

519/24 130
PER
B-226

S

LE BULLETIN DE LA FERME

ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS



FONDÉ EN 1913

PARAIT TOUS LES JEUDIS

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

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

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

VOLUME XII, No 36

QUEBEC

LE 4 SEPTEMBRE 1924

L'ANNEE DE L'ABEILLE



Après la séance d'ouverture du Congrès International d'Apiculture.

Photographie de quelques délégués éminents et invités.

A l'occasion de ces imposantes assises Apicoles, la Coopérative est heureuse de présenter son tribut d'hommages aux distingués congressistes.

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

SUCCESSALES:

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

4

4

4

PANIER AUX LETTRES

A propos de fromage.—Réponse à "Citadin".

Demande.—Bien qu'habitant la ville je lis avec intérêt et profit toutes les semaines votre intéressante revue grâce à laquelle j'épargne tous les ans dix fois le prix de son abonnement, à cause des renseignements divers que j'y puise. Ainsi c'est grâce à la lecture du Bulletin que j'ai eu l'idée d'introduire dans le menu journalier de ma famille le fromage canadien, pour lequel aucun de mes enfants, au nombre de onze, ne manifestait aucun goût. Mais grâce aux recettes que le Bulletin a enseigné pour employer diversement le fromage à table, toute la famille en consomme maintenant tous les jours. Je voudrais me faire une provision de quelques meules pour l'hiver. Qu'il serait le meilleur temps de faire cet achat, et quelles précautions faut-il prendre pour le conserver?.....

Réponse.—Achetez de préférence à l'automne, vers la Toussaint, alors qu'il vous sera plus facile, sans le confier aux entrepôts de la ville, de lui donner à peu près la température voulue pour assurer sa conservation. L'annexe à votre maison, dont vous parlez, devrait fournir à peu près cette température, si vous y mettez un peu de soin.

Quand le fromage sort de presse à la fromagerie, comme fromage nouveau, il est pesé indigeste, et par conséquent moins propre à la consommation. Afin d'en faire un seulement un excellent aliment, mais qui donner en outre un goût agréable, il faut procéder au séchage, lequel donne les meilleurs résultats à une température de 40° à 45°F. Ce ralentissement de l'action bactériologique empêche qu'il ne se développe des odeurs désagréables et des gaz destructeurs qui affectent la texture du fromage, quand le séchage est trop rapide. On ne doit jamais, pour aucune raison, laisser le fromage geler, car alors le caillé devient granuleux et sec. Quand le fromage doit être gardé en entrepôt durant assez longtemps, la surface devra être recouverte d'une légère couche de cire paraffinée, ce qui diminue la contraction due à la vaporisation du contenu d'eau. Quand le fromage doit être gardé durant plusieurs mois, la température préférée est de 34° à 36° F.

Conservation des fruits secs.—Réponse au même.

Les pertes pour les fruits secs sont considérables en été, ces pertes étant dues à la fermentation ainsi qu'aux ravages exercés par l'insecte à grain dit "dent-de-scie". Durant cette période les œufs éclosent dans les larves, et les dommages sont complets.

Quand cependant les fruits secs sont mis en entrepôt à une température de 38° F.,

les larves n'éclosent point et leurs activités se trouvent arrêtées. Cette remarque s'applique pareillement aux divers insectes qui s'attaquent aux habits, aux fourrures, aux fèves, etc.

Hydromel.—Rép. à un abonné qui nous dit: On vante beaucoup l'hydromel, boisson rafraîchissante et hygiénique, paraît-il, que l'on fabrique avec de l'eau et du miel.—Pourriez-vous m'en donner la recette?"

Rép.—Observez les proportions suivantes: 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel, 1/2 lb d'acide tartrique, 1/2 once de nitrate de bismuth et 1/4 lb de pollen. Pour avoir une boisson hygiénique il faut laisser fermenter cinq ou six mois. Vous aurez alors quelque chose de pétillant et de piquant.

Vin de miel.—Il y a aussi ce qu'on appelle le vin de miel, lequel est à base d'hydromel.—Proportions: Dans sept gallons d'eau chauffée à 100° F., versez 2 1/2 gallons de miel. Mettez en baril et ajoutez 3/4 lb. raisin sec de Corinthe, 2 onces de levure (Yeast) et 4 onces de crème de tartre.—Laissez fermenter 4 ou 5 mois. Cette liqueur sera prête plus vite que l'hydromel proprement dit, grâce aux ferments surajoutés.

Poux de tête chez les poules.—Rép. à "Une abonnée", Henryville.

Vous pouvez employer du soufre ou du pétrole, mais le remède le plus énergique et le plus sûr est l'onguent gris. Frottez-en où il y a des poux. N'en mettez pas trop; l'onguent gris contient du mercure ou vif argent, qui à forte dose est un poison, qui produit d'abord la salivation. Faites l'opération d'abord sur le coq. Il est plus exposé que la plupart des poules à abriter cette vermine.

La chaleur humide et le défaut de soins de propreté au poulailler favorisent la propagation de ces insectes. Il faudra nettoyer le poulailler à fond désinfecter à l'acide carbolique étendu d'eau et d'un peu de pétrole, puis le blanchir à la chaux.

Il y a aussi des mites rouges qui attaquent les volailles. Nous en avons parlé récemment en page avicole.

"Le Bulletin de la Ferme"

EST LE
PORTE-PAROLE
OFFICIEL
De la Cooperative
Fédérée de Québec.
Prix de l'abonnement pour les
membres: 60c par année.
ABONNEZ-VOUS SANS TARDER

CULTURE DU SEIGLE



Champ de seigle, de bonne heure en été, chez M. Lorenzo Laroche, Pont Rouge, comté de Portneuf.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

- Panier aux Lettres;
- Page de la Coopérative Fédérée de Québec;
- "Saveur de fruit dans le fromage, par Geo. Cayer;
- Grains de sagesse; Miettes de bon sens;
- Le Congrès d'apiculture, etc.;
- Revue de la huitaine, par Pierre Fouille Partout;
- La loi pour tous; par Letarte et Riou;
- Les décorés du Mérite Agricole;
- Entreposage des œufs; Chasseurs, attention, Concours de ponte, etc.;
- Chez-nous, page féminine;
- Le diocèse de Sherbrooke, 1874 - 1924.
- Revue des marchés, etc., etc.

BANQUE PROVINCIALE
DU CANADA

Incorporée par acte du Parlement en juillet 1900

Capital autorisé.....\$5,000,000
Capital versé et réserve.....\$4,500,000

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

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

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

Votre compte de Banque est votre meilleur ami

AYRSHIRES A VENDRE

Beaux animaux Ayrshire dont plusieurs taures et veaux de différents âges. Père: "SIR SIMON" 69987, fils du célèbre "AUCHINBAY SIR ANDREW, IMP", champion à Toronto et à Ottawa en 1917; Grand champion à Sherbrooke et à Québec en 1918, petit-fils de "NETHERTON VICEROY" dont la mère a donné 14,470 livres de lait en 42 semaines et dont le père "BRAE RISING STAR", champion d'Ecosse, a dix descendants au Livre d'Or écossais, avec une production moyenne de 10,928 livres de lait et 434.6 de gras, grand-père de "AUCHINBAY TREADOR", il fut champion à Ayr, Glasgow et à Kilmarnock, Ecosse, et qui fut vendu \$15,000.00.

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

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

LA FERME BELLEVUE

ELPHEGE LAGACE, propriétaire
ST-HYACINTHE, QUE.

R. R. No 1.

Tél local.



Combien de lait vos vaches donnent-elles?

Jemina Johanna of Riverside, une vache Holstein, champion du Canada a produit en 365 jours, 30373.2 livres de lait et 1280 livres de beurre. Pour arriver à produire autant de lait et de beurre, il faut qu'une vache mange bien, digère bien et assimile bien sa nourriture, et il faut de plus que cette nourriture possède une saveur appétissante. Donnez à vos vaches

"OMAZON"

elles vous donneront plus de lait et de beurre et se maintiendront en santé. "OMAZON", nourriture Canadienne et médicinale est composée d'ingrédients nourrissants, d'extraits de plantes bienfaisantes qui stimulent l'appétit, aident la digestion et l'assimilation des fourrages.

En vente partout 60 cents.

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



ADMINISTRATION ET FUR
Abonnement payab
Canada.—Excepté cit
de Québec.....
Cité de Québec et pay
étrangers.....
Tarif des annonces 10c.
Annonces classées 1c.
minimum .50 sous.
Pour abonnement et
ces écrire au "Bulletin
Ferme", 111 Côte de la
tagne, (Édifice Morin)
Caser postal 129—Télé

Volume XII
Page de la Coopéra

D'aut
Le nouve

Les lettres ab
fabricants tout-à-f
ment du lait d'après
et les fromageries d

Citons au hasa
M. Wilfrid C
Saint-Félicien, nou

"Avec le nouv
lait est tenu en b
beurre et du froma

Un autre fabri
autres choses:

"La nouvelle l
cultivateurs qu'au
cultivateurs appor
du point de vue pr
d'acidité de trois i
duits de meilleure

"Aussi les cul
entière satisfactor
amélioré graduelle
en ressentiront les
vernement accord
lation."

De Sainte-Fla

"Je puis vous
du beurre par sa
cause de la valeur
l'amélioration de
Montréal, à chaq

Qu

Il est des véri
pénétrer. Ainsi l
et ce qu'elle comp

La coopérativ
communs et qui
association de pro
l'achat des produi
se partageant ent

Pour réussir,
même profession,
teurs s'allient à de
teurs; des marcha
de vente; des cito
coopératives d'ac

Mais une coc
mée de producteur
Sans cela, ce n'est
d'affaires.

Il est inutile
teurs, des marcha
leur action rester
coopération entre

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ
Abonnement payable d'avance.
Canada—Excepté cité de Québec... 75c.
Cité de Québec et pays étrangers..... 1.50
Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 1c. du mot
minimum .50 sous.

Pour abonnement et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Edifice Morin) Québec
Caser postal 129—Télp. 4297

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111
QUÉBEC

RÉDACTION ET COLLABORATEURS

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

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

La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Casier postal 129, Haute-Ville, Québec.

Volume XII

QUEBEC, LE 4 SEPTEMBRE 1924

Numéro 36

Page de la Coopérative Fédérée de Québec

D'autres sont satisfaits

Le nouveau mode de paiement du lait d'après le gras

Les lettres abondent au bureau de la Coopérative Fédérée, de fabricants tout-à-fait enchantés de la loi nouvelle qui impose le paiement du lait d'après sa richesse en matière grasse, dans les beurrieres et les fromageries de la province.

Citons au hasard :

M. Wilfrid Castonguay, fabricant de beurre et de fromage de Saint-Félicien, nous écrit :

"Avec le nouveau système, il me fait plaisir de vous dire que le lait est tenu en bien meilleure condition et que la fabrication du beurre et du fromage en devient plus facile."

Un autre fabricant, M. Emile Champagne, de Warwick, dit entre autres choses :

"La nouvelle loi du lait nous a rendu de grands services, tant aux cultivateurs qu'aux fabricants de beurre et de fromage. D'abord les cultivateurs apportent beaucoup plus de soin au traitement du lait, du point de vue propreté et conservation. Puis on constate une baisse d'acidité de trois à cinq degrés, ce qui permet de fabriquer des produits de meilleure qualité et en plus grande abondance.

"Aussi les cultivateurs de progrès manifestent-ils leur pleine et entière satisfaction de cette loi; ceux qui avaient du lait pauvre, ont amélioré graduellement leur troupeau de vaches, de sorte que bientôt ils en ressentiront les effets. C'est donc un grand avantage que le gouvernement accorde aux cultivateurs et aux fabricants par cette législation."

De Sainte-Flavie, M. Antoine Desrosiers nous écrit :

"Je puis vous dire que la mise en vigueur de la loi pour le paiement du beurre par sa matière grasse, nous donne entière satisfaction, à cause de la valeur du lait que chaque cultivateur nous apporte et de l'amélioration de la qualité de notre beurre qui est classé No 1, à Montréal, à chaque expédition."

Quelques principes

Il est des vérités qu'il faut répéter sans cesse, afin de s'en bien pénétrer. Ainsi le public ignore encore ce qu'est une coopérative et ce qu'elle comporte. Revenons sur le sujet.

La coopérative est une association de gens qui ont des intérêts communs et qui veulent les protéger et les défendre; c'est aussi 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, les bénéfices se partageant entre les membres.

Pour réussir, une coopérative doit se composer de membres d'une même profession, ou 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 coopération de vente; des citoyens consommateurs peuvent également fonder des coopératives d'achats ou des coopératives de consommation.

Mais une coopérative de producteurs, par exemple, doit être formée de producteurs seulement, dirigée par eux et financée par eux. Sans cela, ce n'est plus une coopérative, mais une société ou compagnie d'affaires.

Il est inutile de songer à grouper, en une coopérative, des producteurs, des marchands et des financiers; leurs intérêts étant différents, leur action 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, et ses directeurs et officiers sont des cultivateurs ou des gens intimement liés à la classe agricole et à ses intérêts. Elle s'occupe d'offrir un marché étendu aux produits de la ferme, à ceux de ses sociétaires tout particulièrement; et les bénéfices qu'elle en retire, elle les retourne à ses sociétaires.

Une coopérative ne connaît le succès que si elle repose sur une nécessité économique. La nôtre est venue à son heure puisqu'elle répond au désir des cultivateurs d'être débarrassés des intermédiaires et des spéculateurs. Il n'en tient qu'à leur bon vouloir pour assurer son succès.

Le foin

Une assemblée spéciale extraordinaire de tous ceux qui s'intéressent à l'industrie du foin est convoquée pour vendredi à 1.30 P.M. heure d'été, le 5 septembre à la Chambre de Commerce, de Montréal, 76, rue St-Gabriel, Montréal.

Un rapport sera soumis de la gratification que les directeurs de l'Association ont obtenu des ministères d'Agriculture de Québec et d'Ottawa, pour favoriser la bonne culture du foin et aider au relèvement des prix de ce produit. Il est de l'intérêt de tout producteur d'être présent.

A.-S. Comeau, Sec.-trés.

La région de Princeville

Aux environs de l'abattoir de la Coopérative Fédérée à Princeville, il y a un groupe de coopérateurs sérieux dans chaque paroisse.

Dimanche, le 24 août courant, à la sortie de la grand'messe, ceux de St-Pierre-Baptiste se réunissaient pour causer avec leur agronome de l'importance de l'achat des engrais chimiques.

M. Filion, agronome, de Mégantic, expliqua par des comparaisons précises bien amenées les avantages économiques que peut avoir sur les récoltes l'application raisonnée de certains engrais chimiques, dont les prix d'achat restent dans des proportions correspondant aux prix de vente des récoltes.

Quelques cultivateurs, probablement les plus sages, s'étaient assurés, pour cette occasion, la présence de M. Emile Bélanger gérant de la succursale de Princeville, car très nombreux sont, dans cette région, les cultivateurs qui ne vendent ou n'achètent qu'à leur succursale.

À la suite de l'exposé des prix que fit M. Bélanger, l'on ne tarda pas à grouper les commandes pour près de deux chars de phosphate THOMAS.

M. Robichaud, propagandiste du Ministère Fédéral de l'Agriculture, en élevage du monton, a traité des avantages que peut retirer un cultivateur en faisant l'achat d'un agneau de sang pur, et ce, afin d'améliorer et la laine et la chair des agneaux que nous mettons sur le marché tous les ans. Environ quinze cultivateurs donnèrent dès lors leur nom pour bénéficier des avantages offerts par les Ministères de l'Agriculture d'Ottawa et de Québec à tout cultivateur qui fait l'achat, pour la première fois; d'un bélier de race pure.

Un propagandiste de la Coopérative Fédérée termina cette réunion par quelques remarques sur la préparation et la vente de produits agricoles, de même que sur les avantages de se grouper pour faire l'achat de certaines marchandises indispensables aux cultivateurs.

Au son de la cloche paroissiale, chacun se retira satisfait des causeries que l'on venait d'entendre.

"Le Bulletin de la Ferme"

vous attend à l'Exposition, Palais de l'Industrie, Section F.

1924		SEPTEMBRE	SOLEIL	
			Lev.	Co.
S	6	De la Ste Vierge.	5 14	6 15
D	7	XIII apr PENT et II de Sept	5 15	6 13
L	8	NATIVITE de Ste VIERGE	5 17	6 11
M	9	S. Gorgone, mart.	5 18	6 9
M	10	S. Nicolas Tolentin, con.	5 19	6 7
J	11	SS Prote et Hyacinthe, mart.	5 20	6 5
V	12	Sant Nom de Marie dbl, maj.	5 21	6 3

A l'Exposition, "Le Bulletin de la Ferme", Palais de l'Industrie, Section F; mettra à votre disposition des sièges, un écritoire, un téléphone et un radiophone.

"SAVEUR DE FRUIT DANS LE FROMAGE"

Ordinairement le défaut de senteur de fruit se rencontre surtout à l'automne, mais vu que durant cette semaine ce défaut a été constaté dans un plus grand nombre de fabriques qu'à l'ordinaire, je crois opportun d'en dire quelques mots.

Quant à la cause, les opinions sont bien partagées et multiples, 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 croient qu'il est dû aux canistres rouillées. D'autres encore en attribuent la cause à ce que les vaches mangeraient des fruits: pommes, fraises, etc. Enfin d'autres prétendent avoir la solution en donnant moins d'acidité au caillé. Puisque rien de défini n'est encore trouvé, 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'est d'aucun effet à faire disparaître le défaut, 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 ayant ce défaut dans des régions où il n'y a pas de vergers d'aucunes variétés de fruits que ce soit, ou que nous n'en trouvions pas 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 pas d'arbres fruitiers; par exemple de 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'acide.

D'après mon expérience comme fabricant et comme inspecteur, ainsi que l'expérience acquise en faisant l'examen du fromage à Montréal depuis plusieurs années, je suis enclin à croire que cette senteur et goût particulier 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 de le couper trop ferme, ou par morceaux trop gros, de le cuire trop tôt, 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 doit également enfermer du sucre de lait qui ne doit pas s'y trouver du tout ou 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 constate, je puis dire jamais durant la fabrication, mais qui arrive quand le fromage a quelques jours d'âge, serait, d'après moi, causé par la présence de ces sucres 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 qu'on appliquerait trop énergiquement les moyens à prendre quand le lait est avancé et qu'on réussirait à raffermir trop tôt le caillé, en même temps qu'on retiendrait une trop grande quantité de sucre produisant cette fermentation.

La chose s'expliquerait de la même manière pour l'apparence plus fréquente de ce défaut en automne, parce que le lait étant plus riche, rendant le caillé plus difficile à raffermir, nécessitant 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 fait ce qu'il faut pour raffermir le caillé promptement et on réussit très souvent à faire du fromage qui manque d'acide et ayant la saveur sucrée.

Je sais par expérience personnelle, 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 beaucoup plus riche que celui de la Province d'Ontario, j'attribue à la même cause, si nous faisons de ce fromage en bien plus grande quantité, ici qu'il 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 quelques 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.

GEO. CAYER,

Classificateur-surveillant.

Grains de

Elections.—Les réels se sont terminés: Sir Eugène a une majorité de 2000

Renards vivants est aux expositions u l'élevage du renard exposition de renard renards.

Après Québec, Provinciale, le plus fin, mais déjà les Gr triels progressifs se à Toronto, du 18 au De toute évident seront encore plus n inscriptions seront c désire participer à l' ser au Gérant-Général

A Hébertville cette région se prépa 15 courant.

La société d'ag 125 têtes de bétail, vaux percherons e volailles, etc.

Les premiers ét aux industriels et même réservé des e

Des arrange me d'attractions sa le 14, permettra au progrès sensibles ac

Le crime du d dit un confrère, an la vie, au cours d'i sacrifices humains approfondir pourq inhospitalières de le fléau des inonda territoires. Lorsq naire; c'est par mil l'erreur économique

"Chez nous au cause déjà des inor de la Chine, sème passage. Puissent de la nature, nous Aidons donc avec bois, aux sources d res, mais sans met canadienne."

Les Canadien de Québec", dans filiale "La Coopé mettrait incessam fameux saumon de

A ce propos vient de dire dans M Sylva Clapin, qu'ici accordé à l poisson, et qui se

"Quiconque, et s'est décidé à y le poisson, revien sachions pas tirer nous avons ici à France, pouraien à Ottawa, fait de nos populations à Québec, bien des a nos gens en arriv d'être bon tout au contraire l'un des possible de trouve dire en un tour difficiles gourmets

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Elections.—Les élections de Rimouski et de St-Antoine (Mont-réal) se sont terminées mardi par la victoire des deux candidats ministériels: Sir Eugène Fiset et M. Hushion. On accorde à Sir Eugène une majorité de 2000 voix et à M. Hushion 1200 voix.

Renards vivants et fourrures de renards.—Décidément le vent est aux expositions universelles. L'île du Prince Edouard, patrie de l'élevage du renard à fourrure, aura la sienne en 1925. Ce sera un exposition de renards vivants de toutes variétés, et de fourrures de renards.

Après Québec, Toronto.—L'Exposition Royale.—L'Exposition Provinciale, le plus grand événement agricole de l'année, touche à sa fin, mais déjà les Grands éleveurs et autres agriculteurs, et les industriels progressifs se préparent pour l'Exposition Royale, qui aura lieu à Toronto, du 18 au 26 novembre.

De toute évidence, les Eleveurs américains de bétail de pure race, seront encore plus nombreux que jamais à l'Exposition Royale. Les inscriptions seront closes le 1er novembre. Il faut donc se hâter si l'on désire participer à l'Exposition Royale de 1924. Pour détails s'adresser au Gérant-Général M. A. P. Westwelt, Toronto.

A Hébertville les 13, 14 et 15 septembre.—Tout le monde, dans cette région se prépare pour l'Exposition agricole qui aura lieu du 13 au 15 courant.

La société d'agriculture a pris les mesures nécessaires pour loger 125 têtes de bétail, dont plusieurs sujets inscrits au livre d'or, 75 chevaux percherons et ardennais, sans compter les porcs, moutons, volailles, etc.

Les premiers étages du palais de l'industrie sont entièrement loués aux industriels et aux commerçants. Plusieurs d'entre eux se sont même réservé des espaces à l'extérieur.

Des arrangements spéciaux ont été pris pour fournir un programme d'attractions saines et variées. Un train excursion de Chicoutimi, le 14, permettra aux citoyens de toute la région de venir constater les progrès sensibles accomplis depuis un an.

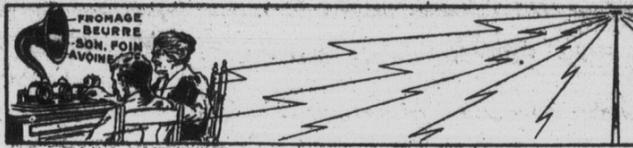
Le crime du déboisement à outrance.—“Des rapports récents, dit un confrère, annonçaient que plus de 50,000 personnes ont perdu la vie, au cours d'inondations désastreuses en Chine. Ces immenses sacrifices humains se répètent d'année en année presque. Sans trop approfondir pourquoi certaines populations s'attardent sur les rives inhospitalières des fleuves de l'Asie, rappelons-nous pratiquement que le fléau des inondations en Chine est dû au déboisement d'immenses territoires. Lorsque la saison des pluies est plus mauvaise que d'ordinaire; c'est par milliers que ces pauvres Célestes paient de leurs vies l'erreur économique de leurs pères.

“Chez nous aussi, le déboisement trop rapide de certaines régions cause déjà des inondations qui, sans être aussi désastreuses que celles de la Chine, sèment trop souvent la ruine et la désolation sur leur passage. Puissent l'expérience des autres et certains avertissements de la nature, nous mettre en garde contre une politique imprévoyante! Aidons donc avec patriotisme les apôtres de la conservation de nos bois, aux sources de nos eaux. Exploitions nos riches essences forestières, mais sans mettre en péril la fécondité et l'harmonie de la nature canadienne.”

Les Canadiens-français et le poisson.—“La Coopérative fédérée de Québec”, dans sa propre page annonçait jeudi dernier que sa filiale “La Coopérative des Pêcheurs de Carleton”, (Gaspésie), mettrait incessamment sur le marché, et sous forme de conserves, le fameux saumon de la Gaspésie.

A ce propos nous croyons intéressant de reproduire ici ce que vient de dire dans La Presse l'écrivain Canadien-français bien connu, M. Sylva Clapin, qui déplore le peu d'attention que nous avons jusqu'ici accordé à l'importante ressource alimentaire que constitue le poisson, et qui se trouve partout au Canada.

“Quiconque, dit M. Clapin, a voyagé tant soit peu en Europe, et s'est décidé à y savourer les nombreux plats si délicieux fournis par le poisson, revient au Canada rempli d'étonnement que nous ne sachions pas tirer plus amplement parti des richesses aquatiques que nous avons ici à satiété, et que bien des pays, sans en excepter la France, pourraient nous envier. Notre département des Pêcheries, à Ottawa, fait de grands efforts, depuis quelque temps, pour instruire nos populations à cet égard. Mais, en ce qui concerne la province de Québec, bien des années devront sans doute encore s'écouler avant que nos gens en arrivent à être bien persuadés que le poisson, bien loin d'être bon tout au plus à manger seulement les jours maigres, est au contraire l'un des articles d'alimentation les plus riches qu'il soit possible de trouver, et qu'on en peut faire en tout temps, et pour ainsi dire en un tour de main, de multiples plats à contenter les plus difficiles gourmets”.



POSTE CNRO -- OTTAWA

Chemin de fer National du Canada Concert du 6 septembre, à 8 h. p. m.

Marche: “Vimy Ridge”, (Alfred); Ouverture: “Stradella”, (Flotow);
Valse: “Rose”, (Laurendeau); Carmen (Bizot) et “The Gingham Girl”, (Von Tilsor), par l'Orchestre du Château Laurier, directement de la salle à manger du Château Laurier.

Seconde partie

Tenor: “On the road to Mandalay”, (Speaks) et “All Through the Night”, (Welsh), M. Frank Sim; Monologue musical: “Coming Home”, M. Glaude Parker; Soprano: “I seek thee in every flower”, (Ganz) et “A May Morning”, (Denza), Mlle L. Wood; Piano: Un sospiro”, (Lizst), M. H. Sanders; Bariton: “Ave Maria, (Luzzi) et “Till the sands of the desert grow cold”, (Ball), M. D. Coleman; Recital par le Quatuor Hawaïen du C.N.R., sous la direction de M. A. C. McQuill; Tenor: “Wolstos the Bowman”, (Nelson) et “I Pass by Your Window”, (Braho), M. F. Sim; Monologue musical: “The Whitest Man I Know”, M. C. Parker; Soprano: “The Bells of Lee”, (Adams) et “Song of the Woods”, (Wood), Mlle L. Wood; Piano: “What the Minstrel Told us”, (Bax), Dr. H. Sanders; Bariton: “There's a Land”, (Allitson) et “Good Bye”, (Tosti), M. D. Coleman.

Troisième partie

Musique populaire de danse par l'Orchestre du Château Laurier sous la direction de M. Jas. McIntyre.

Trio: “Extraits de “Maid of the Mountains”, Trio Vander Haeg; Soprano: “Dedication”, (Franz) et “A Swan”, (Groig), Mlle France James; Violoncelle: “The Swan”, (Saint Saens) et autre morceau, M. P. Van der Haeghe; Récitation: Mlle Mildred Page; Trio: “Coucher de soleil japonais”, (Deppen) et “Morceau choisi”, Trio Van der Haeghe; Piano: Mlle Queenie Gibson; Trio: “Love will forgive”, (Carbonneau) et “Fox Trot”, Trio Van der Haeghe.

Discours par M. Graham F. Towers, surintendant du service extérieur commercial, de la banque Royale du Canada, intitulé: L'Etat des affaires en Canada”.

Trio: “Indian Love Lyrics”, (Finden) et autre morceau, par le trio Van der Haeghe; Soprano: “So sweet love seemed that April Morn”, (Piggott) et “Now sleeps the Crimson Potal”, (Quilto); Mlle F. James; Violon: M. A. Van der Haeghe; Récitation: Mlle Mildred Page et trio: “Valse des fleurs”, (Tschaiakowsky), trio Van der Haeghe.

Ouverture du Congrès d'Apiculture—Les prix

L'on vient de rendre publics les résultats du grand concours des exposants des produits de l'Apiculture, au pavillon spécialement destiné aux produits de cette branche importante de notre industrie agricole provinciale. On peut déclarer en toute vérité que cette exposition des produits mellifères est la plus grande qui ait encore été organisée, non seulement dans la province de Québec, mais encore dans le Canada tout entier. Elle coïncidera avec le grand congrès international des apiculteurs qui s'est ouvert lundi, sous le distingué patronage de Son Excellence le lieutenant-gouverneur de la province et auquel assisteront des centaines de délégués du Canada, des Etats-Unis, de France, de Belgique, et d'Italie.

La province de Québec est à l'honneur dans cette exposition de l'abeille, puisqu'elle comprend 2,857 exhibits de miel, répartis dans tous les comtés de la province.

Voici la liste des heureux gagnants:

Miel blanc No 1
Médaille de vermeil: Mlle M. A. Gamache, l'Islet;
Médaille d'argent: M. Edmond Grondin, Normandin, Co. Lac St-Jean;
Médaille de bronze: M. Louis Bossé, St-Jean, P. Qué.;
Diplôme d'honneur: Eugène Dumas, S-Michel, Co. Bellechasse.

Miel blanc No 2
Médaille de vermeil: M. Joseph Lavallée, St-Germain, Co. Drummond;
Médaille d'argent: M. Emile Ferland, Manceau, P. Qué.;
Médaille de bronze: M. Léonard Leclerc, Nicolet;
Diplôme d'honneur: M. Gabriel Cormier, St-Grégoire, Nicolet.

Miel ambré clair
Médaille d'argent: Couvent de Jésus-Marie, Sillery;
Médaille de bronze: M. Joseph Barnabé, Marie-ville, Lotbinière;
Diplôme d'honneur: M. R. G. Brown, Ste-Jovite, Co. Drummond.

Miel ambré
Médaille d'argent: M. Ovide Lafèche, St-Joseph du Lac;
Médaille de bronze: M. Ernest Pelletier, St-Roch des Aulnaies.

Miel brun
Médaille d'argent: M. Cameron MacDonald, Howick, Châteauguay;
Médaille de bronze: M. Ovide Lafèche, St-Jean-du-Lac, Co. Deux-Montagnes.
Diplôme d'honneur: M. V. A. Héroux, St-Bruno, Co. Chicoutimi.

Miel en sections
Médaille de vermeil: M. C. E. Martin, Louiseville;
Médaille d'argent: M. E. Lamoureux, Richmond;
Médaille de bronze: M. Hector Béland, Louiseville, Co. Maskinongé.
Diplôme d'honneur: M. Er. Gervais, St-Victor d'Anjou, Co. Berthier.

Cire
Médaille de vermeil: M. D. Tassé, 63, rue Murry, Montréal.
Médaille d'argent: M. Wilfrid Bélanger, St-Eugène, Co. l'Islet;
Médaille de bronze: M. Patrice Tessier, St-Casimir, Co. Portneuf;
Diplôme d'honneur: Mme Paul Rainville, Beauport, Co. Québec.

A LA VEILLEE

Glose hebdomadaire

CHAPEAU BAS

"O Canada, terre de nos aïeux"

Lorsque, dans une réunion officielle ou autre, éclate le chant de **La Marseillaise**, tout Français présent surgit sur ses deux pieds et brandit son chapeau. L'Anglais, dès qu'il entend les premières notes du **God Save the King**, se lève gravement et se décoiffe pour ouïr l'hymne national.

Avec non moins d'amour mais avec plus de vivacité, l'Irlandais salue, tête découverte, le **God Save Ireland**; Le Belge en fait autant pour **La Brabançonne**, le chant national de son pays.

Et il en est ainsi de tous les peuples lorsque se fait entendre, l'hymne qui personnifie sa nation, sa patrie et sa foi.

Chez nous, l'hymne national désormais officiellement reconnu, est le superbe:

O Canada, terre de nos aïeux.

C'est debout et découverts, ne l'oublions pas, que nous devons entendre ce chant.

Et de bonne heure, il faut habituer l'enfance et toute la jeunesse à respecter, à aimer, que dis-je! à chérir et à saluer partout l'incomparable hymne national du Canada-français et catholique.

Les autorités scolaires ont déjà fait un devoir au corps enseignant de cultiver dans les écoles nos chants nationaux, d'y exercer régulièrement la jeunesse étudiante.

C'est là une bonne chose à rappeler au début de l'année scolaire, à rappeler et à mettre en pratique.

Cette pratique, et cet enseignement paraissent encore plus opportuns lorsque l'on a lu la note suivante, que sous le titre de "Chapeau bas", L'Action Catholique publiait le 27 août dernier

"Ces jours-ci, la présence de la flotte anglaise fait accourir chaque soir de grandes foules sur la Terrasse où les musiques des croiseurs ou de la Citadelle occupent alternativement le kiosque.

"Chaque soir, l'une ou l'autre des fanfares joue les chants nationaux. Quelques-uns oublient malheureusement que ces chants ne sont pas de la musique vulgaire, mais qu'ils doivent être écoutés avec respect, c'est-à-dire debout et chapeau bas. Puisque les fanfares ont toujours la courtoisie de terminer leurs concerts par le "O Canada", suivi du "Dieu sauve le Roi", que les milliers d'étrangers qui se pressent actuellement dans nos murs voient par notre attitude que nous sommes un peuple conscient de sa personnalité et qui sait rendre hommage à qui hommage est dû."

Avec le confrère nous répétons:

"Debout et chapeau bas durant l'exécution de "O Canada" et "Dieu sauve le Roi".

JEAN DE LA GLÈBE.

Achetez et vendez par le moyen des petites annonces



DIVERS

AGENTS DEMANDES.—Pour vendre à domicile, homme, femme ou fille, toute personne ambitieuse peut se faire un salaire entre \$25. et \$50. par semaine en vendant directement du manufacturier au consommateur les bas que nous manufacturons, ainsi que des agences de tabliers en caoutchouc. La Cie Manufacturière Lafontaine, 2090 rue Lafontaine Est, Montréal. 288-P. 87

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

ARTICLES A VENDRE.—Batteries \$12.00; régulateurs pour Ford 65c; Lumières d'arrêt \$1.65 Ventilateurs de tabliers (avec outil tranchant, forêt, etc.) \$1.50; Sirène électrique \$2.25; Portefeuilles (cristal taillé) \$1.50; Amortisseur de choc "Trico" \$10.00; Pâtures de radiateurs (nickelées) \$1.00 à \$1.50; Couvertures de sièges \$8.00; Poignées en caoutchouc pour volants \$1.95; Fougères; (Spot Lights) (\$2.95; Nettoyeur de pare-brises automatique \$4.50; Porte-bagage, \$1.55; Phares d'avant, de côté, montures de phares, etc., à moitié prix. Pièces et ciment pour pneus, 35c; Prix spéciaux sur forêts, fraises, pas et filières, etc. Spodomètres Corbin employés par les policiers, \$21.00; Gripes-freins "Jiffy" remettent les vieux freins à l'état de neufs, 60c. Nettoyeur "Waycross" pour pare-brise, nettoie toute la largeur automatiquement \$12.00. Un tourne-vis donné gratuitement à chaque acheteur. Prix spéciaux pour couvertures de soufflets. Harry B. Kennedy, 114 rue King Ouest, Toronto-Ont. 4-18s. X 351.

AMATEURS DE PHOTOGRAPHIES—Si vous désirez avoir vos films bien développés, des portraits bien finis et qui ne changent pas, un service assez rapide et des prix très bas, ce qui veut dire une économie pour vous, écrivez pour liste de prix et détails à Photographe, Case 104, Québec. 21a-4s. P47

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

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

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

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

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

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

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

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

POELES USAGES.—Nous avons une grande quantité de poeles usagés de tous genres, bois, charbon, gaz, électricité, complètement remis à neuf à vendre à très bonnes conditions. Aussi balance de notre stock de meubles, tel que lits et sommiers, buffets, tables, etc., que nous vendons en bas du prix coûtant vu que nous discontinuons cette ligne. Belanger & Bolduc Ltee, 119-123 rue du Pont, tél 7056 X 09 18s-2oct.

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

SURPLUS DE L'ARMEE.—Nous garantissons que nos marchandises ne viennent pas en contrevention à la loi et peuvent être portées par qui que ce soit. Bottines culottes, chemises, jambières, etc., écrivez pour catalogue. Magasin de Surplus Militaire, 204 ouest, Notre-Dame, Montréal. 76 28a 185

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

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

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

ANIMAUX

A VENDRE



Agneaux et agnelles Leicester de premier choix, neuf premiers prix l'an dernier à notre exposition de Montmagny. Premier prix spéciaux pour le troupeau obtenu aux deux dernières années. Conditions faciles, satisfaction assurée. S'adresser à JEAN MARIE NICOLE, Montmagny, Qué. 4 sept. P05.

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

A VENDRE.—Veuve Ayrshire de race pure, né le 9 juillet, engendré par Theodore of Springbank 69131 dont la mère a un record de 15178 lbs de lait, 646 lbs de gras. Prix: \$25.00. Troupeau accrédité. Ecrivez en français ou en anglais à Wilkins Bros, Farnham, Qué. 18-2 oct. P76

A VENDRE.—Moutons Shropshire des deux sexes, de tout âge; jeunes taureaux Canadiens de 6 mois; jeunes mâles Berkshire. Prix modérés satisfaction assurée. S'adresser à Albani Nichols La Présentation, Cté St-Hyacinthe, P. Q. 21-8-4s. P. 05

LA FERME D'ELEVAGE DE RENARDS NOIRS ARGENTES DE MACINTYRE, à Bathurst Basin, N.-B., offre en vente de beaux couples de sujets reproducteurs sélectionnés, bien élevés et bien formés. Provenant des troupeaux de l'île du Prince-Edouard et de la baie d'Hudson, ont rapporté 200% et plus l'an dernier parmi tous les couples des fermes de la localité. Paiement à termes. Conditions avantageuses seront faites aux clients sérieux et responsables, pour la pension et l'élevage des sujets pourvu qu'ils nous mentionnent ce qu'ils désirent avoir comme pension des sujets et termes de paiements 18-8-2oct. P39

MOUTONS LEICESTER vieux et jeunes des deux sexes, ayant obtenu les premiers prix aux positions à vendre à de bonnes conditions. Léo Garon, St-Bernard, Dorchester, Qué. B8318

PEAUX DE MOUTONS.—Nous achetons les peaux et moutons et d'agneaux, nous cherchons dans chaque comté ou ville un homme capable de nous les acheter à la commission ou autrement. Ecrire Bastien & Bernadet, tanneurs, Loretteville, Qué. 21a et 45 x 16.

TROUPEAU AYRSHIRE ACCREDITE.—A vendre.—Vaches pour exposition ou laitières vélées en août, femelles ou mâles de tous âges; vaches inscrites au livre d'Or. Moutons LEICESTER de tout âge des deux sexes, Cochons Grand Yorkshire âgés de 4 mois, des deux sexes. Pour information s'adresser à ANTONIO BERGERON, Plessisville, Qué. 4-18 s-P4

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



OEUF ET VOLAILLES A VENDRE

VOLAILLES.—Plymouth Rock barrées, Wyandottes blanches, Rhode Island rouges, provenant de poules sélectionnées au nid à trappe. Poulettes \$1.50, Cochets \$2.00; sujets éclos le 12 avril. Emile Robillard, Lavaltrie, Berthier, P. Q. 21a-4s-P05



Fermes, Fromageries, Beurreries.

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

A VENDRE.—Ferme, à peu près 100 acres située à un mille plus haut que Norton Station, côté nord de la rivière. La maison est avec planchers en ciment à l'épreuve de l'eau et de la gelée. Grange moderne avec aqueduc, lumière électrique. Vendu avec ou sans roulant. S'adresser à J. R. Campbell, 42 rue Princesse, St. John, N. B. Mat.—P57

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

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

TRAPPEURS

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

Lettres-Circulaires MULTIGRAPHIÉES

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

Nous garantissons un travail soigné et satisfaction parfaite.

Demandez échantillons et prix à

H. M. - Case 129 - Québec

BONNES REPONSES

Dans une église, on fait une quête pour les victimes de la famine en Irlande. Un pauvre ouvrier donne sa montre. Etonnement de la quêteuse. Alors l'ouvrier dit: "On n'a pas besoin de savoir l'heure quand un peuple meurt de faim."

Mme la marquise de X. avait invité à sa table un évêque... plusieurs dames décollées... Monseigneur tenait sa barrette entre ses mains... La maîtresse de la maison: "Monseigneur, veuillez vous couvrir!—Après vous, madame!"

M. V., ministre de l'Intérieur, de religion juive, va rendre visite au cardinal Guibert, archevêque de Paris. Avant de le quitter il lui dit: "Eminence, la bonté que vous avez eue pour moi me touche; je vous demande la permission de vous embrasser. Au reste, ajoutez-il, c'est l'Ancien Testament qui embrasse le Nouveau.—Mais, Monsieur le ministre, vous qui êtes légiste, vous savez très bien que le dernier Testament annule les autres."

Un jeune religieux arrivant à Paris, en mai 1907, descendait à la gare du Nord.—"Tiens, dit un pèle voyou en l'apercevant, il y a donc encore des sacs à charbon?"—Oui, mon ami, répondit le prêtre, il en faudra tant qu'il y aura des fournaux!" Tête de l'insulteur.

Un gros homme, dont la face épanouie contrastait avec celle du saint curé d'Ars, disait à celui-ci: "Je compte un peu sur vous pour me faire venir là-haut. Quand vous irez au ciel, je tâcherai de m'accrocher à votre soutane.—Mon ami, repliqua le bon curé avec une douce malice, gardez-vous en bien! L'entrée du ciel est étroite nous resterions tous deux à la porte."

LE SEL A BEU EXTRA SPEC WINDS EST LE MEILLI POUR LE BEU ESSAYEZ-

CHAMPION CANADIEN AMELIORE

Souffleur à paille, s'adapte battues en usage soit à toile etc. Ce souffleur peut retenir l'expulser avec la paille. Av la balle pour battues à four guettes. Ce souffleur est détaché du relié seulement par une courroie donner satisfaction. Voyez notre agent local s'entre machine traitant du tr machine dans tous ces détails dons à de bonnes conditions

Wilfrid Ouellet STE-SCHOLASTIQUE-



Sur réception de ce 25 cts pour les frais d' et transport, nous vous franco une bouteille gratuitement.

Nom.....

Adresse.....

"Epilexite" 1080 QUEBEC.

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

**CHAMPION
CANADIEN
AMELIORE**



Souffleur à paille, s'adapte à toutes les batteuses en usage soit à toile ou à fourches, etc. Ce souffleur peut retenir la balle ou l'expulser avec la paille. Avec toile pour la balle pour batteuses à fourches ou à baguettes.
Ce souffleur est détaché de la batteuse relié seulement par une courroie et garantie donner satisfaction.
Voyez notre agent local sinon demandez notre circulaire traitant du travail de cette machine dans tous ces détails. Nous vendons à de bonnes conditions.

Wilfrid Ouellet & Cie
STE-SCHOLASTIQUE - QUEBEC



EPILEXITE
LE SEUL VRAI TRAITEMENT
CONTRE
L'EPILEPSIE
SOUS TOUTES SES FORMES

DOSE ET MODE D'EMPLOI
On soufflé à la dose de deux à quatre grains
avant chaque repas et trois soufflés à la
fin de la journée pendant six mois ou jusqu'à
ce que le malade ne soit plus sujet à des
accès de mal. On peut aussi souffler deux
ou trois grains à la fois pendant deux
ou trois jours pendant les accès pendant les
accès de mal de grande violence.

J. W. CAUDETTE
PHARMACIEN - CHIMISTE
QUEBEC

Presque tous les médicaments brevetés
de la pharmacie.

Sur réception de ce coupon et de
25 cts pour les frais d'emballage
et transport, nous vous expédions
franco une bouteille échantillon
gratuitement.

Nom.....
Adresse.....

"Epilexite" 1080 St-Vallier
QUEBEC. B. F.

HOMMES ET CHOSES
Revue de la huitaine

**Notre héritage : la langue de nos pères.-- L'en-
nemi à craindre.-- Le moyen de le combattre.**

Avec la permission de nos lecteurs, nous les entretiendrons aujourd'hui d'un sujet que nous avons particulièrement à cœur, parce que notre avenir comme peuple en dépend, et, dans une certaine mesure, notre foi aussi. Nous voulons parler de NOTRE LANGUE.

De temps à autre, les quotidiens publient de longs articles pour établir que Jean-Baptiste parle bien la pure langue française et non un patois quelconque.

De son côté, M. L.-P. Geoffrion, l'érudite secrétaire de la société du Parler français, écrit une série d'études philologiques pour démontrer que beaucoup de locutions, que de prétendus puristes affectent de trouver étranges, nous viennent en ligne directe de la France de nos ancêtres et étaient autrefois usitées même dans ce que l'on est convenu d'appeler la haute société. Dans notre ancienne mère-patrie la langue a évolué, tandis que chez-nous elle serait restée ce qu'elle était au grand siècle.

Et périodiquement quelque "Parisien de Toronto" en mal de manger du Canayen, nous accuse de parler un patois intelligible à un Français d'outre-mer. Qu'en ce milieu fanatique, on taxe de patois notre manière de parler, que nous importe! Tous les Français qui nous visitent nous comprennent, c'est donc que nous parlons français.

Et le sénateur Beaubien qui a parlé devant de nombreux auditoires en différentes parties de la France, et M. Montpetit appelé à donner des conférences à la Sorbonne, ne parlent pas un trop mauvais patois après tout.

Et puis le patois n'est pas aussi méprisable que le pensent des esprits vains. Ecoutez ce qu'en dit Charles Nodier, une autorité en linguistique: "Il n'est pas besoin d'avoir beaucoup exercé son esprit à la réflexion pour comprendre que le patois, composé plus naïvement et selon l'ordre progressif des besoins de l'espèce est bien plus riche que les langues écrites en curieuses révélations sur la manière dont elles se sont formées. Presque inaltérable dans la prononciation, dans la prosodie, dans la mélodie, dans l'orthographe même, quand on l'écrit, il rappelle partout l'étymologie immédiate, et souvent on n'y arrive que par lui. Jamais la pierre-ponce de l'usage ou le grattoir du puriste n'en ont effacé le signe élémentaire d'un radical. Il conserve le mot de la manière dont le mot s'est fait, parce que la fantaisie d'un faquin de savant ou d'un écervelé de typographe ne s'est jamais évertuée à détruire son identité précieuse dans une variante stupide. Il n'est pas transitoire comme une mode. Il est immortel comme une tradition. Le patois c'est la langue vivante et nue.

Le beau langage c'est le simulacre, le mannequin... Le patois, c'est la langue du père, la langue du pays, la langue de la patrie."

Conservons donc comme un précieux héritage nos expressions surannées et nos tournures vieilles, même si en certains quartiers on les appelle des patois.

Le patois, le vrai, n'existe pas dans la province de Québec, parce que nous n'en avons pas besoin pour exprimer nos pensées. Nous avons la langue française, et elle nous suffit.

Habitants de la péninsule de Gaspé, de l'île d'Orléans ou de la vallée de la Gatineau, tous nous parlons un même français, le vrai, qu'embellissent plutôt qu'ils ne le défigurent les mots du terroir, les termes de marine et même les expressions en vogue dans les chantiers.

La langue française dans la Province de Québec ne connaît qu'un ennemi, c'est l'anglicisme que nous devrions fuir comme la peste.

Les griffes du lion ne nous font plus peur, mais si nous n'y prenons garde, sa langue finira par dévorer la nôtre.

La classe instruite, nos éducateurs surtout, devraient faire un grand effort pour nous débarrasser de ces parasites qui n'ont que faire dans le jardin bien ordonné de la langue française.

L'anglicisme, voilà le chiendent au Canada. Qu'on nous donne donc des dictionnaires techniques de la mécanique, de l'auto, de l'aréo, de toutes les inventions modernes, afin que nous apprenions les termes que nous ignorons, et qui iront beaucoup mieux à notre langue habituée au verbe français.

Cette tâche serait digne de la Société du Parler français et si elle voulait l'entreprendre, le gouvernement n'hésiterait sans doute pas à lui en fournir les moyens.

Pierre Fouille-Partout.

**Chemin de Fer
National du Canada**

Service entre Québec et Montréal

Le service de trains du Chemin de Fer National entre Québec et Montréal est des plus commodes. Les trains quittent Québec (Gare du Palais) à 5.15 A. M. dimanche excepté, et 12.01 P. M. tous les jours via Richmond, 1.20 P. M. et 11.45 P. M. tous les jours via Drummondville arrivant à Montréal (Gare Bonaventure) à 11.59 A. M., 6.20 P. M., 6.05 P. M. et 6.25 A. M. respectivement. Au retour, les trains quittent Montréal à 9.25 A. M. dim. exc. via Richmond, 5.00 P. M. et 11.30 P. M. tous les jours via Drummondville arrivant à Québec à 2.45 P. M., 9.45 P. M. et 6.45 A. M., respectivement. Wagons salon, wagons café-salon, wagon-salon-panorama aux trains de jour, wagons-lits modernes à salons et à compartiments aux trains de nuit. Pour tous autres renseignements, réserves de places, etc., prière de s'adresser au Bureau de la Ville, 10, Sainte-Anne, Tél. 529, à la Gare du Palais, Tél. 2125, ou à n'importe lequel des Agents du Chemin de Fer National du Canada.

Chaque Paquet
de 10^c de
**PAPIER
AMOUCHE**
WILSON
TUERA PLUS DE MOUCHES QUE
\$ 8⁰⁰ VALANT DE N'IMPORTE
QUEL ATTRAPE-MOUCHE
COLLANT.

Ne salit pas les mains. Vendu par tous les Pharmaciens, Epiciers et Marchands Généraux.

Employez
les
**SCIES
SIMONDS**

La trempe des dents
leur permet de conser-
ver longtemps leur fin
tranchant

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

**Double
Constamment**

tous les cinq ans
depuis le commencement
des affaires en 1892

Assurances en vigueur
1923 \$351,402,105

Actif
1923 56,235,142

**Great-West
Life**

SURDITE



L'ouïe parfaite est maintenant rendue dans tous cas de surdité ou déficuosité de l'ouïe amenée par le catarrhe, relâchement, enfoncement, épaississement des tambours bourdonnements et sifflements, perforation, destruction complète ou partielle des tambours, écoulement des oreilles, etc.

**TAMBOURS D'OREILLE COMMON-
SENSE WILSON**

"Ces petits appareils téléphoniques sans fit pour les oreilles" ne demandent pas de remèdes, mais remplacent effectivement ce qui manque ou ce qui fait défaut dans les tambours de l'oreille. Ce sont de simples appareils qui s'adaptent facilement à l'oreille, tout en étant invisibles. Doux sûrs et confortables.

Ecrivez aujourd'hui pour demander notre brochure gratuite de 168 pages sur la SURDITE qui vous donne amples détails et témoignages.

WILSON EAR DRUM Co., Incorporated

151 Inter-Southern Build. Louiseville, K.

LA LOI POUR TOUS

Suite de la page 652)

DES EFFETS DU CONTRAT DE MARIAGE.—(Réponse à J. E. M.)—**Q.** Lors de leur mariage, l'époux a passé un contrat de mariage par lequel il a donné à sa future épouse l'usufruit de tous les biens meubles et immeubles qu'il laisserait à son décès?

R. De ce mariage sont nés plusieurs enfants qui sont aujourd'hui majeurs. Aujourd'hui le père est mort et les enfants majeurs veulent vendre la terre sans le consentement de leur mère. Cette vente est-elle légale?

R. Nous croyons assez difficile, dans les circonstances, de vendre les dits immeubles d'une succession lorsque ces immeubles sont soumis à un usufruit; cependant, nous devons dire que la chose est possible, mais dans ce cas, cette vente ne peut affecter en rien l'usufruit de l'épouse survivante, à moins qu'elle ne renonce à cet usufruit dans l'acte de vente. En d'autres termes, la femme qui possède un usufruit sur des immeubles en vertu de son contrat de mariage continuera à occuper ces immeubles et à en retirer le bénéfice tant qu'elle vivra quand même les immeubles en question seraient vendus.

C'est pourquoi nous disions au début que peu d'acheteur serait assez peu soucieux de leurs intérêts pour acheter une terre dont ils ne pourraient avoir ni la jouissance ni les revenus durant un grand nombre d'années, peut être.

Nous conseillons fortement à notre correspondante si elle veut protéger ses droits, de ne pas renoncer à cet usufruit sur l'acte de vente, car autrement elle n'aurait pas de chance de faire valoir ses droits. Ajoutons que le contrat de mariage a dû être enregistré, afin de donner une garantie à notre correspondante. Et s'il n'a pas été enregistré, nous conseillons fortement de le faire, afin de défendre son droit d'usufruit contre tout empiètement. Il serait bon d'aller voir un notaire et de donner un avis ou une déclaration qui devrait être enregistrée sur les immeubles dont notre correspondante possède l'usufruit.

ASSAULT.—(Réponse à J. S. C.)—**Q.** Un individu a frappé à la figure un cultivateur de la même paroisse et cela sans aucune provocation et l'assaut a été commis le dimanche après la messe, près de l'église en présence d'un grand nombre de personnes. Quel recours l'assaili a-t-il contre son agresseur?

R. Le recours peut être ou civil ou criminel; en effet, lorsque la personne assaillie a souffert dans sa personne des blessures corporelles qui lui ont entraîné des dommages elle peut réclamer ces dommages devant un Tribunal civil, au moyen d'une action à cet effet. Mais la procédure la plus généralement suivie, est de porter une plainte devant la Cour de Session de la Paix.

La personne qui s'est portée à des voies de faits sur autrui peut être arrêtée sur mandat d'arrestation et traduite devant la Cour de Police du District et même devant une Cour de Recorder pour y être condamné à l'amende et aux frais. Nous conseillons plutôt de s'adresser à un Magistrat d'une cour de police ou de session de paix, car dans ces cas, les frais sont entièrement payés par le coupable sous peine de prison.

Notre correspondant devra donc, dans la circonstance, se rendre à la Cour de Session de Paix du District afin d'y assumer une plainte contre son agresseur et les procédures suivront leur cours dans les huit jours de la plainte.

ENGAGEMENT D'INSTITUTEURS.—(Réponse à P. C.)—**Q.** Un instituteur et sa femme qui faisait l'école dans le même endroit que lui, ont donné leur démission à la Commission scolaire de l'endroit qui l'a acceptée. Immédiatement la commission scolaire a passé une résolution à l'effet d'engager leurs remplaçants; le commissaire chargé de cet engagement s'est immédiatement conformé à la résolution et il a alors été signé un engagement entre le nouveau professeur et la commission scolaire; cet engagement porte les mots, "pour tenir l'école des garçons". Tout cela s'est passé avant la nouvelle élection des commissaires; après celle-ci la nouvelle commission a engagé l'ancien maître comme principal de l'école avec logement, chauffage, éclairage, mais avec un salaire moindre que le premier.

Quel est celui qui doit être le principal? Est-ce le premier qui a été engagé lorsque l'autre avait donné sa démission, ou est-ce le second?

R. Lorsqu'il s'agit, comme dans le présent cas, d'interpréter deux contrats différents, il est nécessaire que ces contrats soient examinés par les hommes de loi qui ont consultés, parce qu'une foule de détails inaperçus par le public en général, peuvent avoir une grande valeur au point de vue légal. Cependant, nous n'hésitons pas à dire que cet affaire déjà compliquée, présentes des doutes, quant à savoir lequel doit être le principal de l'école.

Cependant, nous sommes d'opinion que c'est celui dont l'engagement est daté antérieurement à celui du second qui doit être le principal de l'école. Il n'y a pas de doute que les commissaires élus en second lieu sont tenus à se conformer à un engagement fait par leurs prédécesseurs, et en conséquence, si le premier instituteur engagé peut prouver par témoins à l'appui de son jugement, quelle position il devait occuper dans l'école, nous croyons qu'il peut faire valoir ses droits dans craindre beaucoup d'ennuis.

A PROPOS DE FOSSES.—(Réponse à J. H. O.)—**Q.** Mon voisin a construit un fossé pour conduire l'eau qu'il a sur sa terre jusqu'à la ligne; cette eau inonde ma terre en certains endroits. Ai-je le droit de réclamer des dommages et de demander l'abolissement de ce fossé?

R. Le Code civil défend d'aggraver la servitude des propriétaires de fonds inférieurs par certains travaux artificiels, c'est-à-dire qu'en vertu de la loi, les fonds inférieurs sont obligés de recevoir l'eau qui coule naturellement des fonds supérieurs, mais le propriétaire des fonds supérieurs ne peut faire des fossés ou des rigoles qui a pour effet d'augmenter l'affluence de ces eaux chez son voisin.

Nous croyons donc que notre correspondant a le droit d'exiger que son voisin fasse disparaître ce fossé ou qu'il l'améliore de façon à ne causer aucun dommage. Quant aux dommages qu'il a soufferts notre correspondant possède, à notre point de vue, le droit d'en réclamer le paiement et pour cela nous lui conseillons d'en faire faire l'expertise, c'est-à-dire l'évaluation par des experts, et si alors le voisin qui doit les dommages refuse de les payer, il faudra que notre correspondant se résolve à tenter une action devant les Tribunaux.

Cercle des fermières

St-Anselme, 24 août 1924.

Au gérant du "Bulletin de la Ferme",

Monsieur—

J'aurais été heureuse de voir "Le Bulletin de la Ferme" représenté à notre exposition du 21, où il y avait salle comble. Les exhibits, bien que moins nombreux que l'année dernière, ont donné assez de travail aux juges qu'ils n'ont pu terminer leur tâche dans la matinée. A part la classe des légumes, M. Brunelle notre agronome, avait au-delà de 35 exhibits de volailles à juger, parmi lesquels se trouvaient des oies, des dindons, des pintades etc. Nous aurions aimé voir le chef de la Section d'aviculture assister à ce concours de volailles, pour lui prouver que les octrois reçus de son département ont été utilisés par les fermières.

Mme Gauthier, venue pour juger les travaux de l'art ménager, a su gagner la confiance de tout le monde par son affabilité et son esprit de justice. La somme de \$105. a été distribuée en prix, et sur 60 exposantes 56 ont reçu des prix.

Bref, avec les encouragements de notre vénéré pasteur, M. le curé Laflamme, qui présidait la distribution des prix, et les conseils si pratiques des juges, qui nous ont éclairés sur la valeur des exhibits, nous espérons que notre cercle continuera de marcher dans la voie du progrès.

Veillez agréer, Monsieur le gérant, mes sincères remerciements et mes excuses pour ce trop long rapport, peut-être, que je vous envoie, mais sur votre invitation. Veuillez aussi me croire,

Votre très obligée,

Marie Labrecque,

Secrétaire.

BELLES PAROLES

Le roi Jean II, fait prisonnier par le roi d'Angleterre, sortit de prison moyennant la promesse d'une rançon et son fils comme otage. Ces promesses n'ayant pas pu être réalisées, et son fils s'étant échappé d'Angleterre, le roi Jean qui ne piquait pas moins de probité que de bravoure, retourna dans sa prison de Londres. fut à son départ qu'il prononça cette parole mémorable: "Quand la bonne foi serait banni du reste de la terre, elle devrait toujours se trouver dans le cœur et dans la bouche des rois."

Lors de la spoliation du clergé pendant la Révolution, un membre du parlement, M. de Montlaurier, avait dit: "Si on ôte aux évêques leur croix d'or, il prendront une croix de bois, et c'est une croix de bois qui a sauvé le monde."

Mgr de Saint-Aulaire, évêque de Poitiers, monta à la tribune: "Messieurs, dit-il, j'ai 70 ans, j'en ai passé 33 dans l'épiscopat. Je ne souillerai pas mes cheveux blancs par le serment qu'exigent vos decrets."

Montalembert: "Si notre foi doit mourir, souffrez au moins que nous lui choisissons un tombeau, et que ce tombeau soit la liberté du monde!"

Mme la Baronne Reille: "Nous devons éliminer nos dépenses superflues dans la toilette, la table, l'ameublement, restreindre ou simplifier nos réceptions, nos divertissements; avoir le courage de renoncer à nos soirées Femmes de France, nous sommes en deuil; la France, notre mère, agonise: on ne danse pas quand une mère agonise."

L'abbé de la Salle se mit un jour à genoux pour manger un morceau de pain noir, dû à la charité d'une pauvre femme: "C'est pour remercier Dieu, dit-il, d'avoir connu la faim".

Un octogénaire d'Irlande, durant une famine meurtrière, dit à sa femme qui gémissait sans courage et sans foi: "Tais-toi, Bridgett, la passion et la mort de Notre-Seigneur étaient pires que cela!"

Mgr Dupuech visitait une pauvre malade d'Alger, gisant sur un grabat, rongée d'ulcères. Comme il lui exprimait sa compassion, la malade lui montra l'étroite lucarne par laquelle elle recevait le jour et lui répondit: "Monseigneur, voyez-vous j'ai pour me consoler, attendre et espérer, ce petit coin du ciel!"

M. Van der Truysse s'attachait plus qu'à tous ses autres protégés à une sorte d'ours sauvage, qu'il essayait inutilement de déridier et d'apprivoiser. "Pourquoi lui demandait-on.—Parce que celui-là ne m'ajamais dit merci!"

Le commandant Dublaix refuse d'ordonner à ses soldats d'enfoncer les portes de l'église de Paramé: "Si on m'en donnait l'ordre, dit-il, je refuserais d'enfoncer les portes de mon père, à plus forte raison les portes de la maison de Dieu. Je suis venu ici avec l'intention de faire ce qui m'était ordonné, mais le cœur me manque, je ne puis pas."

Napoléon, un jour qu'il fallait faire l'ascension d'une montagne escarpée, aux sentiers étroits et bordés de précipices, s'impatienta en voyant les soldats hésiter. —"Si c'est possible, leur dit-il, c'est déjà fait; si c'est impossible, cela se fera."

LA FAMILLE

J. de Maistre: "L'enfant est un ange qui a besoin des hommes".

Mme Swetchine: "L'enfant est une âme qui essaye un corps."

V. Hugo: "Ce cri de chant qui sort d'un nid, — c'est l'homme qui commence et l'ange qui finit."

L'homme se forme à cinq ans sur les genoux de sa mère. A cinq ans, sainte Rose de Lima faisait vœu de virginité.

A cinq ans, saint François de Sales et sainte Chantal attaquaient les calvinistes et leur prouvaient par les paroles du catéchisme qu'ils étaient dans l'erreur. A cinq ans, sainte Madeleine de Pazzi instruisait les enfants de son âge, et les jours où sa mère avait communiqué, elle s'essayait sur ses genoux, et s'appuyait sur sa poitrine, afin, disait-elle, d'être plus près de Notre-Seigneur qu'elle adorait ainsi en silence dans le sanctuaire du cœur maternel.

Au déjeuner. Un enfant met de côté le gâteau de son dessert:—"Tu n'as plus faim? —Je garde le gâteau pour le petit pauvre.—Mange celui-là; nous t'en donnons un autre, pour le pauvre.—Oh! non, ce ne serait pas la même chose.—Comment cela?—Ce ne serait pas un sacrifice."

Chemin de Fer National du Canada

Service entre Québec et Sherbrooke

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

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

OIGNONS

Douleur Arrêtée Instantanément Les excroissances disparaissent.

ET VOUS AUREZ DES UNIFORMES

Un nouveau moyen merveilleux de soigner les oignons,—chasse les vilaines bosses et les sensations de fatigue, d'enfure et de brûlure. Vous pouvez porter une chaussure plus délicate avec confort. Essayez-le à mes risques. La première épreuve convainc. Pas d'appareil encombrant, pas de moule ou protecteur en caoutchouc. Pas de cuirasse, pas de feutre inconfortables; pas d'emplâtre, pas de liquide mousseux.

ENVOYEZ SUR ESSAI



Ce remède complet pour les Oignons c'est: PEDODYNE. Vous direz qu'il est merveilleux —étonnant, tellement il agit vite et sûrement. Ne perdez pas de temps et d'argent pour des méthodes inutilisées. Ne souffrez plus. ESSAYEZ PEDODYNE à mes risques. Ecrivez aujourd'hui avant de ne rien faire autre chose. Dites seulement: "Je veux essayer PEDODYNE. Adressez: KAY LABORATORIES, Dept A-871

186 No La Salle St., Chicago Ill.

BREVETS

Liste des inventions requises par les manufacturiers, et toute autre information fournie gratuitement sur demande.

THE RAMSAY CO. Dept. B. F. 273 rue Bank, Ottawa, Ont.

BREVETS D'INVENTION

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

MARION & MARION

364 rue Université, - Montréal

72 1/2 rue St-Pierre, - Québec

et Washington, D. C.

Rapport de la commission des juges du concours du Mérite Agricole

	Points obtenus
Lauréat de la MEDAILLE D'OR et du DIPLOME de TRES GRAND MERITE EXCEPTIONNEL: Arthur Légaré, Petite-Rivière (Sans-Bruit), Québec.	948.6
Lauréat du DIPLOME de TRES GRAND MERITE SPECIAL: Frank Byrne, Charlesbourg, Québec, cultivateur amateur.	948.6
Liste des autres cultivateurs qui ont concouru pour la médaille d'or:	
Alphonse Fortin, Hébertville-Village, Lac-St-Jean.	922.5
Joseph-Henri Couture, St-Augustin, Portneuf.	921.8
Joséph-Jérémie Villeneuve, Charlesbourg, Québec.	920.7
Léonidas Couture, St-Augustin, Portneuf.	912.5
Pierre Sansfaçon, Charlesbourg (r.r. No 1), Québec.	910.8
Hildevert Racette, St-Augustin, Portneuf.	901.5
Eugène Couture, St-Augustin, Portneuf.	886.7
Charles Pilotte, St-Félicien, Lac-St-Jean.	880.1
Jules Delisle, Neuville, Portneuf.	865.0
Dydime Bouchard, Bagotville, Chicoutimi.	854.1
Osiar Tremblay, St-Bruno, Lac-St-Jean.	852.3
Philémon Morissette, Cap-Santé, Portneuf.	841.0
Adélar Fortin, Chambord, Lac-St-Jean.	840.8
Jos.-Louis-Sinaï Mayrand, Lachevrotière, Portneuf.	815.8

Lauréats de la médaille d'argent et du diplôme de Très-Grand Mérite:	
Edmond Savard, Grande-Baie, Chicoutimi.	905.3
Augustin Rainville, St-Prime, Lac-St-Jean.	900.8
Aimas Thibault, Hébertville-Village, Lac-St-Jean.	898.0
François Tremblay, Hébertville-Village, Lac-St-Jean.	885.0
Charles Fortin, Ste-Croix (Lac-à-la-Croix), Lac-St-Jean.	883.1
Edmond Grenier, St-Prime, Lac-St-Jean.	873.0
Pierre Auclair, Loretteville (r.r. No 1), Québec.	870.3
M.-Nil Bouchard, Jonquières, Chicoutimi.	869.0
J.-B. Dubeau, Loretteville, Québec.	865.2
Joseph Sanfaçon, Loretteville (r.r. No 1), Québec.	862.9
Joseph Pagé, Les Ecureuils (2e rang), Portneuf.	862.1
Almanzor Blouin, Ste-Famille, I.O., Montmorency.	862.1
Alphonse Dufour, St-Jérôme (Métabetchouan), Lac-St-Jean.	861.0
Nazaire Drolet, Ancienne-Lorette (Champigny), Québec.	860.6
Joseph Cloutier, Château-Richer (Riv.-aux-Chiens), Montmorency.	858.5
J.-B. Allard, Loretteville, Québec.	858.3
J.-H. Boutet, Loretteville, Québec.	858.0
Egide Tremblay, Hébertville-Village, Lac-St-Jean.	858.
Victorien Parent, Giffard, Québec.	857.2
Victor Labbé, St-Urbain, Charlevoix.	854.8
Ernest Simard, Métabetchouan, Lac-St-Jean.	853.5
J.-Adélar Gobeil, fils Ursin, Chicoutimi (Grande-Ligne).	853.1
Ovide Roy, Hébertville-Village, Lac-St-Jean.	852.3
David Gauthier.	851.9
Alfred Roy, St-Prime, Lac-St-Jean.	851.8
Jean Tremblay, fils Mathias, Jonquières (rg Ste-Anne), Chic.	851.5
J.-B. Paquet, Loretteville (rg St-Jacques), Québec.	851.4
Eugène Constantin, St-Augustin, Portneuf.	851.1
Polydore Villeneuve, Jonquières (route rurale), Chicoutimi.	851.0
Jos.-Ovide Boily, Baie-St-Paul, Charlevoix.	850.9
Georges Galarneau, Pont-Rouge (rg St-Jacques), Portneuf.	850.8
Ovide Trépanier, L'Ascension (Fleury), Lac-St-Jean.	850.8
Thomas Ouellet, St-Prime, Lac-St-Jean.	850.5
Almanzor Blouin, St-Jean, I.O., Montmorency.	850.5

Lauréats de la Médaille de Bronze et du Diplôme de Grand Mérite:	
Cyrille Cantin, St-Raymond, Portneuf.	844.8
François Paquet, Loretteville (rg St-Jacques), Québec.	840.6
Jean Drolet, Loretteville, Québec.	840.0
Héracléus Doré, Métabetchouan, Lac-St-Jean.	837.5
Joseph Bergeron, St-Félicien (boite rurale 12), Lac-St-Jean.	837.3
Dérida Villeneuve, Ste-Croix (Lac-à-la-Croix), Lac-St-Jean.	837.1
Albert Girard, St-Urbain, Charlevoix.	835.5
Joseph Riverin, Chicoutimi-Ouest (rg St-Paul), Chicoutimi.	830.8
Arthur Couture, Loretteville, Québec.	827.7
Charles Drolet, Ste-Foy, Québec.	825.8
Odina Potvin, St-Jérôme (Métabetchouan), Lac-St-Jean.	822.9
Mendoza Laroche, St-Basile (station), Portneuf.	822.5
Aimé Tremblay, Chambord, Lac-St-Jean (déjà médaillé).	820.3
Odilon Lirette, Loretteville, Québec.	812.1
Médard Hudon dit Beaulieu, Ste-Anne, Chicoutimi, (déjà médaillé).	810.2
Léonidas Gagnon, St-Pierre, I.O., Montmorency.	808.3
Joseph Faucher, Ste-Famille, I.O., Montmorency.	805.9
Paul Rainville, St-Prime, Lac-St-Jean.	805.3
Alfred Boivin, Roberval, Lac-St-Jean.	802.9
Francis Hudon (Adélar), Hébertville-Village, Lac-St-Jean.	802.8
Mendoza Bédard, St-Basile (station), Portneuf.	802.5
Antoine Laberge, Ste-Foy, Québec.	802.2
Victor Bouchard, St-Alphonse (St-Louis de Bagot), Chic. (déjà médaillé).	801.5

Flavien Grenon, N.-D.-de-Laterrière, Chicoutimi.	798.6
Moïse Dupuis, St-Jean, I.-O., Montmorency.	788.0
Eugène Maltais, La Malbaie (Riv. Mailloux), Charlevoix.	784.5
Ludger Petit, fils, St-Honoré (Martel), Chicoutimi.	784.2
Jos. Laberge, Ste-Foy, Québec.	784.2
C.-T. Parent, Charlesbourg-Ouest, Québec.	780.6
Laurent Bédard, St-Prime, Lac-St-Jean.	778.5
Joseph Bélanger, St-Méthode, Lac-St-Jean.	776.2
Joseph Ménard, St-Urbain, Charlevoix.	775.0
Elie Villeneuve, Charlesbourg, Québec.	772.2
Alfred Pleau, St-Ubalde (bureau St-Achille), Portneuf.	771.0
Louis Moisan, Ancienne-Lorette (Champigny), Québec.	771.0
Louis St-Amant, St-Ubalde (bureau St-Achille), Portneuf.	767.7
Arthur Plamondon, Les-Ecureuils (2e rang), Portneuf.	767.5
Armand Lachance, St-Thuribe, Portneuf.	764.0
Joseph Paquet, St-Basile (rg Ste-Anne), Portneuf.	757.3
Joseph Trudel, St-Basile (rg St-Joseph), Portneuf.	755.8
Joseph Martel, Cap Santé, Portneuf (déjà médaillé).	753.6

Lauréats du Diplôme de Mérite:	
Joseph Mottard, St-Basile (station), Portneuf.	739.2
Onésime Fortin, La Malbaie, Charlevoix.	721.6
Ferdinand Guay, Cap-à-l'Aigle, Charlevoix.	719.8
Albert Grondines, Grondines (station), Portneuf.	665.1

Concurrent sans mérite:	
Philippe Rhéaume, Château-Richer (Petit-Pré-Est), Montmorency.	634.0
Juges: MM. Arsène Denis, R.-R. Ness, Charles Gagné. Sec. Charles-A. Fontaine.	

NOUVELLE LAMPE BRULE 94% D'AIR
Bat l'Electricité et le Gaz

Une nouvelle lampe à l'huile qui donne une lumière étonnamment brillante, blanche et douce, même supérieure au gaz, et à l'électricité vient d'être éprouvée par le Gouvernement américain et 35 des meilleures universités, et a été trouvée supérieure à 10 lampes à l'huiles ordinaires. Elle brûle sans odeur, bruit ou fumée, pas de pompage, est simple, propre et sûre. Brûle 94% d'air et 6% d'huile de charbon ordinaire.

L'inventeur G. P. Johnson, 246 rue Craig Ouest, Montréal, offre l'envoi d'une lampe pour un essai gratuit de 10 jours; et il en donnera même une gratuitement à quiconque l'aidera à l'introduire dans sa localité. Ecrivez-lui aujourd'hui pour avoir tous les détails. Demandez-lui aussi de vous expliquer comment vous pouvez obtenir l'agence et sans argent ni expérience gagner de \$250.00 à \$500. par mois.

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

"L'International Limitée"

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

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

"Il est Différent"
voilà ce que l'on dit du

NOVORO

Du DR. PIERRE

C'est un remède herbeux de mérite reconnu. Il a été en usage constant pendant cent ans, et a apporté le rayon de soleil de la santé à des milliers de familles.

ESSAYEZ LE UNE SEULE FOIS, quand votre digestion ne va pas, — quand votre estomac fonctionne irrégulièrement, — quand votre sommeil est agité, — quand vous avez des douleurs dans le corps, — quand vous vous sentez fatigué, etc.

Il ne peut être trouvé chez les droguistes. Il est fourni par des agents spéciaux, ou directement du laboratoire de

DR. PETER FAHRNEY & SONS CO.
2501 Washington Blvd. Chicago, Illinois
(Déjà libre de tous droits au Canada.)

Actualités av
Entreposage

L'œuf est un organe processus vital est ce qui est cause que substance alimentaire durant les mois d'été. Au printemps—qui plus grande production auront été mirés et température de 29 à 3 relative de 82 à 85, le de l'entrepôt en novembre sera souvent un œuf que l'œuf soi-disant fr marché en août. Les œufs sont très et doivent être emb inodores de bois, et bien sèches faites de carton, de préférence

Perles du barreau.
Honneur, nous l'avon —La jurisprudence jugement qui va sorti

Le cheval.—C'est faut le rappeler; on au moins un peu ch journée de fort trava

L'étranger.—Ici a-ci pour avoir de la L'autre.—Pas néce auez peut-être beso

CRISES

l'épilepsie et les convuls domestique. Plus de tre moignages de toutes les 1,000 en un an. Ecrivez TRENCH'S R 37 St. James Chambers, Découper cette annonce

Les concours
Les tableaux ci
la production hebdom
que le nombre total
Remarques.—
Abréviations:—
W.A.—Wyandottes
Sous la directio
22me année. Rappo

Parquet	Propriétaire
1	Institut Agricole
2	J. G. Liard, St-Al
4	W. A. Carr, Ste-A
5	Elie Jodoin, Varen
6	Raoul Pettigrew,
7	J. A. Proulx, Mont
8	Station Expérime
9	Station Expérime
10	Acad. St. Ls de Fr
11	Auguste Beaulieu
12	J.-S. Blais, EastB
13	Georges Bouchard
14	Antoine DeRoy,
15	Alexandre Fourni
16	Jos.-C. Hébert, N.
17	Chs.-E. Paquet, P
18	Station Expérime
Production: 42	

Poulette No. 4
" 2
" 4
" 3
Gérant du Con
N. B.—Adresses tot
de-la-P

Actualités avicoles.

Entreposage des oeufs

L'oeuf est un organisme vivant, dont le processus vital est accéléré par la chaleur ce qui est cause que sa détérioration comme substance alimentaire est très rapide durant les mois d'été.

Au printemps—qui est la période de la plus grande production—quand les oeufs auront été mirés et mis en entrepôt à une température de 29 à 30 F., avec humidité relative de 82 à 85, le produit qui sortira de l'entrepôt en novembre ou décembre sera souvent un oeuf de meilleure qualité que l'oeuf soi-disant frais qui est mis sur le marché en août.

Les oeufs sont très sensibles aux odeurs, et doivent être emballés en des caisses immodores de bois, et séparés par des lames bien sèches faites de pulpe de bois ou de carton, de préférence glacé ou poli.

Perles du barreau.—Ce calvaire, Votre Honneur, nous l'avons bu jusqu'à la lie? —La jurisprudence sera fixée par le jugement qui va sortir de votre siège!

Le cheval.—C'est élémentaire mais il faut le rappeler; on doit toujours étriller au moins un peu chaque soir, après une journée de fort travail.

L'étranger.—Ici a-t-on besoin du médecin pour avoir de la boisson?

L'autre.—Pas nécessaire; mais vous en aurez peut-être besoin après.

CRISES

Demandez le livre gratuit donnant des renseignements complets au sujet de la préparation Trench universellement réputée contre l'épilepsie et les convulsions. Simple traitement domestique. Plus de trente ans de succès. Témoignages de toutes les parties du monde, plus de 1,000 en un an. Écrivez immédiatement à

TRENCH'S REMEDIES LIMITED
37 St. James Chambers, 79 Adelaide St. E.
Découper cette annonce. Toronto, Ontario.

Chasseurs, attention

Loi de la convention sur les oiseaux migrateurs

Cette loi fédérale est basée sur un traité avec les Etats-Unis et un résumé des règlements sous cette loi est donné plus bas. Pour tous renseignements au sujet de cette loi, s'adresser au Commissaire Parcs Nationaux du Canada, Ottawa.

Saison de chasse pour le Québec.—Canards, Oies, Bernaches, Râles—du 1er sept. au 15 déc. Bécasse, Bécassine des Wilson, Pluvier à ventre noir, Pluvier doré, grand et petit Chevaliers à pieds jaunes: du 1er sept. au 15 déc.

Saison de chasse prohibée.—Dans la province de Québec la chasse des oiseaux suivants est prohibée:—Canard hyppe, Eider, Grue, Courlis, Maubèche, Barge, Avocette, Bécassine rousse, Hultrier, Phalarope, Oiseau de ressac, Tourne-pierres et tous les oiseaux de rivage non compris dans la liste de ceux que l'on peut chasser pendant la saison de chasse ci-dessus indiquée.

Il y a prohibition pendant toute l'année au Canada de la chasse des oiseaux non gibier suivants: Pinguins, Petits Alques ou petits Pingouins, Butors, Fulmars, Fous, Grèbes, Guillemots, Goélands, Hérons, Stercoraires (Labbes), Plongeurs (Huards), Murres, Pétrils, Puffins (Macareux ou Perroquets de mer), Becs-ocs ou Becs en ciseaux et Sternes; ainsi que des oiseaux insectivores suivants: Goglus, Grives de la Caroline ou Merles chats, Mésanges, Coucous, Pics, Moucherolles Gros-becs, Colibris (Oiseaux-mouches), Roitelets, Martinets (Hirondelles pour-prées), Alouettes des prés (Etourneaux), Engoulevents d'Amérique (Mangeurs de

maringouins), Sittelles, Orioles, Merles (Rouges-gorges), Pies-grièbhes, Hirondelles, Martinets, Tangaras, Mésanges huppées (Titmice), Grives, Virées, Fauvettes, Jaseurs, Engoulevents criards, Pics dorés (Piverts), Troglodytes et tous les autres oiseaux percheurs qui se nourrissent entièrement ou principalement d'insectes.

Il est défendu en dehors de la saison de chasse de tuer, prendre, molester, vendre, offrir en vente tous oiseaux migrateurs.

Pénalité:—Toute personne qui viole, ces règlements est passible d'une amende de \$10.00 à \$300.00 ou de six mois d'emprisonnement ou des deux à la fois.

Sujet à vente préalable nous offrons

\$150,000

CORPORATION EPISCOPALE D'OTTAWA

Obligations à 5 1/2 % échéances séries 1 A 30 ANS

PRIX: 100 ET INTÉRÊTS ACCRUS

Demandez notre circulaire

CREDIT ANGLO FRANÇAIS LTEE

132 rue St-Pierre

Tél. 6427-6428

QUÉBEC.

ESSAYEZ UNE FOIS

Vous deviendrez notre Fournisseur Régulier

On dit souvent qu'il n'y a que le premier pas qui coûte.

Expédiez dès demain votre CREME à la Laiterie de Québec. Vous n'aurez qu'à vous louer d'avoir fait la connaissance de notre service parfait. Vous deviendrez notre fournisseur régulier.

C'est ce dont vous avez besoin. C'est ce que nous voulons.

Pour plus amples renseignements, écrivez-nous immédiatement.

LA LAITERIE DE QUEBEC

75 AVENUE DU SACRE-COEUR

QUEBEC

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

Les concours se sont ouverts le 1er novembre 1923 et se continueront pendant 52 semaines. Chaque parquet contient 10 oiseaux, numérotés de 1 à 10.

Les tableaux ci-dessous donnent dans les colonnes 1 à 10, un état de la production de chaque oiseau pour la semaine. Dans la colonne "H" se trouve le total de la production hebdomadaire de chaque parquet et dans la colonne "T", le nombre total d'oeufs à jour dans chaque parquet. Lorsque le nombre total d'oeufs est plus élevé que le nombre totalisé d'oeufs pondus par chaque poule dans la semaine, cela indique que les oeufs pondus sur les planchers ont été inclus dans le relevé total du parquet.

Remarques.—Les parquets des Stations Expérimentales sont inscrits en vue de l'enregistrement, mais ils n'ont pas droit aux prix offerts.

Abréviations:—C.H.—Chanteclercs; L.B.—Livournes blanches; P.R.B.—Plymouth Rock Barrées; R. I. R.—Rhode Island rouges; W.B.—Wyandottes blanches; W.A.—Wyandottes argentées; Z.—Parquet en tete; F.—Fièvre d'incubation; M.—Muant.

Sous la direction de la Station Expérimentale à Ste-Anne-de-la-Pocatière

Sous la direction de la Station Expérimentale de Lennoxville.

2ème année. Rapport Hebdomadaire. Semaine No 43. Finissant le 27 août 1924

2ème année. Rapport Hebdomadaire. Semaine No 43. Finissant le 27 août 1924

Parquet	Propriétaire et adresse	Race	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	H.	T.
1	Institut Agricole d'Oka, La Trappe.	Ch.	3	4	4	5	6	5	5	7	39	1057		
2	J. G. Liard, St-Alexis, Qué.	L.B.	5	6	5	5	5	5	5	5	7	x53	x1656	
4	W. A. Carr, Ste-Agathe, Qué.	P.R.B.	6	6	5	8	5	5	6	5	4	44	1579	
5	Elie Jodoin, Varennes, Qué.	P.R.B.	4	1	3	3	5	6	4	4	15	997		
6	Raoul Pettigrew, Isle Verte, Qué.	P.R.B.	5	4	6	3	2	2	2	2	20	836		
7	J. A. Proulx, Montmagny, Qué.	P.R.B.	4	4	6	6	5	6	4	4	29	1029		
8	Station Expérimentale, La Ferme.	P.R.B.	1	4	4	3	4	4	6	22	1193			
9	Station Expérimentale, Ste-Anne.	P.R.B.	1	6	2	2	6	7	5	1	30	1180		
10	Acad. St. Ls de France, St. Jacques.	R.I.R.	5	4	7	7	5	4	6	4	42	1036		
11	Auguste Beaulieu, Grand Remou.	R.I.R.	5	4	1	1	3	5	20	1092				
12	J.-S. Blais, East Broughton, Qué.	R.I.R.	2	6	6	5	5	5	29	948				
13	Georges Bouchard, M.P., Ste-Anne.	R.I.R.	3	F	5	4	5	5	6	28	1176			
14	Antoine DeRoy, Princeville.	R.I.R.	5	4	4	3	6	6	2	30	1186			
15	Alexandre Fournier, Montmagny.	R.I.R.	2	5	5	4	4	5	6	36	1128			
16	Jos.-C. Hébert, N.P., Montmagny.	R.I.R.	5	4	4	6	4	5	3	31	1505			
17	Chs.-E. Paquet, Pont-Rouge, Qué.	R.I.R.	3	7	4	2	6	3	22	1378				
18	Station Expérimentale, Ste-Anne.	R.I.R.	6	5	3	4	2	20	964					
Production: 42.8%													510	19939

Poulette No. 41 à M. W. A. Carr, Ste-Agathe, a pondu à date, 221 oeufs.
" 23 à M. J.-G. Liard, St-Alexis, " " 211 "
" 42 à M. W. A. Carr, Ste-Agathe, " " 209 "
" 30 à M. J.-G. Liard, St-Alexis, " " 200 "

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

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

Parquet	Propriétaire et adresse	Race	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	H.	T.
1	Laurel P. Farm, Rougemont.	L.B.	6	2	5	6	5	M	6	1	M	5	36	x1719
2	Jos. Williams, Sawyerville.	L.B.	5	3	0	5	M	6	0	5	5	6	35	1470
3	H. S. Beane, Beebe, Qué.	L.B.	7	4	4	6	6	4	5	5	2	43	1461	
4	Elmhurst P. Farm, Rougemont, Qué.	L.B.	6	5	6	5	5	3	6	6	6	x54	1285	
5	Dr. John Watson, Howick.	L.B.	5	5	6	5	5	6	7	6	0	45	1368	
6	E. G. White, Lennoxville, R.R. No 1.	W.B.	3	5	1	4	6	4	0	3	5	31	1276	
7	H. S. Beane, Beebe, Qué.	W.B.	6	0	6	1	6	0	7	1	3	31	1420	
8	Bond Little, North Hatley.	W.B.	4	3	6	5	5	5	3	4	36	1540		
9	Fred Bell, Ayer's Cliff.	W.B.	4	2	2	5	1	6	0	4	5	0	29	1274
10	Miss R. G. Knight, Beebe, Qué.	W.B.	5	4	6	5	5	5	6	3	4	3	44	1433
11	Chas Ruitter & Sons, Cowansville.	W.A.	6	0	0	1	5	0	5	0	1	0	18	1043
12	Exp. Farms, Ste-Anne-de-la-Pocatière.	R.I.R.	W	i	t	h	r	a	w	n				
13	Fred Bell, Ayer's Cliff.	R.I.R.	0	5	1	4	6	5	5	5	3	4	38	1334
14	Laurel P. Farm, Rougemont.	P.R.B.	5	1	B	6	2	5	5	4	0	1	30	1165
15	Exp. Station, Lennoxville.	P.R.B.	7	6	1	6	4	4	0	2	6	7	44	1470
16	Exp. Station, Lennoxville.	P.R.B.	7	2	6	3	6	0	7	6	5	2	45	1616
17	A. P. Hillhouse, Foster.	P.R.B.	6	B	5	5	5	4	6	0	4	36	1328	
18	Dr. Stockwell, Stanstead.	P.R.B.	0	6	0	2	0	6	0	6	4	24	680	
19	Wm. C. Strong, West Brome.	P.R.B.	1	5	6	3	B	6	5	5	0	31	1039	
20	H. R. Drew, North Hatley.	P.R.B.	1	B	5	6	6	5	7	4	6	5	45	1381
													695	25711

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

N. B.—Adressez toute correspondance au surintendant de la Station Expérimentale, Lennoxville, Qué.

Chez-nous

Section féminine

Le Foyer, L'Ecole

Industrieuse comme l'abeille

Je suppose, mes bonnes amies, que beaucoup d'entre vous visiteront l'Exposition Provinciale et que ce n'est pas du côté des amusements profanes toujours dispendieux que vous vous dirigerez ou, si vous sacrifiez au goût du jour, que vous garderez du temps pour examiner en détail les produits de la ferme et les étalages des industries féminines, des Ecoles ménagères et des Cercles de Jeunes Fermières.

Il vous est avantageux de voir ce que d'autres femmes dans les mêmes conditions de vie que les vôtres, trouvent le temps de faire en dehors de leur travail de routine, et le but pratique et mercantile que l'on peut donner à ces loisirs.

L'enseignement ménager qui se prolonge à travers la direction qui est donnée aux cercles de fermières a puissamment contribué à faire cette éducation de l'activité de la femme; car de tout temps, elle a été industrieuse et laborieuse, mais il lui est peut être arrivé de passer plus de temps qu'il ne fallait à des travaux qui n'avaient rien d'utile ni même d'artistique. Loin de moi la pensée de songer à interdire à mes sœurs de la campagne, le privilège d'employer leur temps libre à fabriquer des dentelles, des broderies, des lainages surtout si elles ont l'arrière pensée de s'en faire un petit revenu; mais ce sont justement celles-là qui doivent se rendre compte des ouvrages qui sont de meilleur goût et qui se vendent le mieux. La longueur du travail n'ajoute pas toujours à son évaluation. Il y a des œuvres de patience qui ne trouveraient pas d'acheteurs, et d'autres, toutes simples et très vite faites pour lesquelles il y a une demande permanente.

Il se fait à la campagne des travaux de tissage qui font prime auprès d'une certaine clientèle: couvertes de laine pays, couvre-pieds blancs ou de couleur, toile à nappes, à serviettes, à draps, tapis tressés ou au crochet: il s'agit de créer la demande, mais surtout il faut perfectionner les produits afin de conserver les acheteurs. Ce serait un gros travail à faire que de procurer des débouchés pour ces travaux qui garderaient au foyer les jeunes filles que leurs parents sont si anxieux de ne pas voir s'en aller à la ville; mais la chose devrait être possible et nous y songerons.

Cousine Avette.



Ah!
les belles
Brioches

Bien levées, légères et spongieuses—les plus savoureuses que vous ayez goûtées. Et elles se gardent fraîches jusqu'à ce que vous les mangiez.

FARINE FIVE ROSES

Sacs de 7, 14, 24, 49 et 98 lbs.

Pour Pain Gâteaux Pâtisseries.



BOULANGEZ VOTRE PROPRE PAIN

LES GALETTES DE LEVAIN ROYAL

LA QUALITE PLUS ELEVÉE POUR AU-DELA DE 50 ANS.

LE PAIN DOMESTIQUE EST LE MEILLEUR DE TOUT



La batterie de cuisine

La batterie de cuisine se compose d'ustensiles nécessaires à la préparation des aliments. Ils sont en cuivre, en fer, en fonte, en tôle émaillée, en nickel ou aluminium et en terre.

Les ustensiles de cuivre sont très résistants, mais ils demandent un entretien très attentif, très minutieux, parce que les substances acides et même les matières grasses rancies altèrent le cuivre. Il se forme alors un composé verdâtre appelé vert-de-gris qui est un poison.

Les ustensiles de fer ont le grave inconvénient de s'oxyder très facilement et de se recouvrir de rouille, qui n'est point nocive, mais qui communique aux aliments un goût désagréable.

La fonte est un fer non purifié. Elle présente donc le même inconvénient que lui. Elle se rouille à l'air humide, de plus elle est très fragile. Elle casse en tombant. On fait aujourd'hui des ustensiles en fonte étamée qui sont d'un très bon usage.

Les ustensiles en tôle émaillée, sont en fer recouvert d'une couche d'émail. Ils sont très agréables à l'œil, mais leur emploi est dangereux. Au contact de la chaleur l'émail se brise, les menues parcelles détachées se mélangent aux aliments, et, introduites dans le tube digestif, peuvent produire de graves désordres.

Le nickel et l'aluminium sont les métaux de choix pour les ustensiles culinaires.

Les pots et casseroles en terre étaient connus des plus haute antiquité. Ils ont sur les métaux l'avantage de s'échauffer et de se refroidir très lentement. Ils conviennent pour la préparation des

aliments qui demandent une température constante. Il faut, par exemple, veiller à la qualité des poteries. Les communes sont recouvertes d'un vernis à base de plomb qui peut former avec les acides des composés vénéneux.

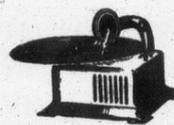
Pour entretenir les ustensiles en cuivre: Il faut tout d'abord les récurer, puis on leur donne du brillant en les frottant d'un chiffon sur lequel on aura mis du tripoli délayé dans de l'eau. On finit de faire luire en frottant énergiquement avec un linge sec et doux. Il faut éviter de se servir d'eau de cuivre, parce que c'est un poison violet qui, laissé par mégarde à la portée des enfants, peut être cause d'accidents très graves.

Les poêles, les casseroles en fer, les cocottes en fonte sont récurées au savon minéral et lavées à grande eau dès qu'on s'en est servi. Pour les préserver du contact de l'air donc de l'oxydation on les enduit légèrement d'un corps gras. Les ustensiles en fonte étamés sont récurés et lavés à l'eau de potasse, puis essuyés avec grand soin.

La fonte et la tôle émaillées se nettoient très bien et très rapidement avec soit un peu de sable, soit un peu de cendre et de l'eau.

Les poteries se lavent comme la vaisselle dont nous nous occuperons la prochaine fois, avec de l'eau de potasse chaude. Il faut avoir le soin de les nettoyer aussi bien qu'intérieurement.

Le nickel et l'aluminium sont récurés avec du savon minéral et rincés à grande eau.



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

La broderie est un agréable passe-temps



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

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

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

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

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

Le Bulletin de la Ferme.

Case 129, Québec

Les thés du Japon ne se du v

"SA"

Faites l'essai par vous-même postale nous Adresse—SALADA



Essayez de cho réalité elles sont la faire toutes trois vous les procurer ch

373

375

373

La cuisine ca

Petits fours.—Tourner onces de beurre très ajoutez-y une demi-tasse poudre, des filets d'ama d'œufs battus en neige; et remplissez de petits que vous mettez au four

Crème pralinée.—Faitre très foncé, mettez-le dans lait dans lequel vous faites des amandes coupées fortement grillées; ajoutez jaunes d'œufs, passez au bain-marie.

Crème aux pêches.—Faire livre et demie de pêche livre de sucre; passez dans un petit verre de ma chino), délayez dans ce n d'œufs, sucre suivant le au bain-marie dans de p

Coupe aux groseilles. Excellent rafraichissement chateaux estivaux. Egrouter rouges et blanches, cou pilé. Lorsqu'elles ont versé dans les coupes pilée dessus et un verre de bon vin blanc.

Charlotte de pommes. Coupez les pommes, retranschez les cœurs; faites marmelade dans une casserole avec du sucre et un zeste de citron; mettez la pâte dans une casserole beurrée,

**Les thés verts
du Japon ou de Chine**
ne sont que de malheureux substituts
du véritable thé vert

"SALADA"

Faites l'essai du "Salada" et convainquez-vous par vous-même. Sur réception d'une simple carte postale nous vous en expédierons un échantillon.
Adresse—SALADA, MONTREAL.

La mode d'été



Essayez de choisir entre ces robes de sport, si vous le pouvez, en réalité elles sont aussi jolies et élégantes et le plus simple serait de les faire toutes trois à l'aide des patrons McCall. Si vous ne pouvez vous les procurer chez vous écrivez à 90 Bond St., Toronto.

3739—14 à 16 ans—36 à 50—45c.
3750—36 à 50—45c.
3738—14 à 16 ans—36 à 50—45c.

La cuisine canadienne

Petits fours.—Tournez en crème 2 onces de beurre très frais et très fin, ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre, des filets d'amandes, huit blancs d'œufs battus en neige; mélangez le tout et remplissez de petits moules beurrés que vous mettez au four.

Crème pralinée.—Faites un caramel très foncé, mettez-le dans une pinte de lait dans lequel vous faites bouillir, ensuite des amandes coupées en morceaux et fortement grillées; ajoutez du sucre, six jaunes d'œufs, passez au tamis et faites prendre au bain-marie.

Crème aux pêches.—Faites cuire une livre et demie de pêches dans une demi-livre de sucre; passez au tamis; ajoutez un petit verre de marasquin (Maraschino), délayez dans ce mélange dix jaunes d'œufs, sucre suivant le goût; faites cuire au bain-marie dans de petits pots.

Coupe aux groseilles (gadelles).—Excellent rafraîchissement pendant les chaleurs estivales. Egrenez des groseilles rouges et blanches, couvrez-les de sucre pilé. Lorsqu'elles ont donné leur jus, versez dans les coupes avec de la glace pilée dessus et un verre de champagne ou de bon vin blanc.

Charlottes de pommes.—Pelez vos pommes, coupez-les par morceaux et retranchez les cœurs; faites-les réduire en marmelade dans une casserole avec du sucre et un zeste de citron; formez une pâte dont vous garnissez tout l'intérieur d'une casserole beurrée, placez dans cette

pâte un lit de votre marmelade un lit de marmelade d'abricots et ainsi alternativement; recouvrez le tout d'une galette de même pâte et faites cuire au four. Lorsque la charlotte aura pris couleur, renversez-la sur le plat et servez.

Brioches.—Pétrissez de la farine avec un peu de levure de bière et d'eau chaude; que votre pâte soit très molle; laissez-la lever; pétrissez deux tiers en sus de farine avec sel pilé, œufs, beurre, eau tiède. Étendez cette pâte, jetez dessus celle qui est levée, repétrissez le tout ensemble enveloppez d'une serviette, laissez reposer huit heures, faites ensuite vos brioches avec cette pâte, que vous mouillerez pour la façonner, et mettez au four.

Oranges confites.—Prenez des oranges peu mûres, faites un trou de un demi-pouce près de la queue, faites-les blanchir; lorsqu'elles sont bien cuites, jetez-les dans une terrine d'eau fraîche pendant 48 heures, en ayant soin de les changer d'eau quatre fois par jours. Mettez-les ensuite dans du sirop froid cuit à 24 degrés, recommencez la même opération une ou deux fois; mettez en pot, l'orange doit baigner dans le sirop.

Mousse de pommes.—Faire cuire à l'étouffée six belles pommes de reinettes et quand elles sont bien cuites, les faire passer dans une passoire assez fine. Ajoutez une demi-livre de sucre en poudre en environ 2 onces de gélatine que vous aurez fait fondre dans une cuillerée d'eau, et fouettez le tout vigoureusement en ajoutant peu à peu le jus de quatre citrons. Quand vous avez obtenu une belle neige blanche, placez votre mousse dans un moule que vous mettez dans un endroit frais, et versez-la dans un plat au moment de servir.

Les conseils de la ménagère

Pour déboucher un flacon à bouchon de verre.—Verser quelques gouttes d'huile dans l'interstice existant entre le bouchon et le goulot et placer le flacon près du feu ou de la flamme d'une bougie. Ajoutez de l'huile à plusieurs reprises si le procédé ne réussit pas tout de suite.

Pour coller l'étoffe au cuir.—On ajoute à une chopine de fine fleur de farine, deux cuillerées de résine en poudre fine et une cuillerée d'alun en poudre; on mélange, on masse et on ajoute peu à peu de l'eau en malaxant comme si on voulait faire de l'emploi d'amidon. Il ne faut plus faire couler l'eau quand la pâte est bien homogène et suffisamment compacte pour qu'une cuillère puisse s'y tenir droite d'elle-même. On chauffe doucement et en agitant sans cesse pour éviter la formation de grumeaux.

Pour nettoyer les chaînes d'or.—Mettez dans une petite bouteille de verre la chaîne avec de l'eau, un peu de bicarbonate de soude et de savon. Bouchez bien la bouteille et secouez fort pendant une minute. Le frottement contre le verre polit l'or; le savon et la soude absorbent la graisse et la poussière qui remplissent les interstices des chaînons. Rincez avec de l'eau claire, essuyez et vous serez surpris du brillant que vous aurez obtenu.

Nettoyage des pipes en écume culottées.—Pour nettoyer les pipes en écume culottées, sans les endommager, il faut prendre un torchon mouillé sur lequel on répand de la pierre à nettoyer les couteaux, réduire en poudre très fine, et on frotte avec vigueur. Une fois l'objet—pipe, porte-cigare ou porte-cigarette—suffisamment nettoyé, au gré du propriétaire, frottez avec un torchon sec, sans poudre. L'écume est brillante et le cuivrotage est respecté.

Nettoyage des récipients émaillés.—Les ménagères savent toutes que les poêles émaillées deviennent noires selon le mets qu'elles y font cuire et que le nettoyage de ces récipients ne laisse pas que d'être embarrassant, puisque le sable ou autre substance de ce genre les gâte. Pour leur rendre leur couleur primitive, il faut simplement y faire bouillir de la saponaire. On fait d'abord dissoudre la saponaire dans l'eau, on remplit la poêle de cette solution et on laisse bouillir celle-ci pendant deux heures environ, la même eau peut servir pour plusieurs récipients. Quand l'opération est faite, on fait encore bouillir de l'eau de soude pendant un moment dans les vases que l'on rince ensuite et essuie.

Soins à prendre des éponges.—Il ne faut pas se savonner avec une éponge, car elle ne durerait pas longtemps; on ne doit avec une grosse éponge employer que de l'eau pure. Il faut avoir soin de le pas la laisser toujours humide, il faut de temps en temps la mettre au soleil; c'est le moyen de lui conserver longtemps sa souplesse. De temps à autre laissez-la toute une journée dans une cuvette d'eau à laquelle vous aurez ajouté une cuillerée à soupe d'ammoniaque et rincez-la bien ensuite. Si elle a une tendance à devenir visqueuse, faites dissoudre une pincée d'acide citrique dans un quart de gallon d'eau chaude et plongez l'éponge dans ce mélange jusqu'à ce que vous la sentiez bien propre au toucher et rincez-la bien.

Conseils pour le blanchissage.—Lorsqu'on lave des bas noirs, il faut toujours les savonner à l'envers. Ils conserveront une jolie couleur jusqu'à la fin. Il ne faut pas laisser longtemps le linge qui a été amidonné avant de le repasser, car on diminuerait beaucoup ainsi la raideur du linge. Lorsqu'on fait de l'amidon, il faut y ajouter une cuillerée d'huile de paraffine qui non seulement rend le linge plus brillant, mais qui empêche le fer de s'y attacher. On améliore aussi la qualité de l'amidon en le faisant bouillir avec un peu de sel ou de gomme arabique. Il faut toujours repasser les devants de chemises à l'endroit pour éviter les faux plis. Beaucoup de personnes se servent d'eau douce pour y rincer leur linge et le passer au bleu. L'eau de source bien fraîche est préférable, le bleu ne fait pas de cercles dans l'eau dure comme dans l'eau douce et débarrasse mieux le linge du savon.

CONTRE RHUMATISME

Résultats étonnants du traitement
"Fruit-a-tives"

Voici toute l'histoire du traitement aux fruits employé contre le rhumatisme; celui qui la raconte est un monsieur qui a souffert cinq ans de cette terrible affliction.

Voici ce que dit M. James Dobson, de Bronte, Ont.: "Le rhumatisme me tenait à la hanche et à l'épaule droites; la douleur n'était presque passable. Après six mois de traitement aux fruits sous la forme de "Fruit-a-tives", je fus complètement soulagé et suis maintenant en parfaite santé. "Fruit-a-tives", le traitement aux fruits, délivre totalement du rhumatisme, des douleurs dans le dos, de la névralgie, des maux de tête chroniques dus aux dérangements de l'estomac ou du foie, et des autres formes de maladies de reins.

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

Colle forte liquide.—Il n'est rien d'aussi commode dans un ménage que d'avoir toujours à sa disposition de la colle forte prête à être employée. Nous allons divulguer le procédé de fabrication de cette colle. Dans une pinte d'eau faites fondre au bain-marie 2 lbs de colle forte bonne qualité en ayant soin de remplacer par de l'eau chaude celle qui s'évapore pendant la dissolution; puis ajoutez environ 7 onces d'acide azotique et remuez pendant tout le temps que se dégageront des vapeurs nitreuses, laissez reposer, décantez et mettez le liquide sirupeux en flacons que vous pourrez conserver autant de temps que vous le voudrez, s'ils sont bouchés avec soin.

La propreté des éviers.—Une des causes les plus ordinaires de ces odeurs nauséabondes et souvent nuisibles, qui s'exhalent des éviers de cuisine, c'est la présence sur ces éviers et dans leurs débouchés, de graisses en décomposition. Ces graisses proviennent des résidus du chaudron dans lequel on fait la soupe, on cuit la viande les restes des plats, de l'eau de vaisselle, etc. La graisse se loge dans chaque petit trou de l'évier, et en obstrue rapidement l'entrée. Comment prévenir ces inconvénients, voire même ces dangers? Le remède facile et tout naturel consiste dans l'emploi pur et simple des alcalins les plus communs, le savon, l'ammoniaque, la soude, qui, versée sur l'évier après leur utilisation pour les divers usages domestiques, neutralisent les effets de la graisse en décomposition et entraînent avec eux ces résidus.

Salade de morue.—Vous achetez des filets de morue que vous faites dessaler pendant vingt-quatre heures. Après quoi vous les mettez sur le feu dans une quantité d'eau froide assez grande pour qu'ils soient submergés. Vous laissez cuire jusqu'au moment de l'ébullition, comme vous le faites pour le lait. Vous retirez du réchaud dès que le liquide monte et va déborder. Ce point est important, car la morue qui a bouilli est coriace et perd de sa saveur spéciale. Vous laissez refroidir et vous placez vos filets dans un saladier, avec une dizaine de pommes de terre violettes coupées en rondelles. Vous mettez sur le tout de l'huile, très peu de vinaigre, très peu de sel et du poivre en quantité suffisante.

MUSICIENS

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

Ecrivez, sans hésiter à

RAOUL VENNET

642 St-Denis, :-: Montréal.

Le meilleur assortiment, les meilleurs prix
Merci d'avance, Salutations empressées

Vieux temps, vieilles choses

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

1874-1924.--- Le diocèse de Sherbrooke

Samedi, le 23 août, était le cinquantième anniversaire de l'érection du diocèse de Sherbrooke.

La ville de Sherbrooke, aujourd'hui "Reine des Cantons de l'Est", n'était, au commencement du siècle dernier, qu'un tout petit village qui s'appela successivement: *Grand Portage, Saull, Gpandes Faurches* puis *Wyatt's Mill*.

En 1817, ce nom de Wyatt's Mill fut définitivement et officiellement changé en celui de Sherbrooke, en honneur de Lord Sherbrooke, gouverneur du Canada, (1).

Les temps étaient pénibles alors pour les catholiques des cantons de l'Est. Peu nombreux, fort pauvres, disséminés sur un terrain immense, ils devaient attendre tout secours religieux des curés éloignés.

* * *

M. l'abbé Jean Raimbault curé de Nicolet et supérieur du Séminaire, fut le premier missionnaire de Sherbrooke. Mgr Plessis ayant confié, en 1816, avec la desserte régulière de Drummondville le soin de tous les catholiques disséminés dans les cantons de l'Est. Le 12 décembre 1823, fut établie la desserte régulière de Sherbrooke par l'abbé Jean Holmes, missionnaire résidant à Drummondville. M. Holmes avait autrefois résidé à Sherbrooke mais alors il était protestant. Depuis 1816, la messe avait été dite au Belvédère, l'hon. Fellon (2) dont l'épouse était catholique, mettant sa maison à la disposition du desservant. La cour de Justice ayant été construite, parut plus propre au service divin, parce que plus vaste. La salle d'audience fut donc transformée en chapelle avec l'autorisation du juge Fletcher. Le 6, avril 1825, l'abbé Holmes obtint de Mgr Plessis la permission de construire une chapelle; elle fut construite dès l'année suivante.

M. Holmes fut remplacé en 1827 par l'abbé Power, celui-là même qui devint plus tard 1842, le premier évêque de Toronto. L'abbé Power ne passa que quatre années à Sherbrooke. En 1831 l'abbé Hugh Paisley prit sa place à la cure de Drummondville avec la desserte de Sherbrooke. A. M. Paisley succéda, en 1832 M. l'abbé Robson.

Le premier curé résidant de la ville de Sherbrooke fut l'abbé J. B. McMahon; il arriva le 16 juin 1834. La population de la région comptait alors 280 familles (1,124 âmes), les trois quarts d'origine irlandaise. Le 11 septembre 1836, Mgr Signay, évêque de Québec faisait à Sherbrooke sa première visite pastorale. Nombre de colons n'avaient jamais vu d'évêque; aussi la joie se fit-elle générale autant que démonstrative.

L'abbé McMahon fut remplacé en 1840 par l'abbé P.-H. Harkin. Il construisit le premier presbytère. En 1846, l'abbé Bernard O'Reilly fut nommé au poste de curé missionnaire à Sherbrooke. Il s'occupa activement de coloniser les cantons de l'Est. Ce coin du pays, l'ardent apôtre de la colonisation rêvait de le peupler, surtout de catholiques canadiens-français et pour mener à bonne fin cette œuvre nationale, il ne recula devant aucune fatigue, multipliant les voyages, prononçant de beaux discours convoquant des assemblées partout où il entrevoyait

quelque espoir d'avancer une entreprise qui lui tenait si fort au cœur, cherchant et prenant tous les moyens d'attirer l'attention des pauvres canadiens des grandes villes, et de les engager à venir se fixer sur les terres si belles et si fertiles des cantons de l'Est.

L'abbé O'Reilly ne resta qu'une année à Sherbrooke. A la première nouvelle du malheur qui frappait ses compatriotes irlandais décimés à la Grosse Ile pour un implacable fléau. Il vola à leur secours. Il eut pour successeur M. l'abbé Bernard McGauran, lequel fut remplacé en 1853 par l'abbé A. E. Dufresne.

Avec M. Dufresne s'ouvre une ère nouvelle. En 1853, quatre petites cures et sept missions se partageaient l'étendu du territoire qui forme aujourd'hui le diocèse de Sherbrooke.

Sherbrooke qui eut son premier curé en 1834;

Stanstead, qui reçut le sien en 1848;

Wotton et Richmond, qui furent également pourvues de curés en 1852.

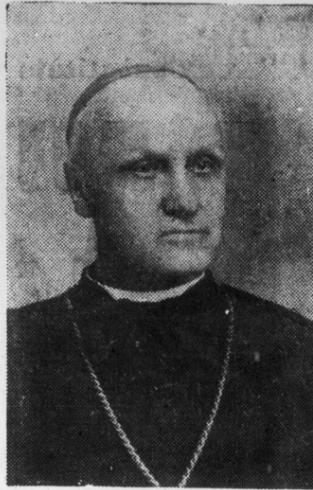
Les sept missions étaient: Danville, St-Georges de Windsor, St-Camille de Wolfe, Saint-Olivier de Garthby, Saint-Joseph d'Ely, Saint-Gabriel de Stratford et St-Janvier de Weedon.

A son arrivée, M. Dufresne embrassa d'un coup d'œil, net et sur le vaste champ d'action ouvert à son activité et à son dévouement. Il se donna de plein cœur à la tâche qui lui incombait. Il fonda des missions, construisit des églises et des chapelles, établit des écoles. Il pourvut à tout de sa personne et souvent de sa bourse.

Sherbrooke, qui devait, en si peu de temps, devenir le centre des Cantons de l'Est, n'était alors qu'un humble village dont une petite chapelle faisait tout l'ornement. Les catholiques, formant la classe pauvre de la population, ne pouvaient subvenir aux frais d'une école et se voyaient en la triste nécessité de confier leurs enfants aux instituteurs publics. M. l'abbé Dufresne vit là le premier problème à résoudre et il résolut de combler sans tarder cette lacune. Il lui fallait cependant mener plusieurs entreprises de front.

La chapelle, construite en 1834 était devenue trop petite. L'abbé Dufresne construisit une église, la future cathédrale. Il construisit ensuite un presbytère, le futur évêché. Il s'occupa ensuite de la fondation de ce collège commercial et industriel qui fut comme la première pierre du Séminaire actuel. Vers le même temps, il décida l'établissement d'un couvent qu'il confia, en 1857, aux religieuses de la Congrégation; c'est le brillant "Mont Notre Dame, dont la précieuse influence se fait sentir dans tout le district de St-François.

La population catholique augmentant, chaque année voyait s'ériger de nouvelles missions en les campagnes avoisinant Sherbrooke. C'est ainsi que M. l'abbé Dufresne fonda successivement St. Thomas de Compton, St-Patrice de Magog, Ste-Catherine de Hatley, St-Camille de Cookshire, Ste-Praxède de Brompton, St-Philémon de Stoke, St-Antoine de Lennoxville, St-Elie et St-Roch d'Orford.



S. G. Mgr ANTOINE RACINE,
premier évêque de Sherbrooke

Le 23 août 1874, S. S. Pie IX érigeait le nouveau diocèse de Sherbrooke, comprenant un démembrement des diocèses de Québec, Saint-Hyacinthe et Trois-Rivières, et incluant la plus grande partie des cantons de l'Est.

Par une bulle datée de Rome le 1er septembre de la même année, le Souverain Pontife nommait M. l'abbé Antoine Racine, curé de St-Jean-Baptiste de Québec, premier évêque de Sherbrooke. Le premier vicaire général de Sherbrooke fut l'abbé A.-E. Dufresne.

Le diocèse naissant chiffrait sa population à 30,000 catholiques. Il comptait 27 paroisses canoniquement érigées, 29 prêtres dont 27 dans les différentes cures et deux autres vicaires et un sous-diacre, l'abbé H. U. Chalifoux, devenu plus tard évêque auxiliaire.

Mgr Racine vit tout de suite ce qu'il devait faire pour le plus grand bien de la religion. Il s'occupa de la fondation immédiate du Séminaire. Dès septembre 1875, le Séminaire St-Charles Borromée pouvait recevoir clercs et élèves.

Mgr Racine s'intéressa aussi tout de suite à une autre portion de son troupeau: les pauvres, malades, infirmes, orphelins. Pour eux il fonda un hôpital dont il confia la direction aux Sœurs de l'Hôtel-Dieu de St-Hyacinthe. Il fut ouvert le 21 avril 1875.

En 1882, Mgr Racine appelait les Frères du Sacré-Cœur dans sa ville épiscopale. Deux années plus tard, les Ursulines fondaient un couvent à Stanstead.

Sous la direction de Mgr Racine se fonda à Sherbrooke une société diocésaine de colonisation qui fit bientôt sentir les effets de son énergique et intelligent travail. Cette société fut reconnue par le gouvernement provincial le 8 mars 1881.

La population catholique de la ville de Sherbrooke augmentant, Mgr Racine fonda de nouvelles paroisses dans sa ville épiscopale: St-Patrice et St-Jean-Baptiste.

En 1893, le diocèse comptait une population de 60,000 catholiques, 54 paroisses et 84 prêtres.

Mgr Racine mourut le 17 juin 1893.

* * *

Le 6 octobre 1893, Mgr Paul LaRocque devenait le deuxième évêque de Sherbrooke et il prenait possession de son siège le 30 novembre suivant.



M. l'abbé N.-J. Charles Lemire, le doyen des missionnaires et des curés encore vivants du diocèse de Sherbrooke. Né à Nicolet le 24 nov. 1841; ordonné prêtre à Trois-Rivières par Mgr Cooke; (3) vicaire à la cathédrale de Nicolet; puis, missionnaire dans les cantons de Ham, Tingwick, Garthby, etc. En 1868 Mgr Lafêche, coadjuteur de Mgr Cooke, le nomme curé des S.S. Anges de Ham. Il organisa cette paroisse et la dirigea jusqu'à la fin de 1923, alors qu'il se retira du ministère actif pour aller résider à Sherbrooke. Le territoire ou le jeune missionnaire exerçait il y a quelque 56 ou 57 ans son zèle apostolique, comprend maintenant une bonne demi douzaine de paroisses, taillées dans les cantons de Ham, Chester, Tingwick, Wolfestown, Garthby et Wotton. Le vénérable doyen porte allègrement le poids de ses 83 ans et consacre ses heures de loisir à colliger les documents qui peuvent servir à l'histoire de la région qui fut si longtemps le théâtre de son inlassable activité.

(1) Les notes qui suivent sont tirées d'une étude de "L'Action Catholique" du 24 août 1924.

(2) Ce M. Felton était le père de feu William H. Felton, l'un des premiers et des plus brillants avocats du district judiciaire d'Arthabaska, avec bureau à Arthabaska même, ou feu Sir Wilfrid Laurier pratiquait encore le droit.

(3) Le 4 novembre 1866.

LA FAMILLE

Sainte Monique, que son fils contristé par ses égarements, prie pour lui; elle pleure, elle le poursuit. Augustin, pour échapper à sa mère, s'embarque pour Rome. Monique court à sa recherche. Le bateau qui la porte est assailli par la tempête. Les matelots sont effrayés. Seule Monique est calme et tranquille. Elle les rassure: "Ne craignez pas, dit-elle, une mère qui va chercher son fils perdu ne fait jamais naufrage."

Le cardinal Pie disait, en pleurant, à Mgr de Ségur: "Cher ami, tant qu'on s'entend appeler mon enfant, on reste jeune. On ne devient vieux que le jour où l'on a perdu sa mère."

La mort d'une mère est le premier chagrin que l'on pleure sans elle.

J. Simon: "Il faut confier l'enfant aux trois forces autoritaires: le prêtre, le maître et la mère. La mère est mon grand espoir, parce que le maître souffle souvent le scepticisme et que le prêtre est souvent proscrit. La mère, elle, est toute pleine de Dieu: Dieu en soit béni!"

Saint-Augustin: "Si je suis votre fils ô mon Dieu! c'est que vous m'avez donné pour mère une de vos servantes."

LE CO

Le rendez-vous

Résultat

Mérite

Les 1015 élèves-aucrits ce printemps scolaire étaient répartis Chicoutimi 50, Lac Montmorency 236, Québec 237.

Dès le 10 août, les agronomes de chacun de nous faisaient tenoms de ceux de leurs considéraient être les leurs districts. Ce étaient au nombre de

L'expertise de M. lault, inspecteur hor Luc Duval, B.S.A., qui ont jugé à domicile de chacun des élèves fourni les résultats suivants:

1o Lauréat du Trèrite Exceptionnel: M. Couture, fils de Joseph ans, Loretteville, Québec, a conservé 97.8 points sur par conséquent, décro daille d'or, mercredi

bre, sur le terrain de 2o Lauréat du G Agricole: M. Ernest d'Isidore, âgé de 12 du-Moulin, comté de a conservé 96. points vra la médaille d'arg

3o Lauréat du Mé. M. J.-Ed. Cloutier, fi âgé de 13 ans, Rivière comté de Montmore servé 93.8 points sur la médaille de bronze.

4o Sept autres élè noms suivent, ont delà de 85% de leu leurs noms sont, par inscrits comme lauré d'or du Mérite Agric à savoir:

M. Jean-Baptiste d'Eugène, Metabete St-Jean; a conservé 9

M. Georges Gauth dore, Rivière-du-Mo timi; a conservé 92.1

M. Maurice Gauth dore, Rivière-du-Mo timi; a conservé 90.1

M. Gérard Savar mond, Grande Baie, a conservé 88.5 point

M. Louis-Georges de Vve David Dufouchouan, Lac-St-Jean 88.4 points;

M. Jean-Charles T de Charles, rang des M levoix; a conservé 87.

M. Omer Proteau, Charlesbourg, Québec 86.1 points.

5o Suivent, par ord les noms des autres rants:

M. Paul-Emile B Barthélemi, Charlesb a conservé 83.8 point

M. Henri Cloutie seph, Rivière-aux-C morency; a conservé

M. René Tremblay les, rang des Maltais

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

Résultat Officiel du Concours DU Mérite Agricole des Jeunes

Les 1015 élèves-aspirants inscrits ce printemps sur la liste officielle étaient répartis comme suit: Chicoutimi 50, Lac St-Jean 391, Montmorency 236, Portneuf 101, Québec 237.

Dès le 10 août, Messieurs les agronomes de chacun de ces comités nous faisaient tenir la liste des noms de ceux de leurs élèves qu'ils considéraient être les meilleurs de leurs districts. Ces aspirants étaient au nombre de 27.

L'expertise de M. Gabriel Billault, inspecteur horticole, et M. Luc Duval, B.S.A., instructeur, qui ont jugé à domicile les cultures de chacun des élèves-aspirants, a fourni les résultats suivants, à savoir:

1o Lauréat du Très Grand Mérite Exceptionnel: M. Lauréat Couture, fils de Joseph, âgé de 13 ans, Loretteville, Québec; a conservé 97.8 points sur 100 et sera, par conséquent, décoré de la médaille d'or, mercredi le 3 septembre, sur le terrain de l'Exposition;

2o Lauréat du Grand Mérite Agricole: M. Ernest Gauthier, fils d'Isidore, âgé de 12 ans, Rivière-du-Moulin, comté de Chicoutimi; a conservé 96. points sur 100, recevra la médaille d'argent;

3o Lauréat du Mérite Agricole: M. J.-Ed. Cloutier, fils de Joseph, âgé de 13 ans, Rivière-aux-Chiens, comté de Montmorency; a conservé 93.8 points sur 100, recevra la médaille de bronze;

4o Sept autres élèves, dont les noms suivent, ont conservé au-delà de 85% de leurs points et leurs noms sont, par conséquent, inscrits comme lauréats au livre d'or du Mérite Agricole Juvénile, à savoir:

M. Jean-Baptiste Plourde, fils d'Eugène, Metabetchouan, Lac-St-Jean; a conservé 92.9 points;

M. Georges Gauthier, fils d'Isidore, Rivière-du-Moulin, Chicoutimi; a conservé 92.1 points;

M. Maurice Gauthier, fils d'Isidore, Rivière-du-Moulin, Chicoutimi; a conservé 90.1 points;

M. Gérard Savard, fils d'Edmond, Grande Baie, Chicoutimi; a conservé 88.5 points;

M. Louis-Georges Dufour, fils de Vve David Dufour, Metabetchouan, Lac-St-Jean; a conservé 88.4 points;

M. Jean-Charles Tremblay, fils de Charles, rang des Maltais, Charlevoix; a conservé 87.7 points;

M. Omer Proteau, fils d'Auguste Charlesbourg, Québec; a conservé 86.1 points.

5o Suivent, par ordre de mérite, les noms des autres élèves-aspirants:

M. Paul-Emile Bédard, fils de Barthélémi, Charlesbourg, Québec a conservé 83.8 points;

M. Henri Cloutier, fils de Joseph, Rivière-aux-Chiens, Montmorency; a conservé 82.5 points;

M. René Tremblay, fils de Charles, rang des Maltais, Charlevoix;

a conservé 82.3 points;

M. Gérard Rochette, fils de Jacques, Albanel, Lac-St-Jean; a conservé 81.5 points;

M. Ernest Savard, fils d'Edmond, Grande Baie, Chicoutimi, a conservé 81. points;

M. Pierre Sansfaçon, fils de Pierre, Charlesbourg, Québec; a conservé 76.7 points;

M. Gérard Morel, fils d'Elzéar, Beauré, Montmorency, a conservé 76.3 points;

Raymond Trépanier, fils de Lauréat, Les-Ecureils, Portneuf; a conservé 73.4 points;

M. Louis-Joseph Plourde, fils d'Arthur, Metabetchouan, Lac-St-Jean, a conservé 73. points;

M. Arthur Bouchard, fils de Nérée, St-Méthode, Lac-St-Jean; a conservé 72.8 points;

Noé Labonté, fils d'Eugène Albanel, Lac-St-Jean; a conservé 72. points;

M. Robert Côté, fils de Joseph, Neuville, Portneuf, a conservé 70.4 points

M. Omer Néron, fils d'Alfred, Albanel, Lac-St-Jean; a conservé 69.3 points;

M. Antonio Bouchard, fils de Nérée, St-Méthode, Lac-St-Jean; a conservé 69.0 points;

M. Gérard Pagé, fils de Joseph, Les-Ecureils, Portneuf; a conservé 68.4 points;

M. Philippe Lapointe, fils de Joseph, St-Jean, I. O. Montmorency; a conservé 67.4 points;

M. Hubert Painchaud, fils de John, St-Méthode, Lac-St-Jean; a conservé 57.2 points.

Souignons, en passant, le fait que le jeune Lauréat Couture, en gagnant la médaille d'or, ne fait que suivre en cela la tradition établie par son grand-père, M. François Couture, de St-Augustin, et de son père M. Joseph Couture, qui ont déjà été tous deux décorés de la médaille d'or du Très Grand Mérite Exceptionnel de l'Ordre du Mérite Agricole.

Nos plus vives félicitations vont aux médaillés, aussi bien qu'aux lauréats et aux aspirants. Nos félicitations vont ensuite aux parents auxquels revient une large part du succès remporté par les élèves, puisque les enfants suivent généralement l'exemple donné par les parents.

Enfin, nos félicitations vont à messieurs les agronomes de district, qui n'ont pas ménagé leurs peines, en l'occurrence, et qui sont un peu beaucoup responsables de l'embarras dans lequel les juges se sont trouvés, dans certains cas, lorsqu'ils ont attribués les points.

En terminant, nous croyons nous faire l'interprète de tous, en remerciant ici, publiquement, MM. Billault et Duval pour le soin qu'ils ont apporté dans l'appréciation des cultures et l'attribution des points.

J.-H. Lavoie,
Chef du Service de l'Horticulture.

La Déclaration que signent nos annonceurs

A l'Editeur du Bulletin de la Ferme,

339 Avenue Viger, Montréal.

Monsieur,

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

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

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

(Signé) PAUL SABLON,
204, Ste-Catherine Ouest, Montreal

Voir annonce page 601

TROUBLANT

TOUT à TOI

JASMIN

NARCISSE NOIR

Petit Flacon.....\$0.50
Le flacon de 1/2 once..... 1.50
Le flacon de 1 once..... 3.00

Parfums concentrés

Lilas, Muguet, Orenidée, Ciolette Hélio trope, Trèfle, Fougère, Foin coupé, Mimosa, Réséda, Oeillet, Rose Chypre, Origan, Peau d'Espagne, Jockey, Idéal, Rue de la Paix, Egyptien, Orientale.

Le flacon de 1 once.....\$1.00
Le flacon de 1/2 once..... 0.50
Le flacon de 1 dragme..... 0.15

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

IMPORTANT:—

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

GRATIS

COUPON

LA PARFUMERIE CIRIO DE PARIS,

204 rue Ste-Catherine Ouest, Montréal.

Veillez m'envoyer GRATUITEMENT un petit flacon de parfum

NOM.....

Nommez le parfum désiré

ADRESSE.....

Prrière d'ajouter 10 cents pour frais de poste

Exposition du comté de Lotbinière

Après vos expositions provinciales, suivent celles des comtés ruraux.

Parmi celles que nous devons mentionner, il en est une qui attire tout particulièrement l'attention à tous les points de vue, celle de Lotbinière.

Les organisateurs s'imposent un travail qui est récompensé par un succès constant et l'exposition qui sera tenue au village de Lotbinière le 11 septembre sera encore plus grandiose que d'habitude.

Les Hon. M. Caron et Francœur y assisteront avec M. T. Vien et autres députés.

LECTURES

Il y a quelques années, un crime était commis à Paris par un jeune homme de vingt ans. Voici ce que disait, à ce sujet, un journal bien éloigné d'être catholique: "L'instruction a établi que l'assassin avait l'imagination exaltée par la lecture des romans dramatiques.—Lui-même se piquait de littérature, et la perquisition pratiquée dans sa chambre a fait découvrir une collection de récits d'exécutions capitales et plusieurs manuscrits de romans." Les mauvaises lectures conduisent toujours au mal.

Un pauvre homme, grand lecteur de livres frivoles, était un jour gourmandé par sa femme sur cette habitude:—"Que tu es bonne de t'inquiéter à ce sujet! finit-il par répondre; quel mal veux-tu que cela me fasse? J'oublie aussitôt après avoir lu.—Papa, lui dit sa fille, qu'avons-nous mangé dimanche?" Le père, étonné, ne savait que répondre à cette question impérieuse, et finit par dire qu'il ne se rappelait pas. "Eh bien! oui, papa, s'écria la jeune fille avec finesse, vous ne vous en souvenez pas, et cependant cela vous a nourri." Cette réplique si simple fit sourire le père. Il embrassa sa fille et désormais il renonça à ses lectures frivoles et dangereuses.

LE MARCHÉ | PRIX PAYES | THE MARKET

SEMAINE FINISSANT LE 30 AOUT 1924

WEEK ENDING AUGUST 30th 1924

BEURRE.

BEURRE	BUTTER	FROMAGE	CHEESE
Pasteurisé Spéc. —	35 1/4 c la lb.	Blanc	
Pasteurisé No 1. —	35 1/4 c " "	Spéc.	17
No 1	34 1/4 c " "	No 1.	16 3/4
No 2	33 1/4 c " "	No 2.	15 3/4
Beurre de Ferme	Dairy Butter	Coloré	
No 1	29c la lb	Spéc.	17 1/4
No 2	28c " "	No 1.	17
No 3	26c " "	No 2.	16

PRODUITS DIVERS

Œufs,	Eggs	Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur. En canistres et barils (retournables) 5 gallons et plus:	Barrels are not returned to shippers. In cans and barrels (returnable) of 5 gallons or more.
Frais spéciaux.....	0.44c douz.		
Frais extras.....	0.39c "		
Frais premiers.....	0.33c "		
Frais seconds.....	0.27c "		
Fèves,	Beans		
Blanches } No 1 (Triées à la main... 4 1/2 la lb	Hand Picked		
White } No 2	3 1/2 la lb		
Sacré d'érable,	Maple Sugar	Lavée, No 1.....	36c la lb.
	Pains Gros	Lavée, No 2.....	32c "
	1 lb. Pains	Non lavée, No 1.....	26c "
No 1.....	15c 13c la lb	Non lavée, No 2.....	23c "
No 2.....	14c 11c "	Non lavée, No 3.....	18c "
No 3.....	9c "		
Sirap d'érable,	Maple Syrup	Peaux	Hides
En canistres de 1/2 ou 1 gallon impérial	In cans of 1/2 or 1 gallon (imperial)	Moins de 47 lbs	9 1/2c la lb.
No 1.....	\$1.85 gall.	Peaux de bœufs, plus de 47 lbs	8 1/2c "
No 2.....	1.65 "	Peaux de taureaux pesantes	6c "
No 3.....	1.40 "	Peaux de veaux de lait.....	16c "
En barils (non retournables) de 5 gal. ou plus:	In barrels of 5 gallons or more	Peaux d'agneaux.....	\$0.75 à \$1.00
No 1.....	\$1.60 gall.	Peaux de moutons avec laine	\$1.25 à \$2.00
No 2.....	1.40 "	Peaux de chevaux.....	\$2.00 à \$3.00
No 3.....	1.15 "	(suivant la grandeur)	

VOLAILLES VIVANTES

Poulets	Poules	Canards	Vieux coqs	13c la lb
Choix.....	31c. No 1.....	23c.	18c la lb	
No 1.....	26c. No 2.....	20c.	16c "	
No 2.....	22c. No 3.....	17c.	14c "	
			Pigeons vivants (couple).....	40c

Les Poulets du printemps doivent peser au moins 2 lbs.

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

PREMIERE QUALITE

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

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

Ces prix sont nets, sans aucune taxe.
Fret payé sur toutes commandes de 200 livres et plus. Paiement après livraison.

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

ANIMAUX ABATTUS

Veaux,	Dressed Calves	Agneaux,	Lambs
Engraissés au lait.	Milk fed	Choix.....	19c la lb
No 1.....	12c "	No 1.....	18c "
No 2.....	11c "	No 2.....	16c "
No 3.....	10c "	No 3.....	14c "
Porc frais,	Fresh Pork	Moutons,	Sheep
No 1, 99 à 140 lbs.....	13c la lb	No 1.....	10c la lb
No 2, 140 à 175 lbs.....	12c "	No 2.....	9c "
No 3, 175 à 225 lbs.....	11c "	No 3.....	8c "

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

ANIMAUX VIVANTS

Bouvillons,	Steers	Moutons,	Sheep
Extra choix—Selected	8 1/2c la lb	No 1.....	5 1/2c la lb
Choix—Choix.....	6c "	No 2.....	4 1/2c "
No 1.....	5c "	No 3.....	4c "
No 2.....	4c "		
No 3.....	3 1/2c "	Porcs vivants,	Live hogs
No 4.....	3c "	Porcs à bacon (choix),	Select Bacon Hogs.....
		170 à 220 lbs.	11c
Vaches Taures Taureaux		Porcs épais.....	Thick-Smooth Hogs.....
Extra choix.....	4 1/2c .. 6 1/2c .. 4c	170 à 200 lbs.	10 1/2c
Choix.....	4c .. 5 1/2c .. 3 1/2c	Porcs à étal.....	Shop Hogs.....
No 1.....	3 1/2c .. 5c .. 3c	120 à 170 lbs.	10 1/4c
No 2.....	3c .. 4c .. 2 1/2c	Porcs lourds.....	Heavies.....
No 3.....	2 1/2c .. 3 1/2c .. 2 1/2c	20 à 270 lbs.	9c
No 4.....	2c .. 3c .. 2c	Extra lourds.....	plus de
No 5.....	1 1/2c .. 2 1/2c .. 2 1/4c	Extra heavies.....	over } 270 lbs. 8c
Taurailles No 1.....	2 1/4c	Porcs légers.....	moins de
		Lights & Feeders.....	less than } 120 lbs. 9 1/4c
Veaux De lait Soignés D'Herbe		Truies No 1.....	moins de
Choix.....	8c .. 10c .. 8c	Sous No. 1.....	under } 350 lbs. 6c
No 1.....	7c .. 9c .. 7c	Truies No 2.....	plus de
No 2.....	6c .. 8c .. 6c	Sous No. 2.....	more than } 350 lbs. 5 1/2c
No 3.....	5c .. 7c .. 5c		
No 4.....	4 1/2c .. 6c .. 4 1/2c		
Agneaux du Printemps	Spring lambs		
Choix.....	.11c la lb.		
No 1.....	.10c "		
No 2.....	.09c "		
No 3.....	.08c "		

La basse-cour de la Coopérative Fédérée à Princeville.

A VENDRE

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

PRIX: \$3.00 ET \$2.00 CHACUN

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

Les premières commandes auront le premier choix.

BROCHE A FOIN

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

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

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

COOPERATIVE FEDEREE DE QUEBEC

REVUE

BEURRE

Le marché au beurre assez ferme au commencement de la semaine. La demande, glais a semblé quelque peu la fin de la semaine et de 1/4c à 3-8c la livre a été. Environ 20,000 boîtes canadien ont été exportés anglais dans le courant. C'est la plus forte expédition dans la même semaine commencement de la saison.

Le marché américain Quoique la demande locale ne soit que par les prix actuels sont fermes.

Les arrivages ont été la semaine précédente. premières qualité sont.

L'opinion générale es anglais devra continuer que temps à s'approviser marché et avec la dem

Le marché local qui devra les beurres de septembre devrait se faire sentir et les prix est plutôt à pré

FROMAGE

Aucun changement à prix du fromage. Le fr encore fait prime sur le f

Une quantité un peu ble que la semaine pr expédiée sur le marché a rapporte que quelques été envoyées en consign

Les arrivages ont été d boîtes de plus que la sem Avec le surplus considér marché anglais que sur r la température favorabl tion se continue une bais les prix est à prévoir sou

OEUFS

La hausse des œufs se plusieurs semaines. Les ce quantité ont augmenté de 44 et de 38 à 39 sous, tan autres grades ont monté d et à 27 sous.

Les œufs strictement fr la primeur du marché et aux cultivateurs de ne pas les expédier en plusieurs d'un même endroit se tâche de remplir une cais il en résulterait un avant nous et de beaux profits importe de faire les expé vite possible; le classement et les prix plus élevés.

Les quantités d'œufs reçus, au 23 août 1924, s'élevait à contre 299,056 cais. pour la de 1923, soit une diminut caisses. Voilà pourquoi l'automne seront payés à

Les œufs exportés en ju atteint le chiffre de 25,170 d 14,840 douzaines en juin zaines en juillet 1923. P finissant le 1er juillet 192 2,805,790 douzaines, à c 3,592,131 douzaines pour l précédents. Les exportati en baisse assez considérabl

Les œufs reçus aux Etats du 1er janvier au 9 août 19 caisses, contre 5,455,876 même période de 1923. Il de ce côté-là également.

FEVES ET PO

Les nouveaux pois de l'Or cent à nous arriver en quar sera bon.

Les prix sont stables à d'augmentation; la dema elle le sera davantage lo velle récolte viendra sur le

REVUE DES MARCHES

Du 23 au 30 août inclusivement

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

BEURRE

Le marché au beurre s'est maintenu assez ferme au commencement de la semaine. La demande du marché anglais a semblé quelque peu ralentir vers la fin de la semaine et une légère baisse de 1/4c à 3-8c la livre a été enregistrée. Environ 20,000 boîtes de notre beurre canadien ont été exportées sur le marché anglais dans le courant de la semaine. C'est la plus forte expédition enregistrée dans la même semaine depuis le commencement de la saison.

Le marché américain est stationnaire. Quoique la demande de notre marché local ne soit que par petites quantités, les prix actuels sont fermes.

Les arrivages ont été moins élevés que la semaine précédente. Les beurres de premières qualité sont recherchés.

L'opinion générale est que le marché anglais devra continuer pour d'ici quelque temps à s'approvisionner sur notre marché et avec la demande de notre marché local qui devra s'accroître pour les beurres de septembre, une réaction devrait se faire sentir et une hausse dans les prix est plutôt à prévoir.

FROMAGE

Aucun changement à noter dans les prix du fromage. Le fromage coloré a encore fait prime sur le fromage blanc.

Une quantité un peu plus considérable que la semaine précédente a été expédiée sur le marché anglais mais l'on rapporte que quelques expéditions ont été envoyées en consignation.

Les arrivages ont été d'environ 17,000 boîtes de plus que la semaine précédente. Avec le surplus considérable, tant sur le marché anglais que sur notre marché, si la température favorable à la production se continue une baisse sensible dans les prix est à prévoir sous peu.

OEUFS

La hausse des œufs se continue depuis plusieurs semaines. Les œufs de première qualité ont augmenté de un sou de 43 à 44 et de 38 à 39 sous, tandis que ceux des autres grades ont monté de trois sous à 33 et à 27 sous.

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

Les quantités d'œufs reçus, du 1er mai 1924 au 23 août 1924, s'élevaient à 239,738 caisses contre 299,056 caisses pour la même période de 1923, soit une diminution de 59,318 caisses. Voilà pourquoi les œufs frais à l'automne seront payés à un haut prix.

Les œufs exportés en juillet 1924, ont atteint le chiffre de 25,170 douzaines, contre 14,840 douzaines en juin et 55,114 douzaines en juillet 1923. Pour les 12 mois finissant le 1er juillet 1924 on a exporté 2,805,790 douzaines, à comparer avec 3,592,131 douzaines pour les douze mois précédents. Les exportations sont donc en baisse assez considérable.

Les œufs reçus aux Etats-Unis s'élevaient du 1er janvier au 9 août 1924, à 4,999,291 caisses, contre 5,455,876 caisses pour la même période de 1923. Il y a diminution de ce côté-là également.

FEVES ET POIS

Les nouveaux pois de l'Ontario commencent à nous arriver en quantité, le marché sera bon.

Les prix sont stables à un demi-sou d'augmentation; la demande est forte, elle le sera davantage lorsque la nouvelle récolte viendra sur le marché.

MIEL

La récolte de miel blanc sera pauvre cette année; près de la moitié de celle de l'an dernier. Mais le marché est favorable. On attribue cette diminution aux gelées et à la saison froide que nous avons eu tout le printemps et même au commencement de l'été.

C'est le temps de profiter de nos prix.

SIROP D'ERABLE

Le marché est fort tranquille, et les prix sont à la baisse. Le moment n'est pas favorable pour les transactions en grande quantité.

ANIMAUX VIVANTS

Il est arrivé sur le marché 1403 têtes de bestiaux, 2151 veaux, 5719 moutons et agneaux et 5199 porcs; de plus, 2024 têtes de bestiaux ont passé par les cours d'exportation, expédiées par les ports de Montréal et de Saint-Jean, N. B.

Les bons bouvillons ont fait \$6.00 et \$6.50 pour quelques-uns, la moyenne se tenant en deça de \$6.40. Les bouvillons moyens ont été cédés au prix de \$3.25 à \$4.00.

Un petit lot de bonnes taures a trouvé acquéreur au prix de \$6.25; d'autres, de qualité moyenne, au prix de \$4. à \$5.; et les ordinaires, à \$3. et \$4.

Des vaches de bonne qualité ont enlevé le marché à \$4.25;

Les taureaux offerts étaient de qualité inférieure et le tout a été sacrifié à \$2.

VEAUX VIVANTS

Le marché est très ferme. Les veaux de qualité supérieure ont trouvé le prix de \$8. et même de \$9. Ceux nourris à l'herbe se sont vendus entre \$3.50 et \$3.75. Les veaux nourris à l'étable ont fait \$4. et \$4.25.

AGNEAUX

Les agneaux de bonnes qualités ont fait \$9.75 à \$11. et ceux de la qualité moyenne \$10.50 et \$11.00. Les communs se sont vendus \$7. Les moutons ont varié de \$3.00 à \$6.00.

PORCS VIVANTS

Le marché continue à monter. Les bons porcs ont été vendus immédiatement aux bouchers à \$10.50 et \$11. Il est resté à peu près 400 porcs non vendus à la fin de la semaine.

VOLAILLES VIVANTES

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

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

VEAUX ABATTUS

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

PORCS ABATTUS

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

LA LECTURE DU

BULLETIN DE LA FERME

s'impose à tous les cultivateurs pratiques et économes. Si votre voisin n'y est pas abonné, conseillez-lui de le faire au plus tôt.

AVIS

Il s'est glissé des erreurs de date dans les récents commentaires du marché.

Nous rectifions:

Dans notre numéro 33, page du marché, il faut lire Semaine finissant le 9 août, (et non le 16 août).

Numéro 34, il faut lire Semaine finissant le 16 août (et non le 23 août).

No 35: Lire du 18 au 23 août inclusivement, au lieu du 9 au 16 août.

(Suite de la page 663)

BROCHE A CLOTURE

La Coopérative Fédérée dispose de broche à clôture en quantité pour satisfaire tous ses sociétaires. Ses prix sont avantageux et les cultivateurs devraient davantage placer leurs commandes chez elle.

Malgré la qualité et le prix de cette marchandise, il se trouve encore des gens qui prêtent foi à des agents qui nous déprécient, en leur donnant leur commande, ils reçoivent dans la plupart des cas des produits inférieurs, malgré les prix forts qu'ils ont payés. La leçon devrait porter, et tous reconnaîtront un jour ou l'autre que nous sommes outillés pour commander les prix du marché et obtenir une marchandise supérieure.

C'est le moment de placer vos commandes sans tarder.

PAPIER A COUVERTURE

Nos marques Fédérée, cc et mika ont fait leurs preuves et nous obtenons avec elles du succès. Nous les vendons à un pli, deux plis, ou trois plis, pour des prix qui rivalisent avec ceux d'autres maisons responsables.

Nous en avons pour tous les usages, même pour les lambris d'intérieur. Ainsi, nous recommandons tout spécialement un papier à lambris, fabriqué pour les cloisons des buanderies et des fromageries; ce papier de belle apparence, ne dégage aucune odeur et sert bien pour ces fins où la plus stricte propreté est de rigueur.

LECTURES

Monsabré: "Une paysanne depuis longtemps éprouvée par la maladie avait l'habitude de réunir pour la prière ses onze enfants autour de son lit. Avant la prière, on lisait la Vie des Saints. Un soir on avait lu la passion d'un jeune martyr qui, au milieu des plus horribles tourments, était mort confessant joyeusement le nom de Jésus. Après la lecture, la mère s'écria d'une voix pleine de larmes: "Oh! mes enfants, qui donc en ferait autant aujourd'hui?" Les onze enfants se levèrent ensemble et répondirent: "Nous, mère, nous tous, avec la grâce de Notre-Seigneur!"—Et le grand orateur ajoutait: "Voilà, messieurs les sentiments que vous feriez éclorre dans l'âme de vos enfants si vous preniez l'habitude chaque jour, à une heure réglée, de fermer les livres frivoles, d'imposer silence aux bruits de la vie mondaine, pour faire de la Vie des Saints la lecture de famille."

Jules Valès, écrivain socialiste: "Combien j'en ai vu de jeunes gens dont un passage, un matin, a dominé, défait et perdu l'existence? Balzac, par exemple, comme il a fait travailler les juges et pleurer les mères! Sous ses pas, que de consciences éraées! Combien, parmi nous se sont perdus, ont coulé, qui agitaient au-dessus du bourbier où ils allaient mourir une page arrachée à la Comédie humaine!"

PLUSIEURS LECTEURS

Du Bulletin de la Ferme

ONT BESOIN DE CE QUE VOUS AVEZ

DE TROP

Il arrive que lorsque l'offre excède la demande; on ne peut disposer avantageusement de ce que l'on veut vendre.

C'EST ALORS

qu'il est important d'annoncer dans Le Bulletin de la Ferme.

Essayez nos annonces classifiées; notre tarif est très bas, si l'on considère que votre annonce sera lue par des milliers de cultivateurs de toutes les régions de la province.

Les petites annonces du Bulletin de la Ferme donnent les meilleurs résultats.

Essayez dès cette semaine.

LE BULLETIN DE LA FERME

Case 129 QUEBEC

"L'ABEILLE"

REVUE APICOLE

Organe des apiculteurs de la province de Québec publiée le 1er de chaque mois, seule revue apicole publiée au Canada

Prix de l'Abonnement:

\$1.00 PAR ANNEE

Adressez votre abonnement aujourd'hui à

CASE POSTALE 176

Québec.

LE "BULLETIN DE LA FERME"

Rédaction et Administration

111 Côte de la Montagne (Edifice Morin)

Revue publiée par un comité de techniciens.

Imprimée par "Le Soleil", Ltée.

Tél. 4297 -:- Case Postale 129

Le marché de la Coopérative Fédérée de Québec

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

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

FARINES

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

ENGRAIS ALIMENTAIRES

Simple	la tonne	Composés	le sac
Son.....	\$28.00	Moulée spéciale:	\$2.00
Gru Rouge.....	30.00	Pour les veaux (50 lbs)	
Gru Blanc, (middlings).....	36.00	Moulées Monarch:	
Criblures de blé.....	25.60	Pour engraisser.....	2.85
	le sac	De luzerne très fine.....	2.25
Tourteaux de lin.....	\$46.00	Pour développer les poulets.....	3.05
Blé-d'Inde rond.....	2.50	Pour développer les volailles.....	3.35
Blé-d'Inde moulu.....	2.75	Pour activer la ponte.....	3.45
Blé-d'Inde cassé.....	2.75	Grains Monarch:	
Moulée d'avoine pure.....	2.00	Pour poulets, (Chick-feed).....	3.25
Moulée d'orge pure.....	2.25	Pour volailles.....	2.75
Avoine roulée Al.....	2.05	Ecailles d'huitres.....	1.35
Moulée de luzerne très fine.....	2.25	Melasse pour animaux, le gal.....	0.28

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

GRAINS ALIMENTAIRES

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

Expédition de Montréal par fret local pour avoine.

PROVISIONS POUR LA MAISON

Beurre	Boîte de:	Prix	*Sucre et sirop d'érable pur
Pasteurisé, pains 1 lb...	50 lbs	38c	En pains d'une lb..... \$.17c la lb.
Pasteurisé, solide.....	56 "	37½c	En pains de 2 à 5 lbs..... .15c "
No 1 (choix) pains 1 lb.	50 "	37c	Sirop d'érable en canistre d'un gallon, No 1..... \$2.10
No 1 (choix) solide.....	56 "	36½c	
Fromage			*Saindoux pur
Fromage blanc et coloré en meules d'environ 25 lbs, 4 par bte.		18c la lb.	Seaux de 20 lbs..... \$.18½c la lb
Oufs,	la douz.		Tinettes de 60 lbs..... 18½c "
Frais Premiers.....		.36c	Boîtes de 56 lbs..... 17½c "
Caisses de 30 douz., (caisses comprises).			Boîtes de 50 lbs en pains de 1 lb. 19½c "
*Miel			Caisse de 60 lbs en chaudières de 3 lbs..... 19½c "
Caisses	Blanc	Ambré	Brun
24 chaudières 2½ lbs.	.15c	—	—
12 chaudières 5 lbs.	.14c	—	.13c
6 chaudières 10 lbs.	.13½c	—	.12½c
Chaudières 30 lbs.	.13c	.12c	.11½c
*Graisie composée			Chaudières de 20 lbs..... \$.16½c "
Caisse de 60 lbs en chaudières de 3 lbs.....			17½c "
Caisse de 60 lbs en chaudières de 5 lbs.....			17½c "
*Viande fumée			
Jambon (Fesse) 10 à 15 lbs.	\$.26c	la lb	
" " 15 à 20 lbs.	.25c	"	
" (Rolls) 3 à 6 lbs.	.20c	"	
Bacon (Flanc).....	.22c	"	
Jambon cuit (carré).....	.42c	"	
*Lard salé			(Le Barils de 200 lbs)
Gras de dos 30 à 40 morceaux.....	\$39.00		
" " 40 à 50.....	38.00		
Gras d'épaule 25 à 35 morceaux.....	35.00		
(Barils de 100 lbs)			
Gras de dos 40 à 50 morceaux.....	20.50		
LAINE			
Laine cardée blanche.....	58c	la livre	
Laine blanche lavée.....	38c	la livre	
Laine blanche non lavée.....	28c	la livre	

SPECIAL

Pour deux semaines seulement

l'èves (par poche de 120 livres).

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

Pois (par poche de 120 livres)

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

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

A VENDRE

PNEUS		TIRES.	*Sel	Prix
* Fabric' tires.			Sel en pierre, sac de 100 lbs.....	\$ 1.10
Dimensions			Gros sel, le sac de 140 lbs.....	\$ 1.20
30 X 3½.....	\$12.40		*Tabac, en mains, paquets de 25 lbs.	
32 X 3½.....	16.50		Grand Rouge, Grand Havane et	
31 X 4.....	18.40		Connecticut, 1 lb.....	\$.30c
32 X 4.....	21.00		Comstock, 1 lb.....	.31c
33 X 4.....	22.65		Rose Quesnel, 1 lb.....	.42c
			Quesnel, ½ lb.....	.53c
Cord Tires.			*Bluets en conserves.	
30 X 3½.....	\$ 12.40		Sans sucre:	
31 X 4.....	19.05		Bolté No 2: \$1.95 la douzaine de boîtes,	
32 X 4.....	20.95		(Caisses de 2 douzaines).	
33 X 4.....	21.70		F.A.B. Montréal.	
			Avec sucre:	
* Tubes			Boîte No 2: \$2.20 la douzaine de boîtes,	
Réguliers			(Caisses de 2 douzaines).	
Dimensions			F.A.B. Québec.	
30 X 3½.....	\$ 2.10		*Thé Naturel "Le Réveil":	
32 X 3½.....	2.20		Caisses de 5 et 10 lbs.....	\$.55c la lb
31 X 4.....	2.80		F.A.B. Montréal.	
32 X 4.....	3.00		*Huile à mouche:	
33 X 4.....	3.00		Bidon de 1 gal.....	1.20 le gal
			" 5 gal.....	1.10 "
Pesants			Vaporisateurs pour formaline et huile à mouche.....	55c et .70c
30 X 3½.....	\$ 2.40		*Gazoline Fédérée 1ère qualité.....	29½c gal.
32 X 3½.....	2.55		*Pétrole Fédéré 1ère qualité.....	23c "
31 X 4.....	3.20			
32 X 4.....	3.45			
33 X 4.....	3.60			
Oversize Tires				
30 X 3½.....	\$ 14.00			
32 X 3½.....	23.80			
31 X 4.....	25.40			
32 X 4.....	27.95			
33 X 4.....	28.95			

Pneus garantis pour 8,000 milles. Dimensions plus grandes. Express payé, Livraison prompte.

Pour insecticides voir Bulletin de la semaine dernière.

Peintures Préparées "Fédérées":

Peinture pour maison, intérieur et extérieur:

Couleur ordinaire. (Baril env. 50 gal)..... \$3.20

" (Demi baril, env. 30)..... 3.20

Bidons

5 gal. 1 gal. ½ gal. ¼ gal.

Couleur ordinaire: \$3.40 3.45 3.60 3.75

No 36; vert à ja-lousie..... 3.90 4.00 4.15 4.30

No 37; vermillon..... 4.30 4.40 4.55 4.70

Blanc intérieur et extérieur..... 3.75 3.75 4.00 4.15

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

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

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

"Papier à couverture"		*GRAISSES:	
Marque "Fédérée"		Graisse à essieux:	
(deux côtés caoutchoutés)		Cse 48 boîtes 1 lb	\$6.40 la caisse
1 pli.....	\$1.65 le rouleau.	" 24 " 3 "	8.80 "
2 ".....	\$2.00 "	" 12 " 5 "	7.40 "
3 ".....	\$2.40 "	boîtes 10 lbs.....	1.45 la chaud.
		" 25 lbs.....	3.00 "
Marque "CC"		Graisse à godet "Cup Grease":	
(deux côtés caoutchoutés)		Cse 36 Chaudières 1 lb	\$6.00 la caisse
1 pli.....	\$1.15 "	" 12 " 5 "	8.20 "
2 ".....	\$1.40 "	" 6 " 10 "	7.70 "
3 ".....	\$1.75 "	Chaudière 25 lbs.....	3.25 la chaud.
Marque "Mika"			
(un côté caoutchouté, 1 côté surf-minérale)			
1 pli.....	\$1.30 le rouleau.		
2 ".....	\$1.60 "		
3 ".....	\$1.90 "		

Les prix ci-dessus pour les huiles de toutes sortes sont pour quantités d'un baril d'environ 45 gallons. Ajoutez 03c par gallon pour quantité ½ baril et 25c par gallon pour bidon de 5 gallons.

***GRAISSES:**

Graisse à essieux:

Cse 48 boîtes 1 lb \$6.40 la caisse

" 24 " 3 " 8.80 "

" 12 " 5 " 7.40 "

boîtes 10 lbs..... 1.45 la chaud.

" 25 lbs..... 3.00 "

Graisse à godet "Cup Grease":

Cse 36 Chaudières 1 lb \$6.00 la caisse

" 12 " 5 " 8.20 "

" 6 " 10 " 7.70 "

Chaudière 25 lbs..... 3.25 la chaud.

REVUE

Les marchés a ch semaine; le blé, apr tions, s'est raffermi, mes \$7.90 pour la 1 \$7.40 pour la 2e Crème de l'Ouest s et celle de Winnipeg C'est le moment p en quantité, car le Aux cultivateurs et profiter de notre r bas du marché, il quantités dout nous rapidement.

Le son se vend \$ \$30. Malgré ces p pouvons offrir du s moins la tonne, à c nous avons accumul Cependant elles s'ép bientôt nous ne pou sociétaires les mêm Le moment appro mentaires feront pri suite de la moisson qu dante.

L'avoine d'alimer degrés, et le blé-d sont à la baisse. L pour les autres grain moisson est excell Les cultivateurs p nos prix de rabais quantité, ceux d'un groupant ensemble wagon complet. N bord, Montréal.

Nous avons enc de nos sociétaires lentes pour l'engr poulets et des vol Monarch à \$2.85 et pas encore surpass C'est le temps de que le marché est feront une bonne af nos réserves, que r marché que partout

Notre succursale d tion s'occupe de t quelques semaines, une forte consigna des prix avantage nouvelle, elle pour mais à des prix plu Nous constatons sante depuis des sem à \$25.60 la tonne, s semaine dernière.

Nous sommes pr sur le marché à fa criblures de blé; n l'intérêt des cultivai circulent par les cam criblures quelconq balayures, à des prix ou à peu près.

Nous avons toujo et la meilleure quali clients et nos socié s'en rendre compte.

MACHINES

Nous avons entrepri agricoles de la fabi sellement connue; c nous voulons rendre nous avons à cœur l matériel roulant et le Nous mettons dor charries, des herse, rouleaux, etc., à des ment bas, afin de m exorbitants des ag diaires qui abusent cultivateurs.

Dorénavant, adres à nous et comme rés marchandise supérieu

REVUE DES MARCHES

Du 23 au 30 août inclusivement

Donnée par Coopérative Fédérée de Québec, Section des Achats

FARINE

Les marchés ont changé au cours de la semaine; le blé, après de fréquentes variations, s'est raffermi, les prix sont très fermes \$7.90 pour la première patente et à \$7.40 pour la 2e patente. La farine Crème de l'Ouest se détaille \$3.55 le sac, et celle de Winnipeg, \$3.20.

C'est le moment propice pour des achats en quantité, car le marché est stable. Aux cultivateurs et à nos sociétaires de profiter de notre réserve, aux prix plus bas du marché, il faut se hâter car les quantités dont nous disposons diminuent rapidement.

SON ET GRU

Le son se vend \$25. la tonne et le gru \$30. Malgré ces prix du marché, nous pouvons offrir du son et du gru à \$1. de moins la tonne, à cause des réserves que nous avons accumulées en temps propice. Cependant elles s'épuisent rapidement et bientôt nous ne pourrions plus offrir à nos sociétaires les mêmes avantages.

Le moment approche où les engrais alimentaires feront prime sur le marché, par suite de la moisson qui s'annonce abondante.

GRAINS

L'avoine d'alimentation dans les trois degrés, et le blé d'Inde jaune américain sont à la baisse. Le marché est stable pour les autres grains alimentaires car la moisson est excellente.

Les cultivateurs peuvent bénéficier de nos prix de rabais en commandant par quantité, ceux d'une même localité se groupant ensemble pour commander un wagon complet. Nos prix sont franco à bord, Montréal.

MOULEES

Nous avons encore à la disposition de nos sociétaires des moulees excellentes pour l'engrais des veaux, des poulets et des volailles. Notre moule Monarch à \$2.85 et à \$3.45 le sac n'est pas encore surpassée.

C'est le temps de s'en procurer tandis que le marché est bon, les cultivateurs feront une bonne affaire en profitant de nos réserves, que nous offrons meilleur marché que partout ailleurs.

CRIBLURES DE BLE

Notre succursale de Sainte-Rosalie Junction s'occupe de transactions; depuis quelques semaines, elle a écoulé déjà une forte consignment de criblures à des prix avantageux. Avec la récolte nouvelle, elle pourra faire davantage, mais à des prix plus élevés.

Nous constatons une hausse croissante depuis des semaines; le prix est rendu à \$25.60 la tonne, soit \$1. de plus que la semaine dernière.

Nous sommes pratiquement les seuls sur le marché à faire le commerce des criblures de blé; nous le faisons dans l'intérêt des cultivateurs, car des agents circulent par les campagnes pour offrir des criblures quelconques qui ne sont que des balayures, à des prix tablés sur les nôtres ou à peu près.

Nous avons toujours les meilleurs prix et la meilleure qualité pour satisfaire nos clients et nos sociétaires; tous peuvent s'en rendre compte.

MACHINES AGRICOLES

Nous avons entrepris la vente de machines agricoles de la fabrique Oliver universellement connue; c'est un service que nous voulons rendre à nos sociétaires, car nous avons à cœur l'amélioration de leur matériel roulant et le progrès de leur ferme.

Nous mettons donc sur le marché des charrues, des hersees, des cultivateurs, des rouleaux, etc., à des prix exceptionnellement bas, afin de mettre fin aux profits exorbitants des agents et des intermédiaires qui abusent de la confiance des cultivateurs.

Dorénavant, adressez-vous directement à nous et comme résultat vous aurez une marchandise supérieure et vous encaisserez

les profits mêmes de votre argent. C'est un des bienfaits de la coopération; un autre, c'est d'amener la réussite de votre ferme, car avec les machines Oliver vous augmenterez votre rendement et vous doublerez vos profits.

Nous vous prions de ne plus retarder votre commande. Nous vous enverrons sur demande un plaquette explicative, avec nos listes de prix qui seront également distribués par toutes nos succursales.

ENGRAIS CHIMIQUES

Nous avons à votre disposition, le meilleur engrais sur le marché, le Phosphate Thomas Belge, à dose de 16 pour cent d'acide phosphorique assimilable, et nous sommes en état de vous le livrer en sacs doubles de 200 livres à \$16.50 f.a.b. Québec

C'est un engrais très riche et très soluble reconnu par le monde entier pour ses propriétés d'enrichir les sols. Nous vous prévenons contre les manœuvres de certains agents qui cherchent à vous vendre des engrais chimiques à meilleur compte, en les faisant passer pour du Phosphate Thomas Belge; au prix que nous avons fixé, qui est le strict minimum, aucun marchand ne peut rivaliser avec nous.

C'est là, un des avantages d'une solide organisation mise au service de la coopération bien comprise.

On est prié de grouper les commandes et de demander un wagon complet, à la succursale de Coopérative Fédérée à Sainte-Rosalie Junction.

FICELLE D'ENGERBAGE

Procurez-vous à la Coopérative Fédérée une ficelle d'engravage de première qualité. C'est le moment propice pour renouveler votre réserve en prévision de la récolte prochaine. La ficelle que nous vous offrons provient d'une des fabriques les plus considérables du pays; elle est faite de pure manille et mesure 650 pieds à la livre.

Déjà nous en avons expédié plusieurs wagons à nos sociétaires; suivez le même exemple, car en plaçant vos commandes dès maintenant vous prévenez la hausse des prix qui est toujours possible. De plus, nous garantissons la livraison à l'époque qui vous convient le mieux, et nous vous protégeons contre ceux qui sans nous pourraient vous vendre de la ficelle inférieure à la nôtre à des prix beaucoup plus élevés.

Vous avez donc tous les avantages en vous adressant chez nous.

BROCHE A FOIN

D'après les rapports que nous avons, la récolte du foin cette année est belle et abondante, c'est dire qu'il faudrait une très grande quantité de broche pour mettre ce foin en balles pour la vente sur les différents marchés.

Votre coopérative est toute désignée pour procurer aux cultivateurs la broche nécessaire à cet effet. Nous avons vendu l'an passé un grand nombre de chars de broche à foin et nous avons fait épargner à la classe agricole des sommes considérables.

Notre broche à foin est mise en rouleaux de 50 livres chacun. Nous en recommandons la qualité. Nous pouvons fournir au choix la broche No. 13-14-15 et mettre dans chaque char la quantité requise de chaque grosseur. Le minimum d'un char est de 24,000 livres.

PNEUS ET TUBES

Nous continuons à expédier de fortes consignations de pneus et de tubes à air, à nos diverses succursales pour l'usage de nos sociétaires.

Nous en avons acquis en quantité, vu le marché favorable, pour en faire bénéficier nos clients. Nous leur offrons ainsi une bonne qualité à des prix raisonnables.

Que l'on consulte notre liste de prix, et les cultivateurs pourront se convaincre en consultant nos prix que nous leur vendons une marchandise aussi bonne qu'ailleurs et à meilleur marché. C'est donc leur avantage de se procurer chez nous les pneus et les tubes dont ils ont besoin.

La bonne Bière

"FRONTENAC"



DONNE
FORCE
ET
COURAGE

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

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

Frontenac Export Ale

HUILES ET GAZOLINE

La Coopérative Fédérée fournit de grandes variétés d'huiles de pétroles et de graisse, aux meilleurs prix du marché, et les cultivateurs peuvent s'approvisionner chez nous en quantité et en qualité.

Huiles à moteur, à tracteurs, à transmission, à cylindre, à machine, à séparateur, à harnais; graisse à essieux, à godet, pétrole, marque Fédérée; gazoline, etc., nous pouvons tout fournir en baril de 45 gallons ou en moindre quantité à des prix exceptionnellement bas. Que l'on jette un coup d'œil sur nos listes de prix!

Il y a un avantage à commander d'avance un baril d'huile ou de gazoline, ou une chaudière de graisse, car ce sont des produits d'usage courant sur la ferme il est bon de ne pas s'exposer à en manquer.

PEINTURES

Notre assortiment de peintures répond à tous les besoins des cultivateurs, qui s'adressent chez nous de préférence, parce qu'ils sont certains de trouver un bon produit à des prix fort raisonnables.

Nos peintures, marque Fédérée, pour intérieur et extérieur de maisons, ont fait leur réputation; on les vend en barils de 50 gallons, ou en petits barils de 30 gallons ou bien en bidons de 5 gallons, de un gallon, de un demi-gallon et de un quart de gallon.

Nous fournissons aussi des peintures spéciales pour les instruments aratoires, d'une qualité supérieure, durable et brillante; ainsi que des peintures à bardeaux, et des teintures et des vernis.

(Suite à la page 661)

Nous achetons la Crème et les Oeufs
à l'année

NOUS PAYONS DE HAUTS PRIX

ECRIVEZ-NOUS

J. Joubert
LIMITEE

975, rue St-André

MONTREAL

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.

62 comtés de la Province ont actuellement leur bureau d'agronome

Abitibi,
ALEXANDRE RIOUX,
Macamic.

Argenteuil,
ALEXANDRE BOTHWELL,
Lachute.

Arthabaska,
HENRI LAUZIERE,
Victoriaville.

Bagot,
RAPHAEL ROUSSEAU,
Acton-Valle.

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

Beauce, Division No 2,
ARMAND GELINAS,
St-Ephem.

Beauharnois,
SAUVEUR GOSSELIN,
Valleyfield.

Bellechasse,
ULRIC BROWN,
St-Raphael.

Berthier,
ELPHEGE MARSENLE,
Berthierville.

Bonaventure,
Hector Leblanc,
Marla.

Brome,
L.-D. McChesney,
Knowlton.

Chambly,
ALPHONSE LAFRANCE,
Longueuil.

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

Champlain-Sud,
J.-A. FORTIN,
Baie-St-Paul.

Charlevoix,
J.-R. LATULIPPE,
La-Malbaie.

Châteauguay,
NOLASQUE APRIL,
St-Maritne.

Chicoutimi,
AVILA CHARBONNEAU,
Chicoutimi.

Compton,
L.-C. ROY,
Cookshire.

Deux-Montagnes,
NELSON COSSETTE,
St-Eustache.

Dorchester,
P.-A. BRUNELLE,
St-Henri.

Drummond,
ARTHUR TREMBLAY,
Drummondville.

Frontenac,
FLORIAN CHAMPAGNE,
Lac Mégantic.

Gaspé,
ANDRE PARIS,
Grande-Rivière.

Hull,
WILFRID DELANEY,
Hull.

Huntingdon,
E.-N. BLONDIN,
Huntingdon.

Joliette,
ANTHIME CHARBONNEAU,
Joliette.

Kamouraska,
PIERRE ST-HILAIRE,
St-Pascal.

CONSEILS DE VOTRE AGRONOME

Pour le mois de septembre

L'abondance de pluie que nous avons depuis deux semaines a fait reverdir les prairies. Il faut les protéger en évitant d'y envoyer les animaux.

Les premiers épis de blé-d'Inde seront bientôt mûrs; faites votre provision pour la semence du printemps prochain en choisissant les plus uniformes et les plus hâtifs.

Avec le mois de septembre commence la période active de la vente des produits. Pensez à la Coopérative centrale servez-vous de son entremise pour expédier votre marchandise sur le marché.

Les cultivateurs qui ont achetés des béliers de race pure l'automne dernier se sont presque tous déclarés satisfaits de leur achat. Imitez-les et ayez des soins appropriés vous aurez de bons résultats avec vos brebis l'an prochain.

Il est grand temps de commencer à labourer, la terre s'y prête bien. Ne perdez pas un temps précieux.

Préparez-vous pour l'hivernement de vos abeilles. Donnez-leur la quantité nécessaire de nourriture, et renforcez les colonies faibles.

Prévenez la rouille de l'extracteur et des autres instruments métalliques.

Les collèges d'agriculture ouvrent leurs portes pendant ce mois-ci; pensez à vos fils qui montrent du goût pour l'agriculture. Les expositions battent leur plein; apportez-y vos produits, encouragez vos organisations agricoles, profitez des leçons qu'on y enseigne.

RESUME

1. Protection des prairies;
2. Choix de la semence du blé-d'Inde;
3. Vente des produits en coopération;
4. Achats de bons béliers et autres reproducteurs;
5. Labours;
6. Soins des abeilles;
7. Etudes agricoles aux collèges d'agriculture;
8. Exposition de tout genre, grande manifestation de la vie du cultivateur.

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

Stanstead,
J.-ROMUALD BELZILE,
Lennoxville.

Shefford,
OSCAR DESCOSTES,
Waterloo.

Sherbrooke,
W.-G. MACDOUGALL,
Lennoxville.

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

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

Témiscouata, Div. No 2,
PHILIPPE LAMBERT,
N. D. de Lac.

Terrebonne-Laval,
ARTHUR LANDRY,
St-Thérèse.

Vaudreuil-Soulanges,
HENRY REID,
Vaudreuil-Station.

Verchères-Richelieu,
JULES AUGER,
Verchères.

Wolfe,
EMILE LEMIRE,
D'Israeli.

Yamaska,
EUGENE BOIVIN,
Pierreville.

Labelle,
J.-E. THIFFAULT,
Nominique.

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

Lac St-Jean No 2,
J.-L. LANGEVIN,
Roberval.

L'Assomption,
J.-H. PIETTE,
L'Assomption.

Laprairie-Napierville,
ARTHUR LAMARRE,
Laprairie.

Lévis,
EDOUARD BRISEBOIS,
St-Romuald.

L'Islet,
J.-ADELARD GODBOUT,
Ste-Anne-de-la-Pocatière.

Lotbinière,
EMILE ROY,
Ste-Croix.

Maskinongé,
J.-ELZEAR ROY,
Louisville.

Matane,
J.-BTE MILETTE,
Matane.

Matapédia,
JULES RINFRET,
Val-Brillant.

Mégantic,
J.-A. FILION,
Pisstown.

Missisquoi,
LUCIEN THERRIEN,
Bedford.

Montcalm,
L.-J. SYLVESTRE,
St-Jacques-F-Achigan.

Montmagny,
PAUL CARRIGNAN,
Montmagny.

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

Nicolet,
JOSAPHAT JOYAL,
Nicolet.

Papineau,
THOMAS ROLLIN,
Papineauville.

Pontiac,
REDDY J.-P.,
Campbell's Bay.

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

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

Québec,
EMILE GAUTHIER,
Loretteville.

Richmond,
J.-A. PROULX,
Richmond.

Rimouski,
J.-ERNEST PINTAL,
Rimouski.

Rouville,
GEO.-E. MAYRAND,
Marieville.

St-Hyacinthe,
LORENZO HAMELIN,
St-Hyacinthe.

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

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.

PER
B-226

S



ADMINISTRATION

VOLUME X

Pla

COOPE

QUEBEC