

ments marquants de la bonne fortune qui m'a toujours accompagné depuis. Depuis que je résidais aux Etats-Unis, je n'avais cessé de regretter le fait qu'il était impossible de se procurer le Myers Cattle Spice de ce côté-ci de l'océan. Je m'aperçus de l'absence de ses effets bien-faisants sur les animaux de ma ferme. Heureusement notre voyage de noces à Niagara où le spectacle grandiose des Chutes m'enthousiasma, nous conduisit du côté américain de la rivière. En levant les yeux juste en face de moi, je remarquai une enseigne qui se lisait comme suit:

MYERS ROYAL CATTLE SPICE

J'en croyais à peine mes yeux. Etait-il possible que le Myers Royal Cattle Spice se manufacturât aux Etats-Unis et au Canada? La station n'était qu'à quelques centaines de pieds du pont. Là je me renseignai et me fis conduire aux usines de Myers, où, à ma grande surprise, je fus reçu par M. Myers en personne, dont j'avais visité la manufacture anglaise en compagnie de mon père. M. Myers me raconta dans quelles conditions il avait vendu sa manufacture en Angleterre à la British Cattle Foods Company Limited, une compagnie qui a commencé les affaires avec un capital de £100,000 et qui avait été formée pour continuer et étendre les affaires de la vieille maison de Myers Cattle & Poultry Spices, une des plus grandes et la plus ancienne manufacture de condiments pour chevaux, bétail et volailles.

Le bureau de direction comprenait les noms de quelques-uns des hommes les plus marquants en Angleterre, et parmi les clients de M. Myers se trouvaient Sa Très Gracieuse Majesté La Reine qui employait le Myers Spice à Windsor, Osborne et Balmoral. L'Impératrice d'Autriche, le Roi de Hollande, le Roi des Belges, le Prince de Galles, aujourd'hui Roi Edouard, le Duc d'Edimbourg, le Duc de Connaught, le Duc de Albany, le Duc de Rutland, le Marquis de Salisbury, tous étaient des clients de M. Myers en Angleterre. Je pourrais continuer pendant une heure à vous citer les noms des personnages éminents qui connaissent les mérites du Myers Spice.

De son coffre-fort M. Myers retira des médailles qui lui avaient été accordées dans les vieux pays. La médaille qui lui fut décernée à Rochdale en 1872; à Middleton en 1874; à York en 1879, à Nice en 1884, à Bruxelles en 1868 et une autre qui lui fut décernée à Bruxelles la même année. Il me répéta ce que mon père m'avait souvent dit que le Myers Royal Cattle Spice n'avait jamais été vaincu dans un concours et n'avait jamais reçu un second prix. Le Myers Royal Cattle Spice avait remporté le premier prix partout où il avait été exposé. M. Myers était le pionnier dans la fabrication de ce condiment qui est si précieux pour favoriser le développement de toutes les meilleures qualités du cheval, du bétail et de la volaille. Il domine, tous les autres font des efforts pour le suivre.

Déjà en 1866 le Dr S. Parsons déclarait que vingt plantes médicinales fournies par la nature évidemment pour les besoins du bétail, et qu'on ne trouve plus aujourd'hui en quantité aussi grande qu'autrefois, expliquaient la prédominance d'un grand nombre de maladies du bétail, comme la pleuro-pneumonie et autres maladies qui s'attaquent aux pattes et à la bouche des animaux. Le meilleur

condiment pour le bétail est donc celui qui permet à l'éleveur de ramener l'alimentation de son bétail le plus près possible de sa condition originale et naturelle et qui lui permet de mettre son bétail à l'abri de ces terribles maladies qui ont occasionné tant de pertes sur les fermes. Un bon condiment empêche effectivement ces grandes calamités, grâce à son emploi régulier, judicieux. Les chevaux jouissent de meilleure santé, accomplissent plus facilement leur ouvrage, reposent mieux et se trouvent mieux sous tous les rapports. Les vaches laitières produisent de 15 à 20 % plus de lait et un lait d'une qualité plus riche, donnant un beurre plus ferme et plus doux. Le bétail à l'engrais peut être mis sur le marché un mois ou six semaines plus vite que dans les conditions ordinaires. Les veaux se développent plus rapidement et sont exempts de diarrhée. Les porcs donnent une viande plus fine et un bacon meilleur et plus moelleux. Les moutons ne sont pas exposés à la clavelée, aux vers, etc, et sont promptement améliorés sous le rapport du coût et de la qualité de la laine et de la viande. Les volailles pondent jusqu'à un tiers et même moitié plus d'œufs et sont généralement renforcées pour les besoins de l'élevage. Les fermiers vigilants peuvent économiser beaucoup plus que le coût du Royal Spice en utilisant certains fourrages qui autrement seraient perdus ou qui ne pourraient être utilisés que comme litière, mais lorsqu'ils sont mélangés avec le Myers Spice, ils sont consommés par le bétail avec autant de goût que la meilleure nourriture. L'analyse d'un chimiste éminent démontre que le Myers Spice contient une forte quantité d'albumine, substance qui sert à former la viande et une quantité considérable de matière sucrée qui lui donne un bon goût et une odeur agréable.

Nous avons la bonne fortune de savoir que le Myers Royal Cattle Spice a subi victorieusement l'épreuve d'un demi siècle en Europe, et qu'en l'administrant à nos chevaux, à notre bétail ou à notre volaille, nous lui donnons un produit précieux. On pourrait supposer qu'il existe différentes qualités de ce condiment, mais je sais positivement que M. Myers ne fabrique qu'une seule qualité et que cette qualité est positivement la meilleure.

Il est généralement reconnu que l'homme a besoin d'une alimentation spéciale pour faire face à une dépense spéciale de forces ou pour assurer son développement. C'est là tout simplement l'application à l'humanité du principe découvert par Thomas Myers en 1860 comme étant de première nécessité pour les chevaux, le bétail et la volaille. M. Myers résidait dans une des principales régions agricoles en Europe. Son entourage le poussait à étudier une méthode pour améliorer la condition des animaux. Ses études le conduisirent à la découverte de ce condiment vital qui aujourd'hui porte son nom, et qui d'année en année depuis sa première apparition a continué à augmenter en popularité. Toutes les préparations variées qui sont aujourd'hui sur le marché destinées à la consommation de l'homme sont simplement une application à la vie humaine des principes que Thomas Myers a appliqués à la vie animale.

Tandis qu'on a consacré une grande attention à l'amélioration et au dévelop-

pement de la machinerie employée en agriculture, l'alimentation des animaux de ferme et les soins à leur donner n'ont pas fait l'objet d'une sollicitude égale. La vapeur et l'électricité n'ont pas jusqu'à présent permis de supprimer le cheval pour des raisons économiques. L'ingéniosité de l'inventeur n'a pas encore produit une machine capable de donner du lait ou de manufacturer du beurre en concurrence avec l'humble vache. L'homme avec toutes ses lumières n'a jamais égalé le travail de la vieille poule mouchetée dans la production d'un œuf. Les intérêts du fermier sont liés à la bonne condition de ses animaux qui doivent par conséquent être l'objet de sa sollicitude attentive.

Passons au sujet de l'alimentation. C'est l'estomac des animaux qui requiert la plus grande attention. Il n'entre pas dans mon idée d'éliminer les méthodes actuelles d'alimentation ou le genre de nourriture du bétail, mais de suggérer des améliorations qui méritent la considération et l'essai pratique du fermier et de l'éleveur. Jusqu'à présent les fermiers se sont contentés de donner à leur bétail du trèfle, du foin et autres fourrages du même genre, de leur en donner une ration régulière et d'en obtenir en échange une somme déterminée de travail. Ils se sont contentés de joindre les deux bouts ou d'une petite marge de profit, mais des hommes d'initiative ont recherché comment au moyen de quelques modifications apportées à son alimentation, la vache pourrait être amenée à produire plus de lait et le bétail destiné au marché à produire plus de viande. Ils ont fini par découvrir que les meilleurs résultats peuvent être obtenus par l'emploi du Myers Cattle Spice. La même chose pourrait se dire du cheval, du porc et de la volaille.

Le Myers Cattle Spice contient tous les éléments de nature à favoriser le développement de l'animal, et aucun ingrédient dangereux n'entre dans sa composition qui est seulement végétale. Quand un article de mérite fait son apparition sur le marché, il y a toujours des gens malhonnêtes disposés à en faire une contrefaçon et à en inonder le marché. Le Myers Royal Cattle Spice a subi l'épreuve de 50 années, il n'a pas échappé à la règle commune.

Parmi les ingrédients qui entrent dans la fabrication du Myers Cattle Spice se trouve la Locust Bean qui ne se cultive que dans l'Orient, et a dû constituer la base de l'alimentation de St Jean dans le Désert. C'est une plante extrêmement nutritive et savoureuse combinée avec d'autres produits parmi lesquels je mentionnerai le Carvi, le Cacao, l'Anis, le Curcuma, le sel et le poivre de Guinée qui forment la base de ce condiment. Il est probable que l'élément principal d'un condiment manufacturé pour les besoins du bétail est la forte proportion d'azote qu'il contient. L'importance de cet élément est bien connue et les manufacturiers ont eu grand soin d'en faire un des facteurs principaux de leur condiment.

En été l'alimentation du bétail n'exige pas une aussi grande attention, mais que les animaux cherchent eux-mêmes leur nourriture à l'état naturel, mais le but du fermier est d'obtenir tout ce qu'il peut de son stock d'animaux. Le sage jugement du Myers Cattle Spice l'aidera à améliorer la qualité ordinaire de la nourriture, à faire face aux