

### Le Tricentenaire de Louis Hébert

Une dépêche nous apprend que la Commission de l'Exposition provinciale fait de grands préparatifs pour le Tricentenaire de l'arrivée de Louis Hébert, le premier cultivateur canadien.

Déjà, paraît-il, le succès des Fêtes en l'honneur de Louis Hébert est assuré. On estime que des milliers et des milliers de cultivateurs venant de toutes les parties de la province seront témoins de ces touchantes démonstrations en l'honneur du Père de l'Agriculture canadienne, démonstrations qui auront lieu à Québec, mardi, le 4 septembre.

### Médecine vétérinaire

#### MAUVE BOUCHE

C'est l'inflammation de la muqueuse de la bouche, elle peut être partielle ou généralisée.

**CAUSES.**—Cette inflammation peut être due à des irritations par des instruments ou corps étrangers, des copeaux pris entre les dents, dents mal poussées ou usées irrégulièrement. Aliments grossiers, avariés, elle peut être le fait d'intoxication par des médicaments tels que plomb, mercure.

**SYMPÔTOMES.**—Ils varient suivant la cause provocatrice, dans la légère irritation la bouche n'est qu'épaissie légèrement, gonflée au palais, dans les cas graves, nous avons signalé: odeur infecte provenant de certains ulcères ou boutons aphéutiques.

**TRAITEMENT.**—Il marche de pair avec la cause de la maladie, quand l'inflammation est limitée au palais ce qu'on appelle communément lampas, il n'est pas nécessaire de recourir au barbier du coin, forgeron ou charletan voisins pour faire déchirer ou labourer le palais de l'animal avec des lancettes clous à cheval, etc. Non, se demander tout simplement d'où vient la cause, si c'est de la mauvaise dentition chez le jeune cheval ou encore mauvaise digestion ce qui arrive souvent et qui occasionne un état fièvreux partout l'organisme; faites de bons lavages de la bouche à l'eau crémée ou boriquée, ensuite mélangez du sel de table et du vinaigre et en frictionnez le palais. S'il existe des plaies aux joues, causées par de mauvaises dents, les faire extraire ou vivelées, donner une nourriture légère barbotage, aliments hachés, facile à mastiquer, quand chez le mouton ou le chien on trouve de petits ulcères les brûler avec de l'acide carbrique, ensuite lavage tiède à l'acide borique s'il existait des dents branlantes, les extraire de suite. Chez les bovins il existe une maladie très contagieuse: la fièvre aphéutique caractérisée par des boutons dans la bouche et sur les lèvres, il y a salivation abondante, en outre ce qui différencie cette maladie d'avec les inflammations simples de la bouche, c'est qu'il existe de ces mêmes boutons entre les ergots des pattes et aux mamelles.

Dans ma prochaine causerie, je vous parlerai de l'inflammation de l'arrière bouche.

Dr A. RAJOTTE, M.D.

Drummondville, 7 août, 1917.

### (CARSETTE)

#### Ma vache

Avez-vous une vache? J'en ai une, moi; une belle vache, au pelage roux, tacheté de blanc; fine de tête, svelte de taille, yeux intelligents et doux, allure tranquille, pattes nerveuses, pis bien proportionné, trayons écartés: un expert classerait "Caillette" parmi les meilleures laitières, sans se tromper.

Soir et matin, à heure fixe, je m'enveloppe d'un ample tablier, fait exprès, et ma chaudière neuve au bras, une blanche serviette sur l'épaule, je m'en vais au clos, du côté où le joli lac baigne de fraîcheur le verdoyant paysage.

J'appelle: "Caillette, viens-t-en!" Et, docile à ma voix, Caillette s'en vient d'un pas pressé. Ça vous étonne? Moi, pas! Le truc est simple: une poignée de sel que je lui apporte pour son dessert, et voilà pourquoi Caillette me témoigne une si tendre affection! Rien de tel, pour adoucir de flatter les bêtes... et les gens; comme de leurs innocentes manies! Et Caillette aime le sel!

En arrivant, elle s'abreuve, longuement, dans l'eau claire, qui reflète son image et la mienne, avec le décor d'alentour. J'y puis aussi, à même ma chaudière et tandis que Caillette lèche son sel, je lave à grande eau les fins trayons que j'essuie avec le linge propre.

Sur mes talons, je m'asseoie. Vous préférez un banc? Affaire d'habitude; pourtant le mien est plus commode! Je commence à traire. Le lait descend en neigeux flocons avec un bruissement doux, dans la chaudière qui se remplit de blanche écume jusqu'à plein bord. Une dernière caresse à Caillette, qui ayant fini de lécher, se reprend à mâcher sa gomme, en ruminant je ne sais quoi, avec un air béat de parfait contentement.

Je reviens vers la maison, et dans le calme du soir, ou dans la fraîcheur du matin, l'écruème entonne sa claire chanson, accompagnant la mienne. La crème monte dans la petite chaudière et le lait dans la grande; mais il est maintenant d'un blanc cru, qui contraste avec l'autre. Dans la jarre je transvasse la riche crème, d'une belle teinte ambrée, je la porte au frais et à demain le beurre.

Aimez-vous à traire les vaches, mademoiselle? Non? Vous avez tort! Pour vous en convaincre, écoutez cette véridique histoire d'une de mes amies.

Pendant les vacances, sans y manquer jamais, elle allait traire la vache. La vieille maman disait bien: "Laisse faire, petite, j'y suis habituée, moi". Mais, vivement, la fillette s'emparait de la chaudière, traversait le chemin en courant, sautait la barrière et commençait. L'heureuse maman, souriant à l'espionnage, rentrait préparer le souper ou le déjeuner.

Souvent un grand ami, inoccupé à ses heures-là, accompagnait sa petite voisine, s'offrant même à la remplacer; se moquant des menottes inhabiles et trop blanches; riant du petit doigt rebelle, qui s'obstinaient à se cambrer dans une pose plus élégante que n'exi-

geait le métier. Bravement, la fillette tenait bon; acceptant seulement de lui voir porter la chaudière au retour.

Voyez-vous se dessiner le petit roman, plus beau et plus vrai que tous les romans? Ce compagnon, sur la route du pâturage, devint le dévoué compagnon dans le chemin de la vie!

Et c'est là, au clos, en lui voyant traire la vache, qu'il apprit à apprécier sa petite amie! Amour filial, vaillance, bonté, bonne volonté, etc., etc.; toutes ces rares vertus pleines de promesses pour l'avenir, le sage observateur a su les lire, dans le fait très simple, d'aller, soir et matin, traire la vache!

Avis aux intéressés!

PERRETTE

(*Bulletin paroissial de Willow Bunch.*)



#### La culture du tabac

**Conservation des produits:**—Elle dépend surtout du degré d'humidité et de tabacs au moment de l'écotonnage et de l'emballage qui précède la livraison de l'entrepôt.

Si cette humidité est trop grande, certains tabacs présentant tous les caractères exigés d'une bonne feuille à sous capes, perdront sous l'effet d'une pression même légère, pour peu que celle-ci se prolonge pendant quelques jours, une grande partie de leur qualité.

Les feuilles doivent être emballées souples mais sans jamais donner à la main l'impression de tabac frais. Quant aux côtes, leur dessiccation doit être complète sinon l'on s'expose à des moisissures qu'il est toujours difficile de combattre dès qu'elles ont fait leur apparition.

En ce qui concerne les avaries au séchoir, tous les planteurs savent ce qu'ils ont à redouter des fermentations à la peinte. On doit éviter de trop serrer les produits sur les lattes et de trop rapprocher ces dernières sur les étendages. Le nombre de plantes Comstock par latte, pour une récolte normale, ne doit pas s'élargir au delà de sept, les lattes doivent être espacées entre elles de 7 à 8 pouces, de centre en centre.

Quant à l'aération, si le temps n'est pas trop chaud, on peut la conduire très lentement pendant les deux ou trois premiers jours, jusqu'à ce que le jaunissement des feuilles soit assez prononcé, passé cette période, il vaut mieux pêcher par excès de ventilation que par défaut.

**Triage.**—Depuis le début de l'établissement de la culture des tabacs à sous capes au Canada, les entrepreneurs ont demandé que les cultivateurs leur livrent ces tabacs séparés en catégories: feuilles de tête, feuilles médiennes, feuilles de pied, déchets.

Il ne semble pas que cette prétention soit exagérée car au moment de l'écotonnage il n'est certainement pas difficile de classer à