

La raffinerie devra, elle, produire brut \$56 de chaque arpent en culture et si l'on calcule le coût du raffinage et de la vente à 25%, on obtiendra un profit net de \$3,200 sur chaque 100 arpents qui seront mis en culture.

Comme on peut le constater, l'établissement de cette raffinerie de Montréal va causer toute une révélation à la classe agricole de cette Province.

On ne doit pas oublier non plus que ces chiffres ne comptent pas les revenus possibles tirés de la tige par l'extraction de la potasse ou encore pour la fabrication du papier, ni sur la graine à vendre pour la semence des années suivantes ou à vendre comme nourriture pour les volailles.

Le laboureur dans une époque prochaine en se levant par une belle journée d'été saluera avec amour le soleil, astre du monde; puis l'autre soleil de ses champs, espoir d'une récolte rémunératrice. Le soir, devant le crucifix, à genoux, il remerciera le Divin Créateur de lui avoir donné les deux soleils.

PHILIPPE ROY.

\*\*\*\*\*  
**ENGRAISSEMENT PRATIQUE DE LA VOLAILLE**  
 \*\*\*\*\*

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

On ne saurait croire ce que perd le cultivateur en livrant au marché des volailles, mal ou pas assez engraisées avec un emballage irrégulier et mal soigné.

Aussi il suffit de faire une petite visite à un entrepôt quelconque de produits avicoles pour constater l'état pitoyable dans lequel ces marchandises sont transportées de la compagnie à la ville.

Par exemple, quoi de plus disgracieux de voir dans une même boîte d'une grandeur mal calculée, des volailles à chair jaune, blanche, bleue ou tachetée noire sans oublier qu'il y a autant de variations dans la pesanteur que dans la couleur. Si l'intérêt nous pousse à demander quelle est la valeur de ces volailles, on nous répondra qu'on paye 10 à 14 cents la livre pour une marchandise offrant un tel aspect.

Tandis que ces mêmes volailles engraisées convenablement, abattues et classifiées avec soin, emballées proprement, vaudront au moins 18 à 22 cents la livre soit 80 à 90% de plus pour une marchandise dont l'apparence séduisante accompagne une bonne qualité.

Qui fait cette perte? C'est le producteur.

Le débitant a toujours à peu près son même bénéfice et va sans dire, qu'il a toujours plus de facilité à satisfaire sa clientèle avec une marchandise de qualité supérieure plutôt qu'inférieure et ce, malgré la grande différence de prix existant dans ces produits.

Il est facile pour le cultivateur de transformer ces pertes en bénéfices pour lui-même tout en donnant plus de satisfaction au consommateur.

Il suffit d'abord de se construire de simples cages de six pieds de longueur, 16 pouces de largeur, 20 pouces de hauteur (exception faite des 15 pouces de pattes), et de séparer cette cage sur la longueur en 3 compartiments de deux pieds, la charpente étant ainsi montée on l'entoure de lattes laissant entre chacune d'elles l'espace équivalant la largeur de la latte elle-même, en les clouant horizontalement, c'est-à-dire sur le sens de la largeur en dessous et en arrière de cette cage, le dessus est réservé aux portes qui sont faites de lattes disposées de la même manière que les autres parties, en avant on cloue les lattes en sens inverse, c'est-à-dire du haut en bas laissant 2 pouces entre chacune d'elles afin que les volailles puissent bien atteindre la nourriture qu'on leur servira dans l'auge qui devra être suspendu à moitié de la hauteur que mesure la cage du sommet au plancher.

Ainsi organisé on choisit douze sujets, autant que possible de même pesanteur et de même conditions. Par conditions, j'entends que les volailles adultes ne doivent pas être dans le même compartiment que les cochets, puis on les mets quatre dans chacun des trois compartiments et on laisse jeûner les sujets pendant 24 heures qui suivent la mise en cage.

Après quoi on commence à distribuer trois fois par jour et en petite quantité une pâte très épaisse, composée de deux parties d'avoine, une partie d'orge, une partie de sarrazin et 1/2 partie de blé-d'inde, le tout moulu bien fin et tamisé (écailles enlevées) et délayé au lait écrémé.

Au bout de deux ou trois jours on éclairci un peu la pâtée alors que les volailles sont habituées au régime et l'on continue jusqu'au dix derniers jours de l'engraissement.

Durant ces dix derniers jours on remplace le repas du midi par du suif émietté, du charbon de bois ou encore du gravier.

On peut avantageusement tenir en cage quatre semaines durant, les jeunes volailles, tandis que les vieilles poules qui sont mises en cage en de bonnes conditions peuvent être abattues après deux semaines d'engraissement.

Avant de les abattre, ces volailles doivent jeûner environ trente heures et au moins 24, et leur donner à boire quatre ou cinq heures avant l'abatage et ce afin que les intestins soient bien vides pour assurer la conservation de la chair, surtout sa saveur.

Si l'on termine par abattre ces volailles en les saignant intérieurement pour ne pas faire de plaies apparentes et en les déplumant sans les ébouillanter.

Enfin on les met sous presse (une brique sur le dos en repliant les pattes) et après qu'elles sont refroidies, les emballer à raison de douze par boîte de grandeur proportionnée à la grosseur des sujets et ces boîtes étant garnies de papier parchemin vous pouvez offrir au marché une marchandise de première qualité avec une classification et un emballage soignés.

Alors vous aurez le plaisir de dire que vous avez satisfait le consommateur « tout en faisant honneur à votre gousset ».

RAOUL DUMAINE,  
 Instructeur Avicole.

\*\*\*\*\*  
**LES FRUITS DE LA COLOMBIE-ANGLAISE**  
 \*\*\*\*\*

Un envoi récent de 20 wagons de fruits en conserves à Edmonton, par la compagnie Kelowna Canning, donne une idée approximative du développement de cette industrie dans la vallée d'Okanagan. Depuis son établissement, cette compagnie a doublé sa capacité productive chaque année.

Un mouvement a été organisé à Calgary cette semaine pour prouver la supériorité des fruits de la Colombie-Anglaise sur toutes les variétés importées dans cette ville. Il convient de noter en même temps que le gouvernement du Dominion a décidé d'envoyer l'an prochain à l'exposition de San-Francisco, un exhibit de mille boîtes de pommes de la Colombie-Anglaise. On peut donc augurer que désormais, les propriétaires de vergers de cette province ont d'excellentes perspectives pour l'écoulement de leur production.

\*\*\*\*\*  
**DEMANDE**  
 \*\*\*\*\*

Bonaventure East, oct., 15, 1914

*Le Bulletin de la Ferme*, Québec.

Monsieur,

Sous plis, la somme de 25 cents pour payer mon abonnement. Veuillez aussi m'envoyer, par malle, votre catalogue et me dire quelle semence conviendrait dans un terrain où il y a de la savoyanne (racine jaune). Voulez-vous dire cela dans le *Bulletin*.

FRANÇOIS FOURNIER,  
 Bonaventure East, P. Q.

Monsieur François FOURNIER,  
 Bonaventure Est, P. Q.

Les sols où pousse la « savoyanne » sont généralement froids et toujours acides. Cela indique donc qu'il faut drainer le terrain ou du moins le bien égoutter, et y étendre de la chaux éteinte, soit environ 1000 livres par arpent.

Ainsi traité, ce terrain peut être ensemencé en céréales, avoine, blé, orge, etc., et plus tard être laissé en prairie.