

somnolente où plusieurs avons marché dans la pourpre du soir; et ce crépuscule tamisé grisant un groupe silencieux sur la véranda; et aussi ce salon égayé par le chant et la musique s'harmonisant à la brise dans les arbres; mais son pinceau ne sait pas... et il est temps de vous présenter ces gens qui reçoivent si bien et continuent merveilleusement nos plus nobles traditions.

La famille où nous sommes est franchement canadienne, les ancêtres reposant à l'ombre de nos saules pleureurs, comme reposent leurs aïeux.

Le grand père, un classique d'éducation et d'instruction, s'est établi sur une terre vierge par pur patriotisme; il est l'un des premiers colons qui ont envahi ces domaines que les anciens Loyalistes croyaient s'être réservés à tout jamais.

Le père, à son tour, sait conserver et augmenter le patrioisme reçu en héritage avec les plus mâles vertus: il fait honneur à sa profession et à sa race.

Dans cette famille apparaît une mère dont le mérite étonne, elle est, par excellence, la *femme forte* de l'Évangile. Issue de parents également remarquables; cette mère possède une éducation supérieure et une instruction académique complète; en plus, elle est excellente musicienne et pourtant *femme de cultivateur* accomplie. Sous le toit béni qu'elle garde chrétiennement, la famille grandit et s'instruit sous nul autre concours que le sien et celui de son époux, cette femme, qui s'occupe de tous les travaux de son état, jusqu'au tissage au métier, ne saurait confier à d'autres l'éducation et pas même l'instruction... de ses enfants, si ce n'est une couple d'années pour faire graduer les jeunes filles, tandis que les garçons n'auront qu'à suivre les traditions de famille, le temps venu, en traitant par exemple, le cousin intelligent qui entrera demain en possession heureuse d'un des plus beaux biens de la place. Après de fortes études classiques et avec le titre de bachelier en agriculture...

Si vous avez le bonheur d'être reçus dans cette maison, mon croquis vous reviendra sûrement en regardant ces jolies blondes et brunes, à démarche dégagée, élégamment vêtues, sachant parler, lire et chanter en français... et aussi en anglais avec un accent parfait, sachant faire de la musique au piano et sur le violon, pendant que cette femme extraordinaire vous dira humblement qu'elle "ne joue plus du tout..." Et si vous portez vos yeux sur la bibliothèque, vous constaterez que là aussi c'est bien canadien, les premiers livres aperçus sont sur notre histoire...

J'admire encore cet endroit verdoyant et ensoleillé où la maison cache si discrètement une vraie "perle" de notre histoire, à six milles d'une église.

Le retour par le "six", au clair de la grande lune de ce soir de juillet, aurait sans doute fait vibrer la lyre d'un poète... Notre cheval ne broutait plus "l'herbe tendre"... mais nous emportait grand trot vers la demeure bienveillante d'un de ces bons notaires de

campagne qui sont, dans nos paroisses rurales, comme les agents attirés d'harmonie et de progrès. Le clocher de l'église apparut toujours fier sous des nuances argentées et je songeai alors que la croix qui le domine veille divinement sur les alentours; je songeai encore que la Province saura épargner ces foyers qui dorment dans une paix immense; et je rêvai, pour toute la terre, cette paix si douce et si sereine de cette nuit pleine d'espérance...

Souvent il me revient ce grand sourire confiant qui me passa aux lèvres de lendemain, quand, sentant de nouveau ma race aux prises avec les pires ouragans, j'eus l'intuition de l'épopée glorieuse qu'elle élabore dans les profondeurs du sol, accomplissant héroïquement les desseins de son Créateur... Et depuis, je crois! je crois infiniment! que la Terre est souverainement bonne à ceux qui l'aiment...

JACQUES DE LA FERLANDIERE
Québec, 6 août 1917.



Achat d'aliments pour l'hivernement du bétail

NOTES DES FERMES EXPÉRIIMENTALES

Les meilleurs nourrisseurs achètent une quantité raisonnable de moulées (produits de meunerie) et d'aliments concentrés, et ils savent s'en servir avantageusement. Mais c'est toujours un problème difficile que de faire un choix parmi ces aliments et de savoir à quel moment il convient de les acheter.

Celui qui achète de la moulée par petites quantités, au fur et à mesure de ses besoins, et qui prend toujours celle qui coûte le moins cher, à cause de son bon marché, est un mauvais homme d'affaires, qui ne comprend pas la valeur réelle des aliments concentrés.

Celui qui récolte sur sa ferme des fourrages riches et succulents n'a pas besoin d'acheter autant de grain, ni de moulées, que celui qui n'en produit pas: il n'a pas besoin non plus d'aliments d'une nature aussi concentrée. Or, le bon nourrisseur produit toujours sur sa ferme des fourrages de la meilleure qualité possible et il achète des grains et des moulées simplement pour bien équilibrer ses rations.

Il n'y a que deux bonnes méthodes de choisir les moulées que l'on achète. On suit l'un ou l'autre suivant la quantité, la qualité et la sorte des fourrages que l'on produit sur sa ferme. La première consiste à acheter d'après la quantité de protéine qui se trouve dans une forme digestible; la deuxième, d'après la quantité totale de principes nutritifs digestibles (protéine, plus hydrates de carbone, plus gras x 2 1/4).

Par exemple, le foin de trèfle rouge contient 152 livres de protéine digestible et 1018 livres d'éléments nutritifs digestibles totaux par tonne. Le foin de mil n'a que 60 livres de protéine digestible et 970 livres d'éléments nutritifs totaux par tonne. Quant à l'ensilage de blé-d'Inde, il contient 22 livres de protéine, digestible et 354 livres d'éléments nutritifs totaux par tonne. Les batteries fourragères et les rutabagas (choux de Siam) ne contiennent que la moitié de cette quantité. Le foin de trèfle ou de luzerne fournit la protéine de la ration dans la proportion à peu près exacte, mais le foin de mil n'en fournit pas assez; il faut y ajouter une farine riche en protéine.

D'autre part, l'ensilage de blé-d'Inde quoique volumineux, fournit la quantité d'éléments nutritifs totaux la moins coûteuse, mais il exige l'addition d'une farine riche en protéine. L'ensilage fait avec du trèfle vert, de l'avoine, des pois et des vesces, est presque deux fois plus nourrissant que le bon ensilage de blé-d'Inde.

Il existe le même rapport entre toutes les moulées que l'on achète pour l'alimentation du bétail. Le cultivateur qui a du foin d'herbe (par exemple du foin de mil) et de l'ensilage de blé-d'Inde, doit se régler pour acheter des moulées sur le bon marché de la protéine qu'elles contiennent. A l'heure actuelle, ces aliments viennent dans l'ordre suivant de bon marché: Farine de graine de coton, drèche séchée de distillerie et tourteaux de graine de lin, farine de gluten, son de blé, petit son, recoupes et avoine. Si, d'autre part, il a du foin de luzerne ou de trèfle, de l'ensilage de blé-d'Inde, ou d'autre bon ensilage et des racines, il n'a pas besoin d'acheter autant de moulée, il doit se régler sur le bon marché de la quantité totale d'éléments digestibles. Aux prix actuels ces aliments se classent dans l'ordre suivant: drèche de distillerie, pulpe de betterave, recoupes de blé et son, farine de gluten, farine de graine de coton, tourteaux, de graine de lin et avoine.

Un cultivateur qui connaît les prix actuels des aliments et leur teneur en principes digestibles, peut toujours, en quelques minutes régler ses achats d'une façon avantageuse.

S'il désire tirer le meilleur parti possible de son argent il doit s'en tenir aux quatre règles que voici:

1. Acheter les aliments de la meilleure qualité possible et qui ne contiennent pas de la terre, des substances de remplissage et des fibres indigestes.
2. Acheter les aliments qui contiennent les éléments désirés sous la forme la moins coûteuse.
3. Acheter en coopération, en charges de wagons si possible, et économiser ainsi sur le transport et la commission.
4. Acheter lorsque les prix sont les plus bas, en été ou en automne, et économiser ainsi sur l'emménagement, les frais de manutention et généralement sur les profits supplémentaires que font les meuniers et les commerçants.