII, No 23

QUÉBEC

LE 4 JUIN 1925

VOUS CONNAISSEZ LEUR "TRUC"

NOS ADVERSAIRES VOUS DISENT:

"Nous vous payerons aussi cher que la Coopérative Fédérée!"

LA BELLE AFFAIRE!

Et pourquoi payeront-ils aussi cher que nous?

PARCE QUE nous les forçons.

PARCE QUE nos prix sont les meilleurs du marché.

PARCE QU'ils veulent nous faire mourir.

Peine perdue! car ils s'attaquent à un groupement solidement organisé d'au-delà de 40,000 cultivateurs. L'arbre sera dur à abattre.

SI NOS ADVERSAIRES VENAIENT A REUSSIR

ALORS QU'ARRIVERAIT-IL?

Sur quoi établiraient-ils leur prix du beurre et du fromage?

EST-CE EUX qui fouilleraient l'univers pour trouver des marchés nouveaux pour vos produits?

EST-CE EUX qui s'occuperaient de vous renseigner sur les conditions du marché et sur la manière de s'imposer sur les marchés étrangers?

EST-CE EUX qui se préoccuperaient de vous obtenir les meilleurs prix du marché?

NON! MILLE FOIS NON! Vous retomberiez, IMPUISSANTS, DÉSORGANISÉS, IGNORÉS dans la pénible situation d'il y a quelques années (avant que notre COOPÉRATIVE fut solidement organisée).

REFLÉCHISSEZ! Voulez-vous mettre votre confiance dans VOTRE OEUVRE, la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC, ou dans ses (VOS) adversaires!



DES EXPLOSIFS

Pour niveler le terrain

La poudre C X L enlève les souches, brise les pierres, creuse des fossés pour assécher des terres basses.

Nous avons un assortiment complet, à des prix exceptionnellement bas, inférieurs même à ceux d'ailleurs. Demandez le feuillet explicatif.

Décidez-vous maintenant.

INSECTICIDES

Procurez-vous de bons insecticides.

Demandez nos prix pour :

Vert de Paris,

Arséniate de Plomb,

Bouillie Bordelaise

Bouillie Bordelaise empoisonnée.

Bouillie soufrée liquide ou en poudre,

Arséniate de Chaux, etc.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

114, RUE ST-PAUL-EST, MONTREAL

VINCIALE

1900
\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$40,646,000.00

afés à son département
s, ces messieurs exami-
veç tels dépôts.
ctionnaires lors de sa
directeurs.

on

LAPORTE

enceurs

AU

Québec

as de Québec, d'Ontario
-Edouard.

UN CHEVAL
AIGRIT?

au remède souverain

LE CELEBRE
SPECIFIQUE
POUR LES
MALADIES
DU CHEVAL

rgiques guérissant Toux,
me, Asthme. Aussi très
ficace dans les cas de
vers.

écédents vétérinaires.
ultats surprenants dans
critiques.
été les progrès de la ma-
et donne de l'endurance



RGENT

es renseignements
is en argent. Elle
plus grosses récol-
Elle ne vous coûte

dérichement" est
tique des explosifs
quément mais en
clairement chaque
verrez pourquoi le
explosifs pour éli-
age et de creusage
hes et pierres peur
is asséchés... et la
et de plus grande

puisse en avoir un
renseignements
IS sur demande.

nt sur une
illes m'en-
poudre pour
es" et ajou-
dresse. La
moyée par

IVES, LTD.
ONTREAL, P. Q.

ADMINISTRATION ET PUBLICITE
Abonnement payable d'avance.

Canada—Emporté cité
de Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sous
par mot additionnel au-dessus
de 25 mots, minimum, 50 sous

Pour abonnement et annon-
ces écrire au "Bulletin de la
Ferme" Limitée, 111 Côte de la
Montagne, (Bâtiment Morin),
Québec, Case postale 129—
Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111
QUÉBEC

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

Volume XIII

QUÉBEC, LE 4 JUN 1925

Numéro 23

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Aux fabricants de fromage

Comment éviter la saveur de fruit

Le défaut de senteur et de saveur de fruit dans le fromage se ren-contre à toute saison de l'année; il est difficile d'en retracer les causes. Là-dessus, les opinions sont bien partagées tant de la part des experts du commerce, que de la part des experts en industrie laitière.

Les uns croient que ce défaut provient de la malpropreté, soit chez le producteur, soit chez le fabricant. D'autres, qu'il est dû aux canistres rouillées; d'autres, que les vaches mangeraient des fruits; pommes, fraises, etc. Enfin plusieurs y trouvent une solution en donnant moins d'acidité au caillé. En présence de ces incertitudes, je me permettrai de faire connaître mon opinion et d'indiquer ce que je crois être le remède. Si le remède, que j'indiquerai plus loin, n'a aucun effet, il aura au moins celui d'assurer une bonne texture.

Si la cause provenait du manque de propreté du cultivateur ou du fabricant, il me semble que, nous de la Province de Québec, ne devrions pas fournir plus de ce fromage que nos voisins de l'Ontario. Parce qu'en somme nos fabriques sont dans un état aussi sanitaire que les leurs, et, je crois pouvoir avancer que nous sommes aussi propres qu'eux. Cependant nous rencontrons ce défaut beaucoup plus souvent dans notre fromage, que dans celui de la province voisine.

Je ne crois pas que les canistres rouillées en soient la cause probable, parce que les inspecteurs leur font la guerre; de plus, d'après leurs rapports, il y en a très peu en usage. Si l'on ne trouvait pas de ce fromage défectueux dans des régions où il n'y a pas de vergers d'aucunes variétés de fruits que ce soit, ou après que la saison des fruits des champs est bel et bien passée, on pourrait soupçonner que le lait est contaminé par les vaches mangeant des fruits quelconques. Mais nous trouvons de ce fromage surtout dans les mois de septembre et d'octobre, et provenant d'endroits où il n'y a guère d'arbres fruitiers; par exemple: la région du Lac St-Jean et de Chicoutimi;

Si on réussit parfois à faire disparaître ce défaut, en donnant moins d'acidité au caillé, je suis tenté de croire que c'est plutôt accidentel, parce que neuf fois sur dix on constate ce défaut dans le fromage qui manque d'acidité.

D'après mon expérience comme fabricant et comme inspecteur du fromage à Montréal depuis plusieurs années, je suis enclin à croire que cette senteur et goût particuliers que l'on appelle de "fruit ou sucré" provient d'un défaut de fabrication, qui serait celui de provoquer plus promptement qu'il ne le faut le raffermissement du caillé; soit par excès de présure, soit par une coupe trop ferme, ou par morceaux trop gros, soit par une cuite hâtive, trop rapidement ou trop haut. Comme on le sait, en raffermissant brusquement le caillé, on y emprisonne de l'humidité en quantité plus grande qu'il ne doit s'en trouver; en plus on enferme du sucre de lait qui ne doit pas s'y trouver du tout ou qu'en très petite quantité, puisque l'analyse chimique retrace dans le petit lait, provenant d'un fromage bien fabriqué, presque entièrement tout le sucre de lait que la même épreuve aurait trouvé dans le lait entier. Or, ce défaut que l'on ne constate jamais durant la fabrication, mais qui arrive quand le fromage a quelques jours d'âge, serait, dans mon opinion causé par la présence de ces sueres qui, en fermentant, produiraient cette senteur.

En faisant l'examen du fromage aux fabriques, j'ai trouvé, très souvent, que c'était celui du lundi qui avait cette senteur. La chose s'expliquerait qu'avec les trois traites du lundi, de lait plus mûri et parfois trop mûri, cela occasionnerait l'application de moyens trop énergiques, surtout lorsque le lait est avancé; l'on réussirait à raffermir trop tôt le caillé, et en même temps l'on retiendrait une trop grande quantité de sucre produisant cette fermentation.

La chose s'expliquerait de la même manière pour la présence plus fréquente de ce défaut en automne, parce que le lait est plus riche, rend le caillé plus difficile à raffermir, nécessite une marche plus lente dans le petit lait, afin que caillé ait le temps de se raffermir graduellement; cependant le contraire se rencontre très souvent. Les jours raccourcis, la production du lait est moindre, la température est refroidie; par conséquent on a beaucoup de lait de deux jours; on ne fabrique qu'à tous les deux jours, ce lait est riche et souvent trop mûri; on prend les moyens de hâter sa maturation et, il s'ensuit que ce lait est traité comme si c'était du lait pauvre du commencement de la

saison. Dans ces conditions on raffermir le caillé promptement et on réussit très souvent à faire du fromage qui manque d'acide et ayant la saveur sucrée.

Je puis citer un cas qui m'est personnel pour avoir fait du fromage ayant cette senteur pendant presque tout un mois d'octobre; je me rappelle qu'immédiatement après la cuisson, le caillé, au toucher, avait l'apparence d'un caillé bien prêt à être soutiré, mais avant que l'acidité fût à point, il ramollissait et était des plus difficiles à soutirer. Je ne me rappelle pas par quel accident j'en suis venu à changer l'application des règles de fabrication, car j'avais peu d'expérience alors, mais je me rappelle très bien que du moment que le raffermissement du caillé se fut prolongé pour n'être prêt à soutirer que lorsque le bon degré d'acidité fut obtenu, que le soutirage était des plus faciles, que le caillé, tout en s'égoûtant continuait de se raffermir, et que du jour au lendemain le défaut de saveur sucrée avait complètement disparu.

Le lait de la province de Québec étant notablement plus riche que celui de la province d'Ontario, j'attribue à cette même cause, la fabrication du fromage en bien plus grande quantité, ici, qu'il ne s'en fait dans la province voisine.

Je vous fais part de mon opinion concernant ce défaut, je vous la donne pour ce qu'elle vaut, mais en attendant que quelque chose de plus précis puisse vous être offert, je vous demande d'appliquer ce que je crois en être le remède qui est tout simplement celui-ci:

Faire en sorte que le caillé ne soit jamais assez ferme pour être soutiré avant que le bon degré d'acidité soit arrivé: en d'autres termes que ces deux points, la fermeté du caillé et son acidité arrivent toujours ensemble.

GEORGES CAYER, Classificateur-surveillant.

N.B.—Cet article fait partie d'une série d'études que M. Cayer a publiée dans notre Bulletin, l'été dernier.

Des vérités

Qu'est-ce qu'une coopérative?

La coopérative est une association de gens qui ont des intérêts communs et qui veulent les protéger et les défendre. C'est également une association de producteurs qui traitent de la vente, de l'échange et de l'achat des produits au prix coûtant, le plus bas possible, afin de partager tous les bénéfices entre les mains.

Pour réussir, une coopérative doit se composer de membres ayant des intérêts communs. Ainsi des cultivateurs s'allient à des cultivateurs et forment une coopérative de producteurs; des marchands s'unissent ensemble pour avoir une coopérative de vente; enfin des consommateurs peuvent également fonder une coopérative d'achat, ou bien une coopérative de consommation.

Il est inutile de songer à grouper, en une coopérative, des producteurs, des marchands et des consommateurs; leurs intérêts étant différents, leur action sera et restera différente, de sorte qu'il ne peut exister aucune coopération entre eux.

La Coopérative Fédérée de Québec répond au principe même d'une véritable coopérative; son esprit est celui d'une coopérative de production. Ses membres se composent de cultivateurs ou des gens intimement liés à la classe agricole.

Une coopérative connaît le succès si elle repose sur une nécessité économique. La Coopérative Fédérée de Québec arrive à son heure, puisqu'elle répond au désir des cultivateurs d'être débarrassés des intermédiaires et des exploités. Il n'en tient qu'à eux d'assurer son succès.

Sucre et sirop d'érable

Avis à nos coopérateurs

Nous tenons à prévenir nos sociétaires que nous payons les produits qu'il nous expédient selon les prix du marché au jour de leur réception à nos entrepôts, et non au jour de leur expédition.

Depuis toujours, nous avons adopté cette politique, qui est la plus sage et dont personne n'a eu à se plaindre. Les expéditions sont faites d'ordinaire par fret, de sorte qu'il peut s'écouler plusieurs jours entre l'envoi et la réception des produits; s'il survient des retards, le chemin de fer en est le seul responsable.

Si les produits prennent dix ou douze jours à nous parvenir, il faut s'attendre à des variations de prix, surtout à cette période de la saison où le marché du sucre et du sirop d'érable est fort à la baisse. Advenant, au contraire, une hausse du marché, ce sont nos sociétaires tout les premiers qui en bénéficieraient.

Nos entrepôts de Sainte-Rosalie Jonction

AVIS IMPORTANT

Tous nos sociétaires de la région de Saint-Hyacinthe sont priés de prendre note que nos bureaux et entrepôts de Sainte-Rosalie Jonction, où sont en dépôt les engrais alimentaires, les grains et les graines de semence et les engrais chimiques, sont désormais fermés le samedi après-midi, jusqu'au mois de septembre.

Les heures de bureau sont maintenant:

La semaine, de 6 $\frac{1}{4}$ heures du matin à 5 $\frac{1}{2}$ heures.

Le samedi, de 6 $\frac{1}{4}$ heures à midi.

Pas une journée sans que les journaux ne rapportent un accident d'auto. Il est grand temps d'observer les lois de la prudence et celles du pays.

	1925	SOLEIL		LUNE	
		Lev.	Cou.	Lev.	Cou.
V	5 4 Temps. S. Boniface, év. et mar.	4.06	7.38	5.53	3.21
S	6 4 Temps. S. Norbert, év. et conf.	4.00	7.39	7.09	4.00
D	7 1 Pent. La Très Ste Trinité.	.06	7.39	8.21	4.46
L	8 S. Médor, évêque et confesseur.	4.08	7.40	9.26	5.42
M	9 SS. Prime et Félicien, martyrs.	4.05	7.41	10.22	6.46
M	10 Ste Marguerite, reine d'Ecusse, ve	4.05	7.41	11.08	7.56
J	11 Fête-Dieu.	4.05	7.42	11.46	9.10

Encore une fois, si vous voulez maintenir la production du lait, semez de la navette, ou assurez-vous un autre "fourrage vert".

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Classification des œufs.—Le commerce d'exportation a grandement profité de la classification des œufs au Canada: en effet, sachant qu'ils ne seront pas trompés, les acheteurs de l'étranger n'hésitent pas à se procurer chez nous de grandes quantités de cette denrée. (2,711,460 douzaines en 1924). En ce qui concerne le marché indigène, la classification a également été d'une grande utilité et elle a graduellement fait augmenter la consommation. En 1901, les Canadiens ont consommé environ 15 douzaines d'œufs par tête. En 1921, la consommation passait à 21 douzaines et l'an dernier, elle a été de 26 douzaines par tête. Tout indique qu'elle sera bientôt d'au moins un œuf par jour pour chaque habitant du pays, ce qui la porte à un total d'environ 270 millions de douzaines.

Pour prévenir les feux de forêt, le "Journal d'Agriculture" donne les judicieux conseils suivants, que nous nous faisons un devoir de répéter ici tant ils sont empreints de sagesse et de bon sens:

- 1. Allumettes.** Ne jetez jamais une allumette sans être certain qu'elle est éteinte. Si vous ne prenez cette précaution, ce petit objet si commode devient une source de dangers.
- 2. Tabac.** Lorsque vous voyagez en automobile ou dans tout autre véhicule, ne jetez pas sur le bord du chemin des cendres de pipe ou des bouts de cigares et de cigarettes; jetez-les plutôt au milieu de la chaussée.
- 3. Feu de campement.** Faites un feu aussi petit que possible et dans un terrain découvert, non pas près d'un arbre debout ou renversé. Grattez le sol autour du feu pour enlever les déchets inflammables.
- 4. Départ du camp.** Ne quittez jamais un campement, même pour peu de temps, sans éteindre votre feu en l'arrosant d'eau ou le recouvrant de terre.
- 5. Feux de joie.** Ne faites jamais de feux de joie quand il vente ou lorsqu'il y a le moindre danger que les flammes échappent à votre contrôle.
- 6. Lutte contre le feu.** Si vous apercevez un foyer d'incendie, efforcez-vous de l'éteindre. Si l'incendie est considérable, avvertissez immédiatement le garde forestier le plus proche.
- 7. En toute occasion.** Faites preuve de patriotisme en encourageant les autres, par votre exemple, à sauvegarder les forêts.

Mea Culpa!—"La Chaussure s'en va, nos manufactures ferment l'une après l'autre. Pourtant le monde ne va pas plus nu-pieds aujourd'hui qu'autrefois. C'est qu'on se chausse ailleurs parce qu'on y trouve meilleur compte. Si nous fabriquions la même chaussure meilleur marché qu'ailleurs, on viendrait encore acheter à Québec. Nous avons voulu avoir les mêmes salaires que les gens de Montréal et de l'ouest, et la conséquence, c'est que les marchands de cette partie du pays achètent maintenant chez eux au lieu d'acheter chez nous. Nous gagnons plus par jour c'est vrai, mais nous gagnons beaucoup moins par année. Nous en souffrons, l'industrie en souffre, le commerce en souffre tout le monde en souffre. Pour ma part, j'aimerais mieux gagner un peu moins par jour et travailler tout le temps..."

C'est ce que disait récemment à notre collaborateur Pierre Foulle-Partout un ouvrier québécois de la chaussure. Comme corollaire ajoutons une liste partielle des boutiques de chaussures de Québec qui ont fermé leurs portes ou déposé leur bilan depuis un an ou deux.

Jobin & Rochette, Jos. Tanguay, Lagacé & Lepinay, J. A. Martin, Gosselin Shoes, Tremblay & Frère, Jos. Beaubien, Small Shoes Ltd.

J. M. Rochette a préféré abandonner les affaires que continuer de travailler à perte. Nous connaissons d'autres maisons et des plus considérables qui accumulent des déficits et finiront nécessairement par fermer complètement leurs portes si l'état des affaires ne s'améliore pas.

Nous ajouterons que, depuis une couple d'années, les manufactures de chaussures de Québec, considérées en bloc, n'ont pas donné quarante pour cent de leurs capacités.

Il est peut-être temps de se demander si les salaires exigés et les restrictions imposées ne sont pas pour quelque chose dans le regrettable état de l'industrie de la chaussure à Québec.

La tyrannie de la mode. Les maux qu'elle cause.—Ah! la mode, qu'un célèbre médecin américain écrit dans le Medical Journal: "Aujourd'hui, chez les femmes et les jeunes filles, une sorte de d'erythème chronique des jambes est très commune."

En français ordinaire cela veut dire que la peau des pieds et des jambes de la gente féminine devient plus épaisse, et il en donne pour cause les bas de soie trop minces portés en toute saison, même par les temps humides et froids.

Les avis des médecins n'ont jamais fait changer les modes d'un iota.

Tous, par exemple, s'accordent à dire que la cigarette est dommageable, surtout à l'organisme féminin, et donne à la femme, avant le temps, un air vieillot. Dans les boudoirs à la mode, on n'en continue pas moins à griller des cigarettes.

Les chaussures trop petites, trop serrées, donnent des cors, des oignons et toutes sortes d'autres maux. Les femmes n'en continuent cependant pas moins à se torturer les pieds.

Et combien d'autres modes malsaines qui ne peuvent être détruites que par la mode elle-même.

Il faut donc se résigner à voir longtemps encore jeunes et vieilles jouer du mollet sur les grandes artères de nos villes et même un peu aussi à la campagne, car les modes, voyez-vous, c'est comme la petite vérole, c'est contagieux.

Un prêtre écrivait récemment dans un bulletin paroissial de la basse-ville de Québec:

"Quel horrible trépigement de béquilles jaunes, vertes, violettes, grises, rouges, bleues, célestes, ou aquatiques, quel cortège de fémurs croches, droits, maigres, plats, arrondis, gras, replets, bancals.

La mode est aux jambes et aux pieds, l'aristocratie se juge par là désormais, et les muscadins folâtres qui cherchent compagnie sont obligés de compter avec les cothurnes de mademoiselle.

Les pieds sont de couleur comme la tête, il y a autant de cirage sur le cuir du mignon pied de la muscadine qu'il y en a sur ses joues peinturlurées et "maigrichottes".

La mode est un tyran qui fait plus de victimes qu'aucun autre fléau!

Tuberculose bovine.—En dépit des études assez longues, bien nourries et substantielles, que nous avons déjà publiées sur le sujet, on nous questionne encore assez longuement sur la situation de notre bétail, envisagée au point de vue de cette maladie, et sur la possibilité de la faire disparaître.

Nous avons en tiroir, sur le même sujet, une étude intéressante de notre collaborateur M. Paul Gingras, B.S.A., mais nous ne pouvons la publier à présent, faute d'espace. Toutefois, pour répondre aux questions les plus pressantes que l'on vient de nous poser, nous extrayons les notes suivantes d'un judicieux travail publié dans "La Revue Agronomique" par le Bureau de santé de la division du bétail sur pied, du Département de l'Agriculture d'Ottawa. Nos lecteurs seront heureux, comme nous, d'y constater que le mal peut être guéri, et que la situation est loin d'être désespérée.

Notre situation sous ce rapport, toujours d'après le même bureau est de beaucoup plus enviable que celle des pays européens. En EUROPE la tuberculose bovine est depuis des années si répandue que les autorités ont dû renoncer à employer les moyens d'extirpation ("eradicator measures"); aussi les savants se sont plutôt appliqués à trouver des immunisants, seul espoir dans la situation.

Au Canada et aux Etats-Unis, où la proportion des bêtes atteintes de tuberculose ne dépasse guère 10 ou 15%, respectivement, IL EST POSSIBLE ET PRATIQUE ("feasable and practicable") d'extirper la maladie et de prévenir la contamination des troupeaux, pourvu toutefois que les propriétaires veuillent coopérer avec les autorités, et consentir à certaines pertes immédiates. Les deux pays proposent aux éleveurs des mesures dans ce sens, mais l'acceptation en est souvent retardée à cause de la question financière qui se rattache forcément à ces mesures.

Aux Etats-Unis les municipalités, les comtés et les individus travaillent en collaboration avec les autorités fédérales, se prêtent aux opérations voulues et supportent une partie des pertes qu'occasionnent l'éradication des bêtes contaminées. Aussi le travail d'extirpation progresse avec rapidité. Il a même déjà atteint des proportions telles que l'on ne peut désormais songer à l'abandonner ou à le ralentir.

Si le Canada désire s'assurer ce marché, toujours enviable, il nous faut nous assurer un plus grand nombre de troupeaux absolument indemnes de la maladie, et conséquemment, plus que jamais, il nous faut aller de l'avant dans l'extirpation du fléau.

Contrairement à ce qui se passe en Europe, l'expérience prouve que sur notre continent on peut extirper la maladie sans affecter l'industrie de l'élevage, cela grâce à la vertu de la tuberculine.

A Hull, P. Q., le gouvernement a établi une station où l'on a recours à un nouveau procédé de traitement DF LA tuberculine et de traitement A LA tuberculine au degré de "force" voulue et déterminée, ce qui comporte plusieurs avantages.

La Revue Agronomique rapporte ensuite les expériences du Dr Calmette, une autorité française, dont la station de Hull a adopté les procédés et de qui elle s'est procuré, l'automne dernier, le matériel voulu pour la vaccination, puis elle conclut que nous n'avons en l'espèce qu'une seule politique à suivre, savoir continuer à user des derniers procédés en vigueur, jusqu'à ce que la science ait trouvé encore mieux.

Immuniser le bétail contre la tuberculose et extirper le fléau constitue l'un des plus importants problèmes de l'heure, tant au point de vue de l'industrie de l'élevage elle-même qu'au point de vue de la santé publique.

Taille

A la demande du comté de Nico-trice s'est fait le tons, et avec un déjà dit de la légumes-fruits.

Il arrive assez demande ainsi du paru. Nous faisons dans toute la me fois nous croyons teurs qu'en dépit placent (les ch nous ne saurions désir. C'est po mandons de col Bulletin, de cons ros contenant de spécialement inté leur être utiles pl

Tailler les tomates, est indispensable des fruits de plus beaux fr

Gravures.—les gravures-tions précises où s'opèrent Chaque croi ligne pointil transversal passer le cou

C'est là que les plants on de forme un

En suivant dessous et ce gravures, tou venablement le melon et l

Taille du trois fois le taille consist au-dessus des les, sans com nales, ou ce en se gard mager les b vent à l'ais Cette suppre effet de faire bourgeoises l'on arrête septième feui taille (F. 4) l'aisselle de ce se développe de branches porter des fr

La troisiè siste à choi chaque bras, en conservai mieux form les autres. qui ne portt laissant seul feuilles (F. troisième ta sont bien n comme un o amplement grosses varié à petits fru quatre, et m

Il ne fa fruit sur ur part directe branche n'é gourmand, i Quelle qu rence du fru il ne devien ce gourman il faut enlev qu'ils appar

Taille du melon et de la tomate

A la demande d'un groupe de ménagères du comté de Nicolet, dont une jeune lectrice s'est fait le porte-parole, nous répétons, et avec plaisir, ce que nous avons déjà dit de la taille de ces deux fruits ou légumes—fruits du potager.

Il arrive assez souvent que l'on nous demande ainsi de rééditer un article déjà paru. Nous faisons droit à ces demandes dans toute la mesure du possible. Toutefois nous croyons devoir avertir nos lecteurs qu'en dépit du proverbe *bis repetita placent* (les choses répétées plaisent), nous ne saurions toujours accéder à leur désir. C'est pourquoi nous leur recommandons de conserver la collection du Bulletin, de conserver au moins les numéros contenant des études qui les ont tout spécialement intéressés, ou qu'ils prévoient leur être utiles plus tard.

Tailler les melons, et même les tomates, est considéré comme indispensable si l'on veut avoir des fruits de bonne heure et de plus beaux fruits.

Gravures.—On trouvera dans les gravures ci-contre des indications précises quant aux endroits où s'opèrent les diverses tailles. Chaque croix conduit, par une ligne pointillée, jusqu'au trait transversal et noir—où il faut passer le couteau.

C'est là qu'il faut couper, sur les plants ordinaires, c'est-à-dire de forme un peu régulière.

En suivant les instructions ci-dessous et celles indiquées par les gravures, tout le monde peut convenablement apprendre à tailler le melon et les tomates.

Taille du melon.—On taille trois fois le melon. La première taille consiste à étêter le plant, au-dessus des deux premières feuilles, sans compter les feuilles séminales, ou cotylédons (F. 3), et en se gardant bien d'endommager les bourgeons qui se trouvent à l'aisselle de ces feuilles. Cette suppression de la tête a pour effet de faire développer ces deux bourgeons en autant de bras que l'on arrête après la sixième ou septième feuille: c'est la deuxième taille (F. 4). Les bourgeons à l'aisselle de chaque feuille des bras se développant, formeront autant de branches latérales qui doivent porter des fruits.

La troisième taille (F. 5) consiste à choisir les fruits, un sur chaque bras, soit deux par plante, en conservant les plus beaux, les mieux formés. On enlève tous les autres. On coupe les branches qui ne portent pas de fruit, leur laissant seulement quatre ou cinq feuilles (F. 5). On opère cette troisième taille lorsque les fruits sont bien noués, c'est-à-dire gros comme un œuf. Deux fruits sont amplement suffisants pour les grosses variétés. Pour les variétés à petits fruits on peut en laisser quatre, et même davantage.

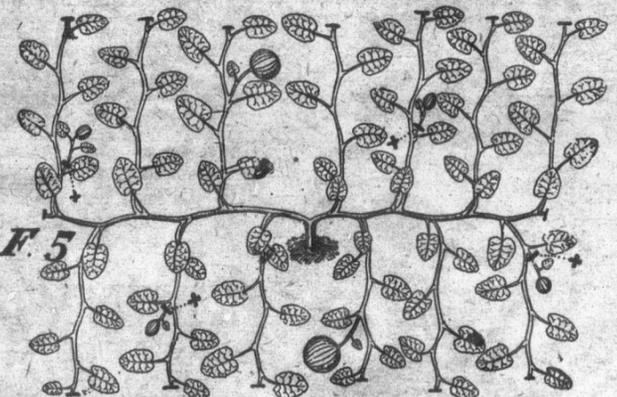
Il ne faut jamais garder de fruit sur une petite branche qui part directement du collet, cette branche n'étant en réalité qu'un gourmand, un repousson.

Quelle que soit la belle apparence du fruit au commencement, il ne deviendra jamais beau sur ce gourmand. Autant que possible il faut enlever ces gourmands dès qu'ils apparaissent.

On peut augmenter le volume et hâter la végétation du melon en mettant dans le voisinage de ses racines des engrais très actifs: crottin de cheval, colombine, etc. Pour cela, on déchausse le plant avec précaution, sans découvrir les racines, et on y dépose l'engrais, ayant soin de le bien émietter, puis on replace la terre. Il est bon aussi d'y mettre un paillis. Nous indiquerons plus tard ce qu'il y a à faire lorsque les fruits ont atteint la grosseur du poing.

de précocité dans la maturité est généralement en sens inverse de la quantité de fruits. De là deux manières ou modes de tailler, dont l'une fait mûrir plus tôt avec moins de fruits, et l'autre, plus tard, avec plus de fruits.

Le premier mode (ou première manière) (F. 7) consiste à ne garder que la tige principale, en enlevant les gourmands qui poussent au pied et les bourgeons à l'aisselle des feuilles, opération que l'on doit répéter chaque fois que des nouveaux bourgeons apparaissent, afin que la plante ne

1^{re} TAILLE2^e TAILLE3^e et dernière taille du Melon

(F. 7) 1er mode de

(F. 8) 2e mode,

2e mode

1ère opération de 2ème opération de

LA TAILLE DE LA TOMATE

Melon difforme (F. 6).—Avant de terminer, ajoutons seulement que si l'on trouve un fruit difforme ou aplati d'un côté on peut très souvent le ramener à sa forme normale en pratiquant sur cette partie de légères incisions transversales avec la pointe d'un couteau. Après quelques jours, on voit le melon se gonfler à cet endroit. Les traces des incisions, qui demeurent pendant quelque temps disparaissent ou se confondent tout-à-fait avec les rayures qui accompagnent la maturité.

Taille de la tomate.—Lorsqu'on veut avoir des tomates de bonne heure, il importe de les tailler, en se rappelant toutefois que le degré

s'épuise pas en nourrissant ces bourgeons inutiles. On fixe cette tige à un tuteur dès qu'elle ne peut plus se porter elle-même; on en arrête la tête après trois ou quatre grappes de fruits, suivant le degré de précocité que l'on veut avoir dans la maturité. On peut encore hâter celle-ci, dans la tomate, en perçant avec un canif le pédoncule près du fruit, lorsque celui-ci a atteint la grosseur.

Le deuxième mode, qui donnera plus de fruits, consiste à pincer la tête du plant après cinq ou six feuilles, au moment de la plantation (F. 8). Cette suppression a pour effet de faire développer des bourgeons et de faire ramifier la

Employez
les
**SCIES
SIMONDS**

La trempe des dents
leur permet de conserver
longtemps leur fin
tranchant

SIMONDS CANADA SAW CO. LIMITED
VANCOUVER MONTREAL ST. JEAN, N.B.

plante en plusieurs tiges qui seront autant de porte-fruits. On choisit dans ces ramifications deux ou trois tiges des plus vigoureuses et on les traite comme dans la taille précédente (F. 8). On enlève tous les autres gourmands ainsi que tous les bourgeons à l'aisselle des feuilles, et on arrête la tête quand trois ou quatre grappes de fruits ont apparu sur chaque tige choisie. Le tuteur est encore d'obligation pour cette méthode. Ces deux manières de tailler expliquent pourquoi on plante à deux ou trois pieds de distance. Avec le premier mode, comme on n'a gardé qu'une tige, deux pieds entre les plants suffisent; tandis que dans la deuxième taille, où l'on conserve deux ou trois tiges, trois pieds entre les plants ne sont pas de trop.

Dans la grande culture, on ne conseille pas de tailler, à cause de la somme de travail que cela occasionne et de la diminution dans le rendement; mais, d'un autre côté on s'efforce de hâter la maturité en ne choisissant pour les y planter à demeure, que des sujets vigoureux, plusieurs fois repiqués, et en une terre chaude, bien exposée et bien drainée.

Les soins de culture sont les sarclages et les binages. Lorsque les premiers fruits ont atteint leur grosseur naturelle, les tiges se courbent, tombent du côté opposé au vent dominant et couvrent à peu près toute la terre. Un bon moyen de faciliter la cueillette et de hâter la maturité est d'exposer les fruits au soleil en renversant les tiges de l'autre côté, les prenant par la tête avec précaution pour ne pas détacher les fruits.

On pourrait répéter avec avantage cette opération du "tournage" des tiges, si la saison se prolonge et surtout si l'on remarque que la végétation fiolacée a une tendance à recouvrir de nouveau les fruits et à les soustraire aux rayons du soleil.

Cueillette.—Il est bon de remarquer que pour expédier sur le marché, et lorsqu'il doit s'écouler un certain temps entre la cueillette et la consommation, on doit cueillir avant entière maturité, tandis que pour la mise en conserve, on ne doit voir sur les fruits aucune partie verte, ni même jaunâtre, c'est-à-dire que tous et chacun des fruits doivent être parfaitement mûrs.

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

**A la veillée -- Glose hebdomadaire
et feuilleton d'actualité par C. L'Habitant**

PIERRE CORNICHON

ou **Marie-toi à ta porte
Avec gens de ta sorte**

21

IIe Partie :--La justice des hommes

XIII.—Autour de l'auge

Autour de l'auge où, d'après la poursuite, le Pur Sang avait attrapé son coup de mort, eut lieu entre avocats—et par ricochet entre témoins — une formidable bataille.

La poursuite avait beaucoup compté sur les témoignages relatifs aux agissements de Jimmy lorsqu'il avait mis le Pur Sang dans les brancards, mais ces témoignages avaient fait long feu et n'étaient guère la cause de l'avocat Cruchon, qui, de guerre lasse, se rabattit sur les événements dont l'auge, abreuvoir public rudimentaire établi à la Fourche, ou croisée des quatre chemins, avait été témoin. L'auge était désormais le clou de la situation; l'auge, c'était la place forte, c'était le gros canon de l'artillerie de l'avocat Cruchon. Aussi l'escarmouche autour de l'auge fut des plus violentes. M. Cruchon aurait bien voulu prouver péremptoirement au tribunal que le Pur Sang avait trop bu dans cette auge, dont l'eau était glacée. Malheureusement il n'avait, pour faire cette preuve, que des témoins intéressés: Adonis et Pierre. Lorsqu'on appela Mariette Vestedelaine, personne ne répondit. Mariette Vestedelaine n'était pas là, et pour l'excellente raison, argua l'avocat Piton, que Mariette Vestedelaine de St-Agricole n'avait jamais existé. Le véritable nom de Mariette était Chapedesoie. L'incident provoqua une vive passe d'armes entre les deux avocats, mais le juge eut le bon esprit d'y mettre abruptement fin.

Ajoutons qu'au moment précis de l'intervention de Sa Seigneurie, Mariette, pas du tout fâchée du pied de nez que son absence de la cour constituait pour Mr Jéhu, s'occupait joyeusement à préparer un potage et un dessert dont elle venait de lire les secrets dans la page féminine du BULLETIN DE LA FERME. Le potage était destiné à la consommation immédiate, c'est-à-dire au repas familial suivant, mais le dessert, très copieux, devait être conservé, au moins en majeure partie, jusqu'au retour de Pierre, qui, à l'issue du procès devait venir dîner chez les Vestedelaine.

Ce dessert était déjà en soi une remarquable pièce d'art culinaire, mais Mariette se proposait d'en accroître encore la valeur, sinon la saveur, en l'ornementant de pièces quasi pyrotechniques, tout au moins de petites bougies de couleurs variées, qu'elle allumerait au moment propice. C'était là une mode courante en ville, une mode qui augmente encore

le coût de la vie, et que le peuple de la campagne devrait bien ne pas imiter.

A cause de l'accroissement notable du nombre des abonnés au BULLETIN, depuis que nous avons publié le portrait de Mariette, nous croyons devoir le répéter ici, tout à l'intention de nos nouveaux abonnés.

Ce portrait, d'ailleurs, ne déplaira à personne, nous en sommes sûrs, car notre héroïne, nonobstant ses petites vanités, est une bonne et brave fille, sans compter qu'elle n'est pas laide du tout.



"Pas laide du tout, Mariette."

La défense fit ensuite entendre plusieurs témoins à l'effet de

prouver à la cour qu'il eut été impossible au Pur Sang de boire assez pour en être "molesté", attendu qu'il ne restait presque plus d'eau dans l'abreuvoir. Quelques minutes — huit, dix au plus — avant l'arrivée du Pur Sang à l'auge, trois autres chevaux y avaient éteint leur soif, et l'avaient vidé net. Or cette auge, surtout lorsque la température était froide, n'était que très faiblement alimentée. Donc le Pur Sang n'avait pu boire avec excès, prétendait la défense.

(suivre)

On évalue à \$445,516,290 les produits agricoles et végétaux exportés par le Canada en 1924, soit une augmentation de \$20,305,300 sur le total de 1923. Les exportations de bois et de papier ont pris le deuxième rang en 1924, avec un total de \$255,389,780.

Les 561,628 acres affectées à la culture de la pomme de terre au Canada en 1924 ont donné une récolte de 56,648,000 quintaux; en 1923 560,942 acres avaient produit 55,497 quintaux de ce tubercule.



NOS ENFANTS RECOLTERONT

ce que

NOUS AURONS SEMÉ

C'est donc à nous qu'incombe le devoir d'assurer l'avenir économique de notre province.

POUR atteindre ce but, le mal à combattre est l'achat à l'étranger sur catalogue.

En effet lorsque nos ouvriers, nos cultivateurs, nos hommes de profession ou tous autres citoyens ou citoyennes de la province négligent de donner à leurs concitoyens le support qu'ils sont en mesure d'attendre d'eux, en continuant d'acheter hors de la province, ils agissent au détriment de ceux qui leur ont permis de faire l'argent qu'ils dépensent ainsi, ils sapent les fondations de notre commerce et de nos industries et ils mettent en péril l'avenir de leurs enfants, lorsque le temps sera venu pour ceux-ci de gagner leur vie sur le sol qui les a vus naître.

Prenons donc la résolution de mettre fin à cette habitude désastreuse d'acheter sur catalogue à l'étranger.

Concentrons nos ressources et notre argent là où ils peuvent nous être le plus utiles; encourageons notre commerce et nos industries et assurons la récolte de prospérité que moissonneront nos enfants.

Aidons à faire notre Province plus grande et plus prospère.

DEPENSONS NOTRE ARGENT CHEZ NOUS

Publié dans le Meilleur Intérêt de la Province de Québec

à la cour qu'il eut été
ble au Pur Sang de boire
ur en être "molesté", at-
qu'il ne restait presque
au dans l'abreuvoir. Quel-
nutes — huit, dix au plus
l'arrivée du Pur Sang
e, trois autres chevaux y
étanché leur soif, et l'a-
vidé net. Or cette auge,
lorsque la température
oide, n'était que très
ent alimentée. Donc le
Sang n'avait pu boire
ès, prétendait la défense.
suivre)

ue à \$445,516,290 les produits
et végétaux exportés par le
n 1924, soit une augmentation
5,300 sur le total de 1923. Les
ns de bois et de papier ont pris
e rang en 1924, avec un total de
'80.

628 acres affectées à la culture
me de terre au Canada en 1294
une récolte de 56,648,000 quin-
923 560,942 acres avaient pro-
7 quintaux de ce tubercule.

**ANTS
ONT**

SEME

qu'in-
ssurer
de no-

l'achat

ssion ou
rs conci-
d'acheter
de faire
et de nos
era venu

l'acheter

e le plus
de pros-

rospère.

EZ NOUS

Québec



*Servez-vous
de ce
tracteur!*

Le plus sûre et la meilleure huile de charbon

**Lumière douce, claire —
Chaleur égale, constante —
ou Force gigantesque**



L'HUILE de charbon "Imperial Royalite" est aujourd'hui le même combustible de qualité supérieure qui, il y a 40 ans, a su, grâce à ses mérites, s'implanter sur la ferme où il jouit toujours d'une confiance illimitée.

Dans une lampe et dans une lanterne (fanal) elle produit une lumière blanche et claire; elle dégage une chaleur égale, uniforme, dans les fourneaux de cuisine, dans les poêles et dans les incubateurs: elle communique à votre tracteur une force, une énergie incomparables qui le font travailler d'avantage et mieux.

L'Imperial Royalite s'est acquise une réputation enviable pour sa qualité, par la confiance qu'elle provoque et par l'économie qu'elle réalise. Cette bonne réputation est soigneusement entretenue en 1925 comme elle l'était en 1885.

L'huile de charbon "Imperial Royalite" et tous les autres produits de l'Imperial Oil sont faciles à trouver: il y en a tout près de chez vous — au poste de distribution de l'Imperial Oil le plus proche.

IMPERIAL OIL LIMITED

4

4

4

HOMMES ET CHOSES
Revue de la huitaine

Nos traditions. --- Autrefois et aujourd'hui

Les bonnes habitudes.—Voici qu'approche le jour de notre fête nationale, la Saint-Jean-Baptiste. Dans les grands centres, on se prépare à la célébrer avec plus d'éclat que d'habitude. Ecrivains et orateurs nous parleront à l'envi de nos traditions, de notre langue et de nos lois.

Voyons ce qui en est de nos traditions, si nous sommes restés bien fidèles aux coutumes ancestrales.

Autrefois, dans les familles chrétiennes, à la ville comme à la campagne, la prière du soir se faisait en commun. L'artiste Massicotte nous a donné un touchant tableau de la scène pieuse et attendrissante qu'offraient père et mère, grands-parents et petits-enfants unissant leurs voix pour demander au Ciel de protéger les absents et donner aux trépassés le repos éternel. Chez mon grand-père, on répondait en chœur au chapelet des morts: *Dona eis pacem*. Et moi, jeune bambin ignorant tout du latin, je répondais avec dévotion: "Liche l'écuelle, liche l'écuelle"! Le bon Dieu n'en appréciait pas moins, j'en suis sûr, ma bonne intention. Grand-mère tenait particulièrement au Rosaire et il fallait finir la prière du soir en saluant la bonne Vierge.

Aujourd'hui, dans les villes surtout, ils se font de plus en plus rares les foyers où se pratique la prière en famille. C'est regrettable, car il n'y a pas plus fort lien que celui de la prière en commun. Le cinéma, l'auto, les distractions extérieures ont tué la prière en famille.

Autrefois, on ne se mettait jamais à table sans demander à Dieu de bénir la nourriture qu'on allait prendre. La bénédiction ne nuisait point à la gaieté du repas. Aujourd'hui la plupart se contentent d'une simagrè de signe de croix qu'on pourrait aussi bien prendre comme un geste pour envoyer les mouches, et il en est même qui se mettent à table comme des animaux à leur auge. Je parle ici de la ville, et non de la campagne, où les traditions et l'esprit de foi sont mieux conservés.

Autrefois, il n'était point rare de voir l'ouvrier et l'homme des champs interrompre leur travail au signal donné par la cloche de l'église, s'agenouiller et se signer avec foi. Le travail n'en souffrait pas.

Aujourd'hui on est plutôt d'avis

L'ÉPARGNE DU CULTIVATEUR

Le cultivateur doit placer ses épargnes dans sa ferme d'abord.

S'il lui en reste, il les placera en OBLIGATIONS première hypothèque des industries qui font vivre l'agriculture, en commençant par celles de sa province, ou en titres d'emprunt émis par le gouvernement, les municipalités, les fabriques, les écoles de cette même province.

Pour toutes indications et suggestions utiles, s'adresser à la maison qui a le plus fait pour l'émancipation économique du Canada français.

Versailles-Vidricaire-Boulais, (limitée). Montréal, rue St-Jacques, Immeuble Versailles.

que l'Angelus ne doit se dire que dans les couvents et les presbytères.

Autrefois, quand on passait devant un temple ou la croix du chemin, on se découvrait avec respect.

Aujourd'hui, ils ne sont pas rares ceux qui pensent, en passant devant une église, que là réside la Majesté suprême, le Maître absolu, le Dispensateur de tous biens.

Autrefois on saluait toujours le prêtre que l'on rencontrait sur le chemin, même lorsqu'on ne le connaissait pas. On le saluait comme le représentant de Dieu. Aujourd'hui dans les campagnes

on salue encore le prêtre comme un père et un ami. Mais dans les villes, on passe à côté de lui comme s'il était un étranger: le chapeau sur la tête et le regard indifférent, parfois même offensant ou hostile. Bonnes pieuses coutumes! Les

parents les enseignait de bonne heure à leurs enfants, elles entraient naturellement dans la vie du chrétien; elles étaient comme un héritage religieux que les pères léguaient à leurs descendants.

Qui niera que ces traditions tendent de plus en plus à disparaître?

Nous nous disons pourtant chrétiens comme l'étaient nos pères, et nous ne voulons point comprendre que l'abandon des traditions pieuses est une apostasie partielle.

Au jour prochain de la fête nationale, prenons la ferme résolution de garder avec un soin jaloux les pieuses traditions que nos pères nous ont laissées. Elles sont la meilleure sauvegarde de notre entité comme race distincte sur le continent américain.

Pierre Fueille-Partout

C'est le temps des rhumes, donc de l'Oxymel à l'eucalyptus.

TONDEZ A LA MACHINE

et vous obtiendrez 15% plus de laine qu'avec des ciseaux à main sans faire tort aux moutons. La machine enlève la laine en une toison complète, sans perte, égale, donnant une laine longue qui rapporte les plus hauts prix. Plus de poignets fatigués, enfés. Elle épargne aussi les gages des tondeurs.

Tout le monde peut se servir d'une Tondeuse Stewart No 9 (machine à main) faite pour durer des années. A coussinets à billes. Les couteaux d'une trempe spéciale gardent leur tranchant.

\$26.00 des vendeurs ou envoyez-nous \$2.00 et la balance payable sur livraison. Accessoire pour tondre les vaches et les chevaux \$10.50 de plus. Satisfaction ou argent remboursé. Article illustré "Comment tondre les moutons" et catalogue complet de tondeuses à main et à électricité envoyés sur demande.

FLEXIBLE SHAFT CO., Ltd
355 Carlaw Ave. Toronto, Ont.

Fauchez - Ratelez - Chargez - Emballez

avec

Les Machines à Foin

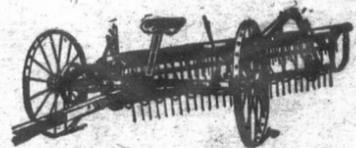
McCormick-Deering



Chargeur à Foin McCormick-Deering



Râteau à décharge automatique McCormick-Deering.



Râteau de côté McCormick-Deering.

Il est surprenant de voir comment vous pouvez faire du meilleur foin—combien de travail vous pouvez vous épargner—et combien plus agréable est rendu le travail de la fenaison, lorsque vous utilisez les machines sûres et fiables que l'on trouve dans la ligne de machines McCormick-Deering. Quel que soit l'endroit où se trouve votre ferme, si vous cultivez du foin, vous devriez tout connaître à propos de ces machines perfectionnées.

Vous obtiendrez ces renseignements très utiles et profitables de l'agent local de McCormick-Deering ou en nous écrivant directement.

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY
of Canada, Ltd.

Hamilton, - Canada

Succursales dans
16 des principales villes.

3,000 agents.

Bon service partout

Faucheuse Deering à l'œuvre.



LE BULLETIN
UNE MEILLEURE
A UN PRIX
Voilà ce que vous obtiendrez
L'ÉCRÉ
VIK
Conditions d'achat
Garanti
Laissez-vous
Écrire
Swedish Sep
Montre
Nous au
recommen
ne som

ESSAI
GRATUIT
SEL
EXT
WIN
EST
POU
ESS

CHAMP
CANAD
AMELI
Souffleur à
batteuses en u
etc. Ce souff
l'expulser ave
la balle pour
briques.
Ce souffleur
relève seuleme
ti donner sat
Voyez notr
notre circulai
machine dans
dons à de boi
Wilfrid
STE-SCHO

CONCO
Les co
Les ta
de la product
élevé que le
parquet.
Abrévi
W.A.—Wyan
Sous la

- Parquet Prop
- 1 Institut Ag
 - 2 Basse-Cou
 - 3 W.-A. Carr
 - 4 E. Delcour
 - 5 H. Henry,
 - 6 J.-D. Lachs
 - 7 Laurentide
 - 8 W. A. Carr,
 - 9 W.A. Carr,
 - 10 J.-E. Coulo
 - 11 E. K. Lafia
 - 12 J.-A. Proul
 - 13 Station Exj
 - 14 Station Exj
 - 15 Station Exj
 - 16 J. W. Butle
 - 17 Adélar De
 - 18 Antoine De
 - 19 Jos.-C. Hé
 - 20 Chs. E. Pa



BOULANGEZ VOTRE PROPRE PAIN AVEC

LES GALETTES DE LEVAIN ROYAL

La Qualité plus élevée pour au-delà de 50 ans

La mode nouvelle

Sur nombre de nos toilettes printanières nous retrouvons la tendance actuelle de la mode à mélanger les tissus de différentes espèces. Les robes en foulard se garnissent volontiers de larges bandes de satin, dont le coloris s'inspire du ton dominant des dessins du foulard. On fait, par exemple, une robe droite, en foulard fond blanc à fleurs bleu marine, avec dans le bas une haute bande en satin bleu marine. Cette garniture se retrouve au col, aux manches et dans d'autres détails de la toilette. Le plus souvent, le col en satin est rabattu, fermé au bas par un large nœud souple en satin à pans retombant très bas, juste à l'endroit où la bande de satin uni est montée au foulard. Tout ce décor de satin uni fait un très joli effet dans la floraison du foulard.

Le satin clair se mélange aussi au lainage, pour former une robe droite sans ceinture recouverte d'une longue tunique en drap bordée d'un biais, de satin. Ces ensembles se font en marine et vert, noir et jaune, brun et mordoré, noir et blanc, vert foncé et bleu électrique, etc. La robe fourreau en satin dépasse la tunique de dix centimètres. Le tablier devant est uni

L'appel de la ville

Quand l'été arrive, presque tous les gens des villes se sentent portés vers la verte nature, les grands espaces, les bois, les lacs, etc.

Mais ceux qui habitent la campagne à l'année ressentent des impressions inverses. Ils veulent se procurer de nouveaux vêtements, aller faire un tour en ville, de temps en temps, voir quelque chose de différent. Mais tout le monde ne peut pas se payer le luxe de voyager. Presque toutes nos mères de famille qui demeurent dans les régions rurales sont trop occupées à aider leur mari dans les travaux des champs, de mai à septembre, pour prendre le train à tout moment et venir visiter les grands magasins à rayons, chez Dupuis Frères limité entre autres. Mais cela les empêche-t-elles de vouloir, quand même, être bien mises le dimanche et les jours de fêtes, quand elles vont à l'église ou se rendent chez des amis. Ce désir de paraître bien est aussi légitime chez la fermière que chez la citadine.

Et voici où Dupuis entre en scène. Cette maison au renom national met à la disposition de tous les gens de la campagne un système de ventes par la poste qui permet à n'importe qui, quel que soit le lieu où il habite, d'obtenir tout ce qu'il y a de plus nouveau en fait de modes et de produits divers, seulement en remplissant un coupon.

Vous ouvrez notre catalogue, que nous envoyons à toute personne qui en fait la demande, vous faites votre choix et n'avez ensuite qu'à mentionner, que le No de l'article que vous désirez et à nous envoyer le coupon que nous mettons en plusieurs endroits du catalogue, ainsi que le montant d'argent requis. Nous faisons le reste.

Dupuis Frères Limité

Chez-nous
Section féminine Le Foyer, L'Ecole

Les meubles peints

Voici une excellente manière de rafraîchir de vieux meubles que vous avez mis de côté au grenier et qui deviendront tout à fait à la mode si vous les couvrez de deux couches de peinture et d'une couche d'émail blanc ou gris français et si vous les décidez ensuite de bouquets ou de motifs. Il est entendu que les meubles de noyer ou d'acajou, décorés de panneaux ouvragés doivent être laissés au naturel et confiés s'il faut les réparer à des professionnels; mais il y a encore de beaux meubles de sapin, en cerisier, en érable qui peuvent très embellis par ce procédé.

La vieille commode est l'ancêtre du chiffonnier moderne, le lavabo de la grand-mère peut être transformé en une gracieuse toilette sur laquelle un miroir est fixé avec des vis de cuivre et devient la compagne de la commode à tiroirs. Le lit empire en bois tourné peut aussi être peint joliment.

La première chose à faire c'est d'enlever le vernis à l'aide d'un liquide que l'on se procure dans le commerce ou d'un lavage à l'eau forte. Puis on frotte la surface avec du papier sablé afin de lui donner le mordant nécessaire. On donne une première couche de peinture claire à l'aide d'un pinceau en poils de chameaux et on laisse sécher quarante huit heures; la deuxième couche sera un mélange de peinture et d'émail et la troisième sera d'émail pur.

Pour faire les paniers ou les fleurs, employez un patron de broderie, le dessin s'applique facilement au carbone ou au crayon. Il faut prendre des dessins simples, des couleurs tendres et on fait les pleins du côté le plus étroit.

Si vous avez du goût, lorsque votre travail sera terminé, vous aurez de jolis meubles que pourraient vous envier des personnes très riches et qui ne vous auront presque rien coûté.

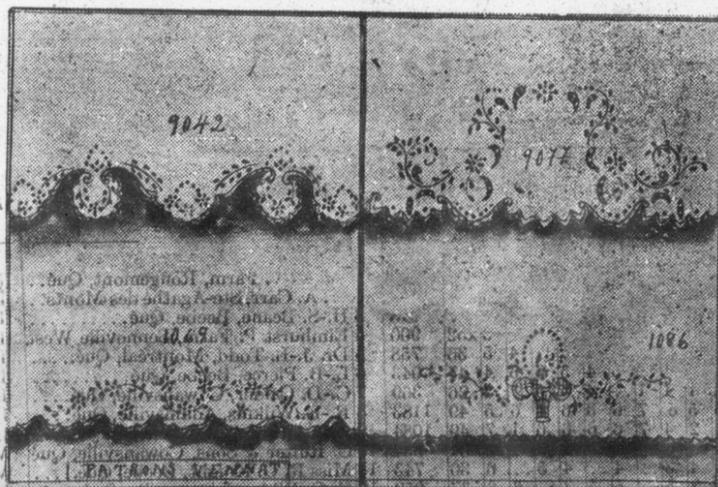
Notre vente de l'hiver dernier

Nos correspondantes doivent maintenant avoir reçu depuis quelque temps déjà, après les ouvrages qui n'ont pas été vendus, l'argent pour les travaux qui manquaient, ou un état, établissant qu'il y avait divergence entre la liste de chez Goodwin's et la nôtre. Si quelqu'une n'avait pas encore de nouvelles, elle est priée de réclamer au plus tôt. Nous avons écrit à la Maison Eaton de Montréal pour établir ces différences et nous attendons une réponse.

jusqu'à la taille, formant au corsage un gilet boutonné par des boutons de drap.

Le taffetas écossais est délicieux marié à des tissus de tous coloris, mais il est surtout délicieux porté avec des étoffes de ton clair. On garnit énormément les robes en tussor naturel de bandes en taffetas écossais. On fait la robe droite; le dos et les côtés sont froncés en ceinture; le devant, plat, dessine un large tablier. De chaque côté de ce tablier descendent des entre-deux en soie écossaise beige, bleu pastel et noir. Les motifs de ces écossais sont pour la plupart inspirés des dessins et des coloris anciens.

La broderie est un agréable passe-temps



4 modèles pour têtes d'oracles. Patron au carbone, chacun, 15c. Perforé, 25c.
Tout estampés, sur coton circulaire, 42 pos de large, la paire \$1.45.
Sur coton fini toile circulaire, 44 pos de large, \$1.95.
Sur pure toile soyeuse non circulaire, \$1.80 l'unité, \$3.50 la paire.
Coton M.T.A. nécessaire, 6 cheveux à 1.10.
Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c.
Petite feuille de papier carbone, bleu, blanc, rouge ou noir, la feuille 2 pour 15c. Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.

BULLETIN DE LA FERME, CASE 119, QUEBEC.

Recettes pour le dîner

ESCALOPES DE VEAU

Les escalopes sont des petits morceaux sans os pris dans les parties maigres du veau, que vous aplatissez à l'aide du couteau à abatre, en tranches très minces ayant la forme ronde autant que possible. Cuire dans un sautoir avec du sel et du poivre, du beurre ou de l'huile, sur un feu très chaud. Fariner les escalopes selon votre idée. Laisser prendre couleur des deux côtés, sans les arroser, puis, dresser sur un plat en forme de couronne, après 10 minutes de cuisson. Remettre ensuite le sautoir sur le feu, ajouter une branche persil, une échalotte et des champignons hachés. Faire revenir dans le jus des escalopes. Mouiller avec de l'eau et un peu de poivre; laisser cuire 10 minutes. Verser cette préparation sur les escalopes. Saupoudrer du persil haché très fin avant de servir.

POULARDE AU CELERI

Préparer la volaille en entrée. Piquer de fins lardons et faire bouillir à l'eau de sel. Ajouter quelques branches de persil et céleri, 2 carottes, le tout coupé en petits carrés. Lorsque les légumes sont cuits faire une sauce blanche avec une partie du bouillon; laisser mijoter ensemble les légumes et la poularde. Faire réduire ensuite le bouillon qui reste à environ un verre. Dresser la poularde. Relever la garniture avec un peu de poivre blanc et du vinaigre. Verser sur la poularde le bouillon-coulis ainsi préparé.

MADELEINES

Travailler avec la cuiller en bois une tasse de sucre et 4 jaunes d'œufs. Lorsque l'appareil est bien lisse ajouter une tasse de farine passée au tamis et une tasse de beurre fondu. Parfumer à l'eau de fleurs d'oranger. Verser ce mélange dans des moules spéciaux pour cette pâtisserie (moule à madeines). Faire cuire à four doux.

4 Bargains en Musique

- 1.-6 morceaux de piano, faciles et assez faciles.
 - 2.-3 morceaux de piano et 3 morceaux de chant populaire américains.
 - 3.-3 morceaux de piano et un recueil de 20 morceaux populaires de piano.
 - 4.-6 morceaux populaires américains, chant et piano.
- Chacun des bargains port payé..... \$1.00
Réve de Valse chant et piano port payé..... .55
Venez au bal..... .55

RAOUL VENNET

642 St-Denis, Montréal.

GRATIS

Magnifique Service en porcelaine RICHEMENT DÉCORÉE

13 MORCEAUX

(valeur \$4.50)

Donné GRATIS avec le Thé et le Café

MIKADO

Vert Noir ou Japon

Demandez-les à votre fournisseur

GLOBE TEA CO

309 rue Notre-Dame ouest.

Phone Main 5036. Montréal.

Maintenant cent à jouir pice et d'un doute, elles veillent si nous qui dépende l'action bien soleil. Ces sez. Je vous tels que les Ne perdez p dépendra de vous ferez a dépit de la ch ardeur et n sépare de la

Les trava de sarclage, mais vous co ont très imp J'ai intuiti tion des pl vail qui seml peut être mi ne protégez nuis qui von les insectes suite et peu temps.

Mais avay ons froide temps, comm tion. Poso blème, il ser résoudre. Quand do périr de ma insectes?

Dans trois rer pour le ils peuvent l'ensemble ou J'ai dit avec en dépit de inutile de vo par des moy cette devise, devise que t en pratique, sition peuvé les dégâts, e de notre tra ment nous ennemis et les anéantir Ces trois

1. Quand 2. Si, par nous néglige res pour pr et maladies. 3. Si enfin sont présent une plaie te impossible d pour la saiso

Voyons l quelques m être trop lon Quand d de vigueur élèves fermi considérer d agriculteurs blèmes et ce discute avec préoccupation cieux de l'av car n'oubliez actuel que vo pratique et sages une g

Précisém



Original défectueux

4 JUIN 1925

pour le dîner

ESCALOPES DE VEAU

Les escalopes sont des petits morceaux dans les parties maigres du veau, à platissier à l'aide du couteau, en tranches très minces, de la largeur d'un doigt, et de la longueur d'un doigt, autant que possible. On sautoir avec du sel et du beurre ou de l'huile, sur un feu moyen. Fariner les escalopes selon la recette. Laisser prendre couleur des deux côtés, puis dresser dans un plat. Dresser en forme de couronne, après cuisson. Remettre ensuite sur le feu, ajouter une branche de persil et des champignons, et revenir dans le jus des escalopes avec de l'eau et un peu de beurre. Verser sur les escalopes. Saupoudrer de persil haché très fin avant de servir.

POULARDE AU CELERI

La poularde en entrée. Piquer la poularde et faire bouillir à l'eau de sel pendant une heure. Couper les branches de persil et de celeri, le tout coupé en petits morceaux. Les légumes sont cuits à la vapeur. Les escalopes sont blanches avec une partie du jus de la poularde. Faire réduire en sauce la poularde. Relever la sauce avec un peu de poivre blanc et de sel. Verser sur la poularde le jus ainsi préparé.

MADELEINES

Les madeleines sont des petits biscuits en forme de coquilles, faits avec de la farine, du sucre et des œufs. Elles sont très appréciées pour leur goût et leur texture légère. Elles se conservent longtemps dans un récipient hermétique.

SALES EN MUSIQUE

Les ventes de musique sont très populaires. Elles offrent une grande variété de titres et de styles, adaptés à tous les goûts. Les clients peuvent profiter de réductions et de services personnalisés.

BOUL VENNAT

100, rue Saint-Jacques, Montréal.



GRATIS

Service de porcelaine, décoration d'escaliers, etc.

GRATIS avec le thé et le café.

KADO

Notre fournisseur

TEA CO

Notre-Dame-Ouest, Montréal.

LE BULLETIN DE LA FERME

VOLUME XIII, PAGE 405

4 JUIN 1925

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

Protection des plantes

Maintenant nos plantes commencent à jouir d'un temps plus propice et d'un soleil plus chaud. Sans doute, elles doivent pousser à merveille si nous aidons par des moyens qui dépendent de nous à favoriser l'action bienfaisante de la pluie et du soleil. Ces moyens, vous les connaissez. Je vous en ai conseillé plusieurs tels que les binages et les sarclages. Ne perdez pas patience: votre récolte dépendra beaucoup des travaux que vous ferez au début de la saison, en dépit de la chaleur qui va modérer votre ardeur et malgré le temps qui vous sépare de la récolte.

Les travaux d'ameublissement et de sarclage, de même que ceux que je vais vous conseiller dans cette causerie ont très importants, et voici pourquoi:

J'ai intitulé cette causerie: protection des plantes. Déjà votre travail qui semble un gage si sûr de succès peut être mis bientôt en échec si vous ne protégez vos plantes contre les ennemis qui vont les assaillir. Viendront les insectes d'abord et les maladies ensuite et peut-être les deux en même temps.

Mais avant de sonner l'alarme, voyons froidement, puisqu'il est encore temps, comment envisager cette question. Posons donc nettement le problème, il sera plus facile ensuite de le résoudre.

Quand donc un plant est-il exposé à périr de maladie ou de l'attaque des insectes?

Dans trois cas que nous allons séparer pour les mieux comprendre, car ils peuvent fort bien se présenter deux ensemble ou tous les trois à la fois. J'ai dit avec raison: exposé à périr, car, en dépit de tout, il est pratiquement inutile de vouloir conjurer toute peste par des moyens humains. Mais suivant cette devise, aide-toi le ciel t'aidera: devise que tout le monde doit mettre en pratique, les moyens à notre disposition peuvent diminuer de beaucoup les dégâts, et quelle que soit l'efficacité de notre travail, nous devons modestement nous contenter de réduire ces ennemis et leurs dommages, puisque les anéantir ne nous appartient pas. Ces trois cas les voici:

1. Quand le plant manque de vigueur;
2. Si, par insouciance ou ignorance, nous négligeons les moyens nécessaires pour prévenir et détruire insectes et maladies.

3. Si enfin, les ennemis des plantes sont présentement dans notre localité, une plaie telle qu'il soit pratiquement impossible de s'en défaire avec succès pour la saison présente.

Voyons le premier cas, et disons quelques mots du second pour ne pas être trop long.

Quand donc un plant manque-t-il de vigueur? Permettez-moi, jeunes élèves fermiers et jardiniers de vous considérer dans ces causeries comme les agriculteurs de demain. Car ces problèmes et ces méthodes que j'expose et discute avec vous font l'objet de la préoccupation de tout cultivateur soucieux de l'avenir et surtout du présent: car n'oubliez jamais ceci: tout travail actuel que vous saurez rendre productif, pratique et payant est, si vous êtes sages, une garantie pour l'avenir.

En résumé, cette question de la vi-

gueur de nos plantes cultivées cause l'inquiétude et les recherches anxieuses de nos chercheurs agricoles et de nos cultivateurs les plus avertis et les plus prévoyants.

Laissons cette question épineuse des variétés résistantes et bien acclimatées puisque nous vous distribuons, autant que possible, les variétés les plus désirables. C'est bien là un des moyens les plus importants d'avoir

des plants vigoureux. Notez bien dans votre région les variétés qui viennent bien, tâchez de les répandre autour de vous. Nous serions contents de notre travail d'enseignement agricole par les jardins scolaires si seulement nous pouvions enraceriner pour toujours dans votre esprit la décision de ne cultiver que les variétés les plus pratiques pour vous, tant au point de vue rustique qu'au point de vue commercial.

Enfin, en admettant que vous semiez les variétés les mieux acclimatées pour votre région ainsi que les plus résistantes aux maladies, nous rendons nos plantes fortes par une culture raisonnée, bien suivie et bien adaptée aux circonstances locales. Cultivez donc chaque légume, chaque espèce de grain de la façon qu'ils doivent l'être et vous

aurez des plants robustes. Une petite comparaison fera bien comprendre l'importance de viser à cela. Qui parmi nous résistent le moins à la maladie? Ceux qui sont plus délicats, soit à cause de leur constitution, soit à cause d'une vie pas assez hygiénique qu'ils mènent. Il en est de même des plantes.

(Suite à la page 409)

CRISES

arrêtées de façon permanente par le remède Trench contre Epilepsie et Crises. Simple traitement à domicile. Plus de 35 années de succès. Des milliers de témoignages de toutes les parties du monde. Faites venir la brochure gratuite donnant détails complets.

Écrivez tout de suite à
TRENCH'S REMEDIES LIMITED
37 St James' Chambers 79 rue Adelaide est
Toronto, Canada.
(Découpez ceci).

Manteaux de Printemps en Poiret, pour Dames et Demoiselles. Valeur de \$25.00 pour \$14.69

Nous avons acheté le solde du stock d'un manufacturier à des prix exceptionnellement bas, ce qui explique pourquoi, en retour, nous pouvons vous offrir ces manteaux, au coût minime de \$14.69, expédition comprise.

Nous n'en avons seulement que 375; hâtez-vous de nous faire parvenir votre commande par la poste.

COULEURS: sable, amande, rouille, beige, tabac et aussi quelques manteaux noirs.

GRANDEURS: pour fillettes de 16 ans et jusqu'à 42 de buste.

Nous pouvons vous assurer que le choix que nous vous ferons, sur vos propres indications, vous plaira certainement et que vous serez on ne peut plus satisfaits de cette attrayante aubaine.

Ne manquez pas cette unique occasion de vous procurer un manteau qui vous donnera une splendide apparence et vous durera longtemps, tout en étant remarquablement bon marché.

Vous ne pourriez pas être plus avantageés si vous étiez en ville, puisque simplement en nous écrivant vous avez les mêmes avantages que les citadines.

Dupuis Frères

LE MAGASIN DU PEUPLE

MM. DUPUIS FRERES, Ltée. Montréal.

Veuillez m'envoyer, franc de port, les marchandises suivantes:

Prix: Modèle:

Nom:

Bulletin de la Ferme Adresse:

4

4

4

Donne Bonne Bouche

La Saveur Dure

WRIGLEY'S
SUGAR COATED NIPS

Après avoir mangé ou fumé, la gomme WRIGLEY rafraîchit la bouche et parfume l'haleine.
Plus qu'une friandise — elle procure un bénéfice absolu.

WRIGLEY'S

"Après Chaque Repas" 225



BON SERVICE ET SATISFACTION

Voilà la politique qui nous a valu notre succès remarquable nous entendons traiter tous nos nouveaux fournisseurs comme nous traitons nos anciens amis. **DES MAINTENANT COMMENCEZ VOS EXPEDITIONS REGULIERES DE CREME à LAITERIE de QUEBEC**
75 Ave. S.-Coeur, - QUEBEC

OBTENEZ LE MAXIMUM POUR VOS PEaux DE RAT MUSQUE DU PRINTEMPS

Vendez vos peaux à une maison dont la réputation et la solvabilité sont reconnues de tous les Canadiens-français. Mettez-vous à l'abri de toute perte possible.

Envoyez-nous vos pelleteries vertes dès aujourd'hui, par poste ou par "express" et nous vous donnerons les plus hauts prix du marché.

Rats musqués du printemps, Visons, Martres, Castors et Renards rouges.

Si vous désirez de plus amples renseignements n'hésitez pas à nous écrire.

Chas. DESJARDINS & Cie LIMITEE

La plus importante maison de fourrures au pays

130 rue St-Denis, Montréal.

Dépt. P.

LISEZ LE BULLETIN DE LA FERME

Vieux temps, Vieilles choses

Notre histoire en mai.

- le 20 mai.
- 1873.—Sir Georges-Etienne Cartier, l'un des pères de la Confédération, qui fut le premier ministre du Canada, meurt à Londres. Il était alors ministre de la milice.
- 1879.—Sir Hector Langevin, ancien maire de Québec et longtemps député de Dorchester, est assermenté comme ministre des Travaux publics, et Sir Charles Tupper comme ministre des chemins de fer.
- 1915.—Bataille de Festubert.
- Le 21 mai.
- 1660.—Dollard des Ormeaux et ses seize compagnons perdent glorieusement la vie au Long-Sault pour sauver la civilisation en Amérique.
- 1832.—Emeutes électorales à Montréal.
- 1848.—La Caisse d'Economie de Notre-Dame de Québec commence ses opérations.
- 1867.—S. M. la reine Victoria reconnaît par proclamation la confédération des Provinces canadiennes ou du Canada.
- 1906.—Mort de Gabriel Dumont, chef métis et premier lieutenant de Riel. On avait amené dans le Québec ce guerrier métis, aux fins de lui faire donner des conférences relatives à l'insurrection. Peu habitué à la parole publique devant les blancs, les conférences, à Québec et à Montréal, n'eurent guère de succès. On dit même qu'à l'hôtel Windsor, à Montréal, où l'impressario de Gabriel, l'avait conduit, le conférencier improvisé ne voulut pas coucher dans le lit de la chambre qui lui était réservée. Le lit était à "springs", Gabriel le sonda, redouta un stratagème, plia stoïquement sa vareuse pour s'en faire un oreiller, puis dormit — du sommeil du juste — sur le parquet de la chambre du Windsor. Gabriel — (Gabriouche dans la langue métisse) se sentait plus à l'aise dans la plaine, le fusil à la main, sur la piste du buffle ou de l'usurpateur, que dans une chambre d'hôtel moderne. La tournée de Gabriel dans l'Est a tout de même contribué à accroître la fierté nationale des enfants de la Prairie. Encore aujourd'hui les métis disent "Gabriel Dumont, mon frère, il est bien connu dans les Grands pays."
- 1920.—Le gouvernement du Canada prend à ses charges le chemin de fer Grand Tronc.
- le 22 mai.
- 1611.—Le Père Biard, S.J.C., premier auteur des relations des Jésuites, arrive à Port Royal (Anapolis, N. E.)
- 1872.—Lord Aberdeen, Gouverneur général.
- 1892.—Mgr. M.-T. Labrecque est sacré 3^e évêque de Chicoutimi.
- 1897.—L'hon. J.-E. Flynn résigne comme premier ministre de Québec.
- 1916.—Elections générales dans le Québec. Sir Lomer Gouin est maintenu.
- le 23 mai.
- 1663.—ChAMPLAIN arrive à Québec comme premier gouverneur de la Nouvelle France.
- 1873.—Organisation de la police montée du Nord-Ouest.
- 1911.—Conférence impériale à Londres.
- le 24 mai.
- 1603.—ChAMPLAIN aborde à Tadoussac.
- 1870.—Feu à St-Roch de Québec. 422 habitations incendiées.
- 1881.—Le vapeur "Victoria" fait naufrage près de London, Ont., 181 pertes de vie.
- 1901.—Décès de Mgr. F.-Z. Moreau évêque de St-Hyacinthe. Mgr Maxime Decelles lui succède.
- le 25 mai.
- 1615.—Pour la seconde fois Champlain aborde à Tadoussac et pour la première fois un prêtre met le pied sur le sol de Québec.
- 1870.—L'invasion fénienne est repoussée à Eccles Hill, P. Q.
- 1914.—Mgr. L.-N. Bégin, archevêque de Québec, est créé cardinal.
- Le 26 mai
- 1874.—Le vote par bulletin secret est décrété par le Parlement pour les élections de députés. C'est ce régime que feu Israël Tarte dénonçait plus tard sous les titres de "Petite boîte, petite chambre.
- 1897.—L'hon. Gabriel Marchand assermenté comme premier ministre de la Province.
- 1923.—Incendie à Ste-Agathe, (Terrebonne) Pertes, \$400,000.00.
- Le 27 mai
- 1534.—Jacques-Cartier aborde au Détroit de Belle-Isle.
- 1613.—Samuel de Champlain remonte la rivière des Outaouais.
- 1813.—Capture du fort George, ou Niagara par les Américains.
- 1870.—Grands feux de forêts à Chicoutimi. "Le Bulletin" en a déjà raconté les péripéties.
- 1871.—Dissolution de la Ire Législature de Québec.
- 1882.—L'hon. Boucher de la Bruière est élu président du Conseil Législatif.
- 1885.—Insurrection Riel. Bataille de la Butte aux Français.
- Le 28 mai
- 1845.—Conflagration à St-Roch de Québec. 1,630 maisons détruites par le feu.
- Le 29 mai.
- 1655.—A Sillery, le frère Ligeois, Jésuite est martyrisé par les Iroquois.
- 1847.—L'administration Sherwood-Papineau commence à gérer les affaires du Canada.
- 1891.—Sir John A. Macdonald est frappé par la maladie qui devait l'emporter.
- 1914.—Près de Rimouski, ou la Pointe aux Pères. "L'Empress Of Ireland" fait naufrage. 1,014 pertes de vie.
- Le 30 mai.
- 1849.—Le Collège de Bytown, aujourd'hui l'Université d'Ottawa reçoit sa charte.
- Le 31 mai.
- 1689.—Le Comte de Frontenac nommé pour la seconde fois gouverneur du Canada.
- 1866.—Les feniens envahissent le Canada, près de Bridgeburg, Ont., à un endroit appelé Frenchmans' Creek.
- 1891.—Décès de Sir Antoine Aimé Dorion, ex-chef libéral du temps, juge-en-chef à Montréal.
- 1908.—Mort de Louis Fréchette, notre poète.

LA LOI DE FAILLITE

No 312 F.

Nous offrons en vente à de très bas prix et à un escompte spécial les marchandises suivantes:

- 10—Environ 5,500 pieds de tuyaux de drainage de 8 pcs.
- 20—Environ 42,000 pieds de tuyaux de drainage de 4 pcs.
- 30—Environ 12,000 pieds de tuyaux de drainage de 5 pcs

GAGNON & CLOUTIER

Syndics autorisés

Bureaux

147 COTE DE LA MONTAGNE, QUEBEC.

Société d'Agriculture Div. "A" Beauce

Concours de semence

ALLOCATION No. 1 1924.

AVOINE			Points	Prix
1	Emery Roy	St-Georges	94.0	\$25.00
2	Ed. Jolicœur	Beauceville	93.5	23.00
3	Jean Hébert	St-Marie	92.3	20.00
4	Remi Bolduc	Beauceville	90.0	18.00
5	Albert Dutil	St-Georges	90.7	17.00
6	Charles Bolduc	Beauceville	90.6	15.00
7	François Ferland	St-Marie	90.3	13.00
8	Henri Faucher	St-Marie	88.2	12.00
9	Paul Rodrigue	Beauceville	87.8	10.00
10	Wilfrid Biseau	Beauceville	87.5	9.00
11	Ernest Poulin	Beauceville	87.4	8.00
12	Honoré Labrecque	St-Marie	86.9	7.00
13	Géonard Pardié	St-Victor	86.0	6.00
14	Omer Pomerleau	Beauceville	85.8	5.00
15	Joseph Bernard	Beauceville	85.7	4.00
16	Simon Poulin	Beauceville	85.5	3.00
17	Alfred Bolduc	Beauceville	85.1	2.00
18	Arthur Bégin	St-Georges	83.9	2.00
19	Jos. Doyon sif.	Beauceville	83.7	
20	Dydimé Lessard	St-Frédéric	83.4	
21	Edm. Loignon	St-Côme	82.1	
22	Jos.-A. Bolduc	Beauceville	81.9	
23	Georges Lessard	St-Frédéric	81.0	
24	Georges Fecteau	St-Marie	80.3	
25	Jules Veulleur	St-Victor	80.0	
26	Magorique Roy	Beauceville	79.9	
27	Alfred Veulleux	Beauceville	79.8	
28	Maurice Ferland	St-Marie	79.6	
29	Georges Chiche	St-Jules	78.0	
30	Charles Hamel	Beauceville	77.5	
31	J.-Oct. Grondin	St-Joseph	77.2	
32	Oram Poulin	St-Victor	76.3	
33	Louis Hébert	St-Marie	75.1	
34	Geo. Labrecque	St-Marie	75.0	
35	Alfred Blouin	St-Marie	74.9	
36	Ernest Breton	St-Frédéric	74.2	
37	J. à Simon Morin	St-Georges	72.4	
38	Séminaire	St-Victor	71.8	
39	Phil. Toulouse	Beauceville	71.6	
40	Cléophas Roy	Beauceville	71.1	
41	Godfr. Bernard	St-Victor	70.8	
42	Jos. Bolduc Abr.	Beauceville	70.7	
43	Joseph Bégin	St-Marie	70.6	
44	Adéland Caron	Beauceville	68.1	
45	Raym. Marcoux	St-Marie	63.2	
46	Adéland Drouin	St-Joseph	65.9	

LE "BULLETIN DE LA FERME"

Rédaction et Administration

111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)

Revue publiée par le "Bulletin de la Ferme" Ltée

Imprimée par "Le Soleil" Ltée.

Téléphone 2-4297 - Case Postale 129

SOUSSION POUR DU CHARBON

DES soumissions cachetées, adressées à l'acheteur, ministère des Travaux publics, Ottawa, seront reçues par lui jusqu'à midi (heure avancée), le mardi 16 juin 1925, pour la fourniture du charbon pour les édifices publics du Dominion dans la province de Québec.

On pourra se procurer le devis et la formule de soumission en s'adressant à G. W. Dawson, Acheteur, ministère des Travaux publics, Ottawa; à G. S. Gingras, Station Postale "H", Montréal; à J. Mines, 196 rue St-Paul ouest, Montréal; à Arthur Pouliot, édifice de la douane, Québec, et aux gardiens des divers édifices du Dominion, en dehors de Montréal et de la ville de Québec.

On ne tiendra compte que des soumissions faites sur les formules fournies par le ministère, et conformément aux devis et conditions du ministère.

Le ministère se réserve le droit d'exiger de l'adjudicataire une garantie n'exécédant pas 10 pour 100 du montant de la soumission, afin d'obtenir une exécution convenable du contrat.

Par ordre,
S. E. O'BRIEN,
Secrétaire.

Ministère des Travaux publics,
Ottawa, le 22 mai 1925. a-3142

LE NOUVEAU SILO A DOUVES "CHAMPION"

Tout fabriqué en Cèdre Rouge est fortement reconnu par les autorités du Ministère de l'Agriculture.

Sa construction est absolument forte et son nouveau toit à croupe est particulièrement très appréciable.

Vous bénéficiez d'un prix spécial en transigeant directement par correspondance et vous ne devriez pas manquer de demander dès aujourd'hui, ma circulaire descriptive et illustrée.

EUG. GALARNEAU
PONT-ROUGE - QUE.

LE MARCHE

PRIX PAYES

THE MARKET

SEMAINE FINISSANT LE 30 MAI 1925

WEEK ENDING MAY 30th 1925

PRODUITS DIVERS

BEURRE

Table listing butter prices: Spécial pasteurisé, No 1 pasteurisé, No 1, No 2.

FROMAGE

Table listing cheese prices: Spécial, No 1, No 2 in Blanc and Coloré varieties.

Table listing egg prices: Frais spéciaux, Frais extras, Frais premiers, Frais seconds.

Table listing egg prices: Spécial, Extras, Premiers, Seconds.

Table listing various food items: Fèves, Sucre d'érable, Pains, Gros pains, Choix, No 1, No 2.

Table listing maple syrup and bouillon prices: Sirop d'érable, Maple Syrup, Bouillons.

Table listing cheese prices: Choix, No 1, No 2.

Table listing egg prices: Choix, No 1, No 2.

Table listing various food items: Laine, Lavée No 1, Lavée No 2, Non lavée No 1, Non lavée No 2.

Table listing various food items: Peaux, Moins de 47 lbs, Peaux de boeufs plus de 47lbs, Peaux de taureaux, pesantes, Peaux de veaux de lait, Peaux d'agneaux, Peaux de chevaux.

ANIMAUX VIVANTS

Table listing prices for Steers, Moutons, Sheep.

Table listing prices for Vaches, Taures, Toureaux.

Table listing prices for Veaux, De lait, Soignées d'herbe.

Table listing prices for Agneaux, Lambs.

(Suite de la page 411)

PORCS VIVANTS

Le marché a subi une légère dépression. Des lots mélangés de bonne pesanteur et de bonne qualité ont réalisés de \$12,75 à \$13... D'autres de moindre choix, ont fait \$12.50 et \$12.75. De bonnes truies ont obtenu \$10.75 et \$11.

VEAUX ABATTUS

Avec des arrivages un peu moins nombreux, le marché s'est maintenu ferme; les prix n'ont pas changé et la demande est forte.

PORCS ABATTUS

On a constaté des arrivages assez nombreux de porcs abattus trop pesants, ce qui a amené une baisse d'un demi-sou la livre. Le marché a une tendance à la baisse.

VOLAILLES VIVANTES

La demande est forte pour des volailles de bonne qualité. Les prix sont fermes et les arrivages peu nombreux.

Chose du passé que l'ennui de ces longues soirées d'hiver

Présent que le Radio fournit tous les soirs ces merveilleux concerts donnés par les meilleures fanfares et orchestres du continent, on peut bien dire que les longues soirées de l'hiver, sur la ferme, sont chose du passé. Mme H. C. DeMuth de Daroknoll, Sadalia, Mo., écrit en ce sens au poste émetteur contrôlé par la Canadian Westinghouse & Manufacturing Company à Pittsburgh, Elle écrit entre autre ce qui suit: "J'ai passé tout l'hiver absolument seule à la campagne, et je ne saurais comment exprimer tout ce que m'a valu mon appareil de Radio durant ces longues soirées."

La plupart des chagrins de l'existence résultent de ce que nous attachons aux choses une importance disproportionnée à leur valeur.

VOLAILLES VIVANTES

Table listing prices for Poules, Canards, POULETS DU PRINTEMPS.

Toutes les expéditions de volailles doivent être faites à Montréal, 114 rue Paul-Est, et non pas à Québec.

ANIMAUX ABATTUS

Table listing prices for Veaux, Dressed Calves, Moutons, Sheep.

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

AVIS

Aux Sociétés d'Agriculture Cercles Agricoles et aux particuliers

Désirez-vous mettre à la tête de votre troupeau un bon sujet Ayrshire, profitez alors de cette offre spéciale. J'ai à vendre 3 taureaux Ayrshire d'un an, sujets de l'année, et quelques veaux du printemps, provenant d'excellentes laitières. Troupeau accrédité. Des descendants de ces laitières ont été vendus dans tous les districts de la province et sont aujourd'hui à la tête des meilleurs troupeaux. Écrivez immédiatement, mes prix sont raisonnables. ART. PETTIGREW, Ile Verte, Qué.

A VENDRE

ETALONS PERCHERONS

Un noir et un gris: un de cinq ans et l'autre de sept ans. Sains et bons reproducteurs. Ont remporté les championnats aux plus grandes expositions de la province.

Pour plus de renseignements s'adresser

Gérard-Théberge Martinet,

291 Boulevard St-Joseph Est Montréal.

FROMAGE VERT

AVIS AUX FABRICANTS

Depuis l'ouverture de la saison de fabrication, un certain nombre de fromageries ont expédié leur FROMAGE TROP VERT.

Il est assez difficile de déterminer la qualité du fromage AVANT MATURATION. Nous conseillons donc aux fabricants de GARDER LE FROMAGE A LA FABRIQUE AU MOINS DIX JOURS APRES L'AVOIR FABRIQUE.

Les officiers classificateurs du Gouvernement Fédéral NE PCURRONT CLASSER IMMEDIATEMENT les lots de fromage vert et par ce fait LA REMISE EN SERA RETARDEE DE QUELQUES JOURS.

VOLAILLES VIVANTES

Le marché est aujourd'hui très favorable pour des poules grasses de bonne qualité.

Envoyez vos meilleures volailles de basse-cour.

La Coopérative Fédérée de Québec, 114, rue St-Paul-Est, Montréal.

LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

FOURNIT LES COMMENTAIRES SUIVANTS SUR LES MARCHÉS

SECTION DES CONSIGNATIONS.

— SEMAINE DU 23 AU 30 MAI 1925 —

BEURRE

Le marché au beurre s'est maintenu stationnaire au début de la semaine, mais a été un peu plus ferme dans les derniers jours.

Une légère hausse d'environ $\frac{1}{4}$ c la livre a été enregistrée dans les prix. Les stocks ne sont pas très élevés par ce temps-ci et les arrivages actuels continuent d'être absorbés assez facilement.

Le marché américain s'est maintenu ferme avec tendance à la hausse.

Le marché américain est ferme. Les beurres d'herbe ont commencé à faire leur apparition. Avec la demande que nous prévoyons pour les beurres d'entreposage, à moins de fortes augmentations dans les arrivages, les prix actuels devraient se maintenir stables pour d'ici quelques jours.

FROMAGE

Le marché au fromage a été très ferme cette semaine. Les prix ont subi une hausse d'environ $\frac{1}{2}$ c la livre.

Les différents marchés d'Ontario et de Québec ont été très actifs. La forte demande de la part de quelques acheteurs américains a été la cause de cette dernière fermeté.

Le marché anglais s'est continué tranquille et les ventes sur ce marché ne se font actuellement que par petites quantités.

Quoique les arrivages soient plus considérables que l'an dernier à même date, si la demande de ces derniers jours se continuent, nous prévoyons un marché stable pour d'ici quelques jours.

OEUFs (Montréal)

Les prix payés cette semaine sont les mêmes que la semaine dernière. Aucun changement ne s'est opéré dans le marché, la qualité se maintient assez bonne par la température fraîche que nous avons.

Les marchands profitent encore de cette température pour entreposer des œufs. Les marchands d'Ontario accusent un surplus dans les quantités qu'ils ont mises en entrepôt l'année dernière.

OEUFs (Québec)

Le marché local a été actif, la demande bonne et les prix fermes.

Avec les chaleurs, la qualité des œufs va diminuer, et les commerçants vont arrêter de mettre des œufs en entrepôt; ce qui va avoir pour effet de faire baisser le prix des œufs. Nous conseillons donc à nos expéditeurs de nous expédier immédiatement leurs œufs avant qu'il se produise une baisse sensible. Le marché s'est fermé avec une tendance à la baisse.

FEVES ET POIS

Peu de changements à noter sur le marché des fèves et pois.

Les demandes sont assez bonnes pour les fèves, sans aucun changement de prix. De ce temps-ci peu de fèves nous arrivent des pays étrangers.

Les pois garantis bien cuisants se font de plus en plus rares. Il pourrait se faire que nous aurions d'ici quelque temps une augmentation de prix.

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

Aucun changement à noter sur le marché du sucre et sirop d'érable. Les prix se maintiennent les mêmes que ceux payés la semaine dernière, avec les dernières baisses que le marché a subies dans les dernières semaines.

Les arrivages ont été encore cette semaine fort nombreux avec peu de demandes pour achat.

PATATES

Le marché s'est quelque peu raffermi et les prix n'offrent pas de changement. Les cultivateurs occupés aux travaux d'ensemencement ne livrent pas leurs patates sur le marché. Mais, après les semences, la situation se rétablira, les arrivages se font beaucoup plus nombreux et les prix seront peut-être à la baisse.

LES BESTIAUX

Les deux marchés de Montréal ont reçu, la semaine dernière, 708 têtes de bêtes à cornes, 3499 têtes de veaux, 5,829 têtes de porcs et 298 têtes d'agneaux et de moutons. Il est passé 1412 têtes de bestiaux destinés à l'exportation.

En moyenne, le prix des bêtes à cornes a diminué de 25 sous par 100 livres, à cause de la qualité plutôt pauvre des animaux offerts et de la demande très faible du marché.

Un lot de bouvillons venant du centre de l'Ontario a réalisé le prix de \$7.75. Quelques lots de bons bouvillons mêlés à des taures de bonne qualité ont obtenu le prix de \$6.50 à \$7.50, les bouvillons avaient une pesanteur moyenne de 1000 livres.

Des bouvillons de qualité moyenne ont fait de \$6.50 à \$7.00 et les communs, de \$5.50 à \$6.25.

On a payé de \$5.75 à \$6.50 pour de bonnes taures et de \$6. à \$6.25 pour des vaches de bonne qualité. Les vaches ont fait jusqu'à \$6. en descendant jusqu'à \$2. pour les metteurs en conserve.

Les taureaux ont réalisés \$5.50 pour les meilleurs et de \$3.50 à \$4.50 pour les autres.

15¢ LE PAQUET

— aussi en boîtes métalliques
HERMÉTIQUEMENT FERMÉES
d'une ½ lb.

Le Tabac de Qualité
OLD CHUM

VEAUX VIVANTS

Les arrivages, trop nombreux pour la demande ont occasionné une baisse de prix. De forts lots de veaux moyens ont trouvé preneurs à \$6. et à \$7., tandis que ceux de meilleure qualité atteignaient \$7.50 et \$8. avec deux ou trois unités de choix à \$9.

Les veaux ordinaires ont obtenu \$5.75 et \$6. et les autres \$5.

AGNEAUX ET MOUTONS

Les agneaux du printemps sont venus en plus grande abondance et se sont vendus entre \$6. et \$8. avec quelques-uns à \$10. chacun.

Les moutons ont réalisés de \$5. à \$6.75 selon leur qualité; les communs ont fait \$5.

(Suite à la page 410)

UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE !!

LA CLOTURE DE FERME "FÉDÉRÉE"

Notre clôture, manufacturée spécialement pour nous, est faite d'une broche trempée et galvanisée, qui résiste à l'humidité, à l'acidité et qui ne rouille jamais.

SA FORCE ET SA QUALITÉ NE PEUVENT ÊTRE SURPASSÉES

Les cultivateurs épargneront et leur temps et leur argent, en se procurant la clôture de broche FÉDÉRÉE, la seule qui convienne à tous les besoins de la ferme.

Nos listes de prix vous seront fournies gratuitement sur demande.

Coopérative Fédérée de Québec

114, rue St-Paul-Est - Montréal.

AUX CULTIVATEURS DU DISTRICT DE QUÉBEC EXPÉDIEZ VOTRE CRÈME

-- A QUÉBEC --

et sauvez sur les frais de transport.
CALCULEZ quel montant vous économiserez pendant une année, nous sommes certains que vous expédiez votre crème à

CIE LAITERIE LAVAL Enrg.
237 4ième Avenuc, - Limoilou, QUÉBEC

Capital \$500,000.00

Références; Banque Canadienne Nationale
et Banque de Montréal.

K E T

h 1925

S

Sheep

7c la lb
6c "
5c "

Live hogs

choix) 170 à 200 lbs 13 1/2 c

Togs } 170 à 200 lbs 13c

} 120 à 170 lbs.....12 1/2 c

} 220 à 270 lbs.....12c

} plus de 270 lb.12c

} moins de 120 lbs

} less than 12c

} moins de 350 lbs.

} under ... 10 1/2 c

} plus de 350 lbs

} more than 10c.

animaux vivants à Coopé-

de Québec, Montréal,

te St-Charles, Montréal.

passé que l'ennui de ces

soirées d'hiver

ue le Radio fournit tous les
meilleux concerts donnés par
fanfares et orchestres du
peut bien dire que les longues
ver, sur la ferme, sont chose

C. DeMuth de Daroknoll,
écrit en ce sens au poste
trôlé par la Canadian West-
Manufacturing Company à
ille écrit entre autre ce qui

tout l'hiver absolument seule
e, et je ne saurais comment
ce que m'a valu mon appa-
durant ces longues soirées."

des chagrins de l'existence
ce que nous attachions aux
importance disproportionnée

A VENDRE

ONS PERCHERONS

un gris: un de cinq ans et l'au-
ans. Sains et bons reproduc-
remparté les "championnats"
ndes expositions de la province.

de renseignements s'adresser

L-Théberge Martinet,

Boulevard St-Joseph Est
Montréal.

ANTES

orable pour des
ualité.

de basse-cour.

ontréal.

4

4

4

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

Table listing flour and grain products: A pain, Crème de l'Ouest, Castle 2ème patente, Winnipeg, A pâtisserie Silver Moon, A engrais Idéale, Farine commune pilot, Gruau, d'Avoine (sac de 90 lbs).

ENGRAIS ALIMENTAIRES

Table listing animal feed: Simples (Son, Gru Rouge, Gru Blanc, Criblures de blé moulu, etc.), Composés (Moulée spéciale, Moulées Monarch), Grains Monarch.

Ces prix s'appliquent à des commandes par wagons complets de 500 sacs ou plus. Pour quantité moindre, ajoutez .15c par sac. Fret payable de Montréal.

GRAINS ALIMENTAIRES

Table listing food grains: Avoine, Blé-d'Inde jaune, No 2 C. W., No 3 C. W., No 1 d'alimentation, No 2, Blé à engrais No. 1, Blé à engrais No. 2.

Les secrétaires de coopératives sont priés de communiquer avec nous, à nos frais, pour s'assurer que les prix que nous publions sont encore en vigueur avant de grouper leurs commandes.

GASOLINE, PETROLE, PEINTURES et DIVERS

Large table listing various products: Gasoline (Gasoline Fédérée), HUILES (Huile à cylindre à vap. Fédérée, etc.), GRAISSE A ESSIEUX (Caisse 48 x 1 lb., etc.), Imitation de Brique Unie, Bouillie Soufrée Liquide, Sel, etc.

LES PEINTURES

Peinture pour maison, intérieur et extérieur, aussi peinture à plancher.

Table listing paint products: Baril, env. 50 g., 1/2 baril, Bidon, 5 gall., Bidon, 1 gall., Bidon, 1/2 gall., Bidon, 1/4 gall.

Table listing white enamel and floor varnish: EMAIL BLANC (Première qualité), VERNIS A PLANCHER "EVERLASTIC", VERNIS "GOLD MEDAL".

Table listing paint for sheds: PEINTURE A GRANGE, Rouge, Gris, Vert, Noir.

Table listing varnish: TEINTURE AU VERNIS, Bidon 1 pinte, Bidon 1 chopine, Bidon 1/2 chopine.

Table listing varnish: TEINTURE A BARDEAU, Couleurs ordinaires, Gris-Vert.

PROVISIONS POUR LA MAISON

Large table listing household provisions: Beurres (Beurre d'herbe), Fromage, Oeufs, Miel, Caisnes, Pois, Tabac, Sucres, Viande fumée, Jambons, Bacon, Lard, etc.

Le tout F. A. B., nos entrepôts.

LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

FOURNIT LES COMMENTAIRES SUIVANTS SUR LE MARCHÉ

SECTION DES ACHATS.

— SEMAINE DU 23 AU 30 MAI 1925 —

BLÉ ET FARINE

Durant la semaine, le cours du blé a atteint le chiffre de \$2, réalisant ainsi une avance substantielle de treize points sur la semaine précédente. Mais, une baisse momentanée s'est produite pour ramener la cote à \$1.92½, soit cinq points de plus qu'il y a huit jours.

Les commandes de l'étranger affluent et comme la navigation intérieure bat son plein les exportations sont de plus en plus fortes et nombreuses. Cette situation tend à affermir le marché du blé.

Naturellement, la farine subit intensément cette influence. Le marché est à la hausse et les prix ont continué d'avancer. La demande est très forte pour les farines dont les réserves commencent à se faire rares.

Les nouveaux prix s'établissent ainsi:

Première patente	— \$10.40
Deuxième patente	— 9.90
Forté à boulanger	— 9.70

ENGRAIS ALIMENTAIRES

Le marché des engrais alimentaires subit une forte demande, et l'offre est très faible, ce qui contribue à la fermeté des prix. Le son, le gru, sont rares sur le marché.

Les prix ne sont point changés:

Son.....	de \$28.25 à \$29.25
Gru rouge...	de \$30.25 à \$31.25
Gru blanc...	de \$36.25 à \$37.25

LES CRIBLURES

A cause de la rareté des criblures de blé sur le marché, les prix se maintiennent élevés. Les meuniers locaux ont pratiquement épuisé leurs réserves, et bientôt la hausse sera décollée.

C'est le moment de s'approvisionner pour les besoins de l'été, pendant que les prix sont encore raisonnables. Les cultivateurs prudentes vont agir ainsi.

TOLE GALVANISÉE

Les cultivateurs peuvent choisir, pour les couvertures de maisons, granges, dépendances ainsi que pour les ouvrages divers de fantaisie, divers modèles de tôle galvanisée, unie ou ondulée. Ils feraient bien de n'acheter aucun modèle sans s'être assurés de la qualité de la marchandise.

Dans les fromageries et beurreries, la tôle à lambris est recommandée pour les plafonds et murs; cette tôle est d'un fini moderne qui ne se déforme pas une fois posée et dont les joints ne se séparent jamais; elle se pose facilement par dessus le plâtre des murs ou des plafonds, sans qu'il soit nécessaire d'enlever le vieux plâtre et elle offre une protection toute spéciale contre l'incendie.

BROCHE A CLOTURE

La saison est propice pour se procurer de la broche à clôture de première qualité. Les cultivateurs feraient bien de choisir celle qui résiste à l'acidité et à l'humidité; les broches tressées sont les plus recommandées pour les clôtures.

HUILES, GAZOLINE

Les cultivateurs ont besoin de gazoline et de pétrole pour leurs machines agricoles; il leur faut également des huiles appropriées pour la préservation du mécanisme, tel les huiles à cylindre à vapeur, à séparateur à vapeur, à engin à gazoline, à moteur, de l'huile à tracteur, de l'huile à

transmission, de l'huile à harnais, également de la graisse à essieux et de la graisse à godet.

PEINTURES

Il en est des peintures, comme des huiles. Il y en a une espèce qui convient tout particulièrement au travail à être exécuté. Or le cultivateur doit choisir la peinture qui lui est destinée aux murs intérieurs de la maison, ou à l'extérieur, ou aux granges et dépendances ou aux instruments aratoires.

Devant l'embarras du choix, il est bon de prendre les avis et les recommandations d'une maison connue qui puisse fournir des produits de première qualité.

FORMALINE

Le traitement à la formaline protège les semences contre les maladies qui peuvent compromettre les récoltes. En prenant cette précaution, les cultivateurs seront payés au centuple par l'abondance et la qualité du rendement; il existe de la formaline garantie à 40%, à des prix réellement bas.

La manière de traiter les grains à la formaline est fort simple; elle est contenue dans une formule imprimée sur l'étiquette de chaque récipient.

Les traitements à la formaline détruisent les maladies charbonneuses du blé, de l'orge, de l'avoine et du maïs.

GROS SEL

Il faut se procurer du gros sel dès maintenant où de fortes quantités nous arrivent d'outremer. Ceux qui désirent s'en procurer trouveraient leur profit à placer maintenant leurs commandes; il y a avantage d'agir ainsi parce que les prix sont actuellement très bas et grâce au groupement des commandes, les cultivateurs peuvent bénéficier de frais de transport et de manutention moins élevés.

Nous payons les plus hauts prix du marché pour

PELLETERIES VERTES

Envoyez-nous les peaux par la malle ou par express, et nous vous en donnerons les prix.

Ne pas oublier d'attacher une carte d'expédition donnant le contenu du colis.

Ecrivez pour notre liste de prix.

35 rue Buade
QUEBEC

Nous achetons la Crème et les Oeufs à l'année

NOUS PAYONS DE HAUTS PRIX

ECRIVEZ-NOUS

975, rue St-André

MONTREAL

Expédiez à la plus grande Crèmerie de Québec.

Une essay vous convaincra.



Nous payons les plus hauts prix, parce que nous vendons directement aux consommateurs.



La Laiterie Frontenac
LIMITÉE
142, de L'Église, Québec

PAPIER A COUVERTURE

Pour les couvertures, rien de plus recommandable que des papiers caoutchoutés et à surface minérale, qui garantissent une toiture durable. Les cultivateurs feraient bien de s'en servir, s'ils ont l'intention de renouveler la toiture de leur maison, de leur grange et de leurs dépendances.

Les propriétaires de beurreries et de fromageries peuvent se procurer des papiers à lambris très résistants, spécialement fabriqués dans ce but.

Jean.—Etes-vous le jeune homme que ma sœur attendait ce soir?

L'Amoureux.—Oui, mon garçon, c'est bien moi.

Jean.—Alors, ça ne m'étonne pas si elle est sortie pour la veillée par ce temps de pluie et de grêle.

—Mon fils, si tu veux apprendre toute chose très bien il faut que tu commences par le bas.

—Et pour apprendre à nager?

CHAQUE ECREMEUSE LIBELLA SUBIT UNE EPREUVE OFFICIELLE.

QUOIQUE fabriquée dans la plus grande usine de centrifuges du monde entier, il n'y a pas une Ecremeuse Libella mise en vente sans qu'elle n'ait été éprouvée dans une crèmerie sous le contrôle du gouvernement et qu'elle n'ait obtenu un certificat.

En plus de cela, les collègues d'agriculture de Québec, d'Ontario et de toute l'Europe ont soumis le Séparateur à crème Libella aux plus rudes épreuves. Partout il a été démontré que c'est le meilleur centrifuge sur le marché.

Perfection dans l'Ecrémage du Lait

Il ne laisse que 3-5 onces de gras de beurre dans 1,000 lbs. de lait-écrémé, une perfection dans l'écrémage non encore atteinte par aucun autre centrifuge.

Simple, quoique très perfectionnée dans sa construction, facile à opérer et à nettoyer et assure un demi-siècle d'usage satisfaisant.

CANADIAN LIBELLA CREAM SEPARATOR Co.
521 rue St-Jacques,
Montréal



COUPONS

Canadian Libella Cream Separator Co.
521 rue St-Jacques,
Montréal.

J'aimerais à avoir plus de renseignements sur votre écremeuse Libella.

Nom
Bureau de Poste
Prov. R. B.

LIBELLA SEPARATEUR A CREME



La plus grande usine de centrifuges du Monde entier

Service des Agronomes Officiels

Ce Service a été fondé en 1913 par le Ministère de l'Agriculture de la province de Québec, dans l'intérêt et pour le bénéfice des cultivateurs de la Province.

69 comtés ou divisions de comté dans la Province ont actuellement leur bureau d'agronome

Abitibi-Ouest.
ALEXANDRE RIOUX,
Macamic.

Abitibi-Est.
FRANCE BRIEN,
Amos.

Argenteuil.
ALEXANDRE BOTHWELL,
Lachute.

Arthabaska.
HENRI LAUZIERE,
Victoriaville.

Bagot.
RAPHAEL ROUSSEAU,
Acton-Valle.

Beauce, Division No 1.
ALPHONSE LAFRAMME,
Beauceville-Est.

Beauce, Division No 2.
ROLLAND BRASSARD,
St-Ephrem.

Beauharnois.
SAUVEUR GOSSELIN,
Vallefield.

Bellechasse.
ILRIC BROWN,
St-Raphael.

Berthier.
ELPHEGE MARSENLE,
Berthierville.

Bonaventure.
HECTOR LEBLANC,
Maurie.

Brome.
L.-D. McCLINTOCK,
Knowlton.

Chambly.
ALPHONSE LAFRANCE,
Longueuil.

Champlain-Nord.
C.-EUGENE RIOUX,
St-Tite.

Champlain-Sud.
J.-A. FORTIN,
Batiécou.

Charlevoix.
J.-L. LANGEVIN,
La-Malbaie.

Châteauguay.
NOLASQUE APRIL,
St-Martin.

Chicoutimi.
AVILA CHARBONNEAU,
Chicoutimi.

Compton.
JOSEPH BERGERON,
Cookshire.

Deux-Montagnes.
NELSON COSSETTE,
St-Eustache.

Dorchester, Division No 1.
P.-A. BRUNEL,
St-Henri.

Dorchester, Division No 2.
ERN. MASSE,
Ste-Germaine, Sta.

Drummond.
ARTHUR TREMBLAY,
Drummondville.

Frontenac.
FREDERIC POTHIER,
Lac Mégantic.

Gaspé.
ANDRE PARIS,
Grands-Riviers.

Hull, Division No 1.
WILFRID DELANEY,
Hull.

Hull, Division No 2.
J.-A. FILION,
Mantouki.

Huntingdon.
L.-G. PELLETIER,
Huntingdon.

Joliette.
ANTHIME CHARBONNEAU,
Joliette.

EXTRAIT DU RAPPORT DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE

1923-1924

Visites faites par les Agronomes pendant la décade 1913 à 1923.

1913-14	1641
1914-15	618
1915-16	665
1916-17	905
1917-18	9677
1918-19	12818
1919-20	22248
1920-21	38613
1921-22	44180
1922-23	62560

CONSEILS DE VOTRE AGRONOME POUR LE MOIS DE JUIN

Augmentons notre production laitière par une alimentation suivie et raisonnée, en fournissant à nos vaches: 1o un bon pâturage; 2o en cultivant du fourrage vert pour l'été, des racines et du blé d'Inde pour l'automne et l'hiver prochain.

Facteurs qui influent sur la production du lait:

1o La chaleur, les mouches comme le froid et les grosses pluies, les traites faites au heures irrégulières, les cris, les bruits excessifs durant la traite, les coups de bancs et la présence d'animaux turbulents (chiens) sont les facteurs qui amènent une diminution dans la production du lait.

2o La douceur, la tranquillité, la traite faite à fond, régulièrement et toujours par le même trayeur sont cause d'une augmentation.

Ayons bien soin de notre lait, et voyons à le refroidir vite. Que nos chaudières et nos canistres soient toujours propres, on préviendra ainsi des pertes.

Pourquoi ne pas avoir un bon taureau à la tête de son troupeau? Il y a plus de profits à garder les veaux à l'étable durant les mois de juin, juillet et août que de les mettre en pâturage.

Si nous n'avons pas baigné nos moutons en mai, faisons-le en juin. La castration et l'écourtage des agneaux doivent être faits. Produisons du porc d'une façon économique en l'élevant sur un bon pâturage de fourrage vert.

Pourquoi garder les coqs avec les poules, maintenant que l'incubation est finie.

Le temps de l'essaimage arrive, préparons-nous en conséquence. En enrayant les maladies des pommes de terre avec la Bouillie Bordelaise, on augmente le rendement.

N'oublions pas qu'un bon binage vaut deux arrosages.

Que les instruments qui serviront à la récolte du foin soient prêts.

St-Maurice.
J.-A. PARENTEAU,
Yamachiche.

Stanstead.
J.-ROMUALD BELZILE,
Lennoxville.

Shefford.
OSCAR DESCOSTES,
Waterloo.

Storbrooke.
W.-G. MACDOUGALL,
Lennoxville.

Témiscamingue.
L.-JOS. BEGIN,
Vills-Marie.

Témiscouata, Div. No 1.
DOMINA FORTIN,
L'Isle Verte.

Témiscouata, Div. No 2.
PHILIPPE LAMBERT,
N.-D.-du-Lac.

Terrebonne-Laval.
ARTHUR LANDRY,
Ste-Thérèse.

Vaudreuil-Soulanges.
HENRY REID,
Vaudreuil-Station.

Verchères-Richelieu.
JULES AUGER,
Verchères.

Wolfe.
EMILE LEMIRE,
D'Iraqui.

Yamaska.
EUGENE BOIVIN,
Pierreville.

Kamouraska.
J.-E. LATULIPPE,
St-Pascal.

Labelle.
J.-E. THIFFAULT,
Nominigues.

Lac St-Jean, Division No 1.
GUSTAVE PRINCE,
Hébertville Station.

Lac St-Jean, Division No 2.
HENRI-J. PLOURDE,
Roberval.

L'Assomption.
R.-D. CARTIER,
L'Assomption.

Laprairie-Napierville.
ARTHUR LAMARRE,
Laprairie.

Lévis.
EDOUARD BRISEBOIS,
St-Romuald.

L'Islet.
J.-BRUNO POTVIN,
St-Jean Port Joli.

Lotbinière.
EMILE ROY,
St-Croix.

Maskinongé.
J.-ELZEAR ROY,
Loutseviller.

Matane.
J.-BTE MILETTE,
Matane.

Matapédia.
JULES RINFRET,
Val-Brillant.

Mégantic.
ARMAND GELINAS,
Pleasantville.

Missisquoi.
LUCIEN THERRIEN,
Bedford.

Montcalm.
L.-J. SYLVESTRE,
St-Jacques-l'Achigan.

Montmagny.
PAUL CARIGNAN,
Montmagny.

Montmorency.
A.-P. PELLETIER,
Château-Richer, village.

Nicolet.
JOSAPHAT JOYAL,
Nicolet.

Papineau.
THOMAS ROLLIN,
Papineauville.

Pontiac.
T.-ED. McOUAT,
Campbell's Bay.

Portneuf, Div. No 1.
J.-CHS MAGNAN,
St-Casimir.

Portneuf, Div. No 2.
J.-A. PLANTE,
St-Basile.

Québec.
EMILE GAUTHIER,
Charlesbourg.

Richmond.
J.-A. PROULX,
Richmond.

Rimouski.
ULINY PHANEUF,
Rimouski.

Rouville.
GEO.-E. MAYRAND,
Meriville.

St-Hyacinthe.
LORENZO HAMELIN,
St-Hyacinthe.

St-Jean & Iberville.
J.-R. ST-ARNAUD,
Iberville.

Frorian Champagne, sous-inspecteur du district du bas de Québec, No 1. Résidence: Rimouski, P. Q.

L. C. Roy, sous-inspecteur du district des cantons de l'Est. Résidence: Cookshire, P. Q.

J.-A. Leclerc, sous-inspecteur du district de Montréal. Résidence: Laprairie, P.-Q.

Sociétés d'Agriculture, Cercles Agricoles, Sociétés d'élevage, Cercles de fermières, etc., etc.

vos meilleurs conseillers sont vos agronomes: invitez-les à vos assemblées.

BIBLIOTHEQUE NATIONALE

PER
B-226

S

ADMINIS

VO

Le

—E

Le

—O

per

mis

B

teu

gra

Coc

Le

—

Me

ma

CC