

**AU COIN DU FEU**

Histoire du relèvement d'une ferme par le bon élevage

**Histoire du relèvement, etc.**

On se rappelle que dans sa dernière conservation le père Longuevue avait entrepris d'énumérer à son ami Sansouci, les conditions de succès dans l'élevage du mouton. Partant du point où l'avait laissé Longuevue poursuivait:

5e. La cinquième condition de réussite n'est pas moins importante que les autres, elle consiste dans les bons soins à donner aux animaux. Quoique peu exigeant le mouton nécessite certains soins déterminés qu'il faut savoir lui donner à temps sous peine de voir diminuer ses projets. Ainsi, le baignage qu'on fait à l'automne ou au printemps, est une opération qu'aucun éleveur soucieux de ses intérêts ne devrait négliger. Comme dans les articles suivants, nous parlerons de l'entretien du troupeau aux quatre saisons de l'année, nous passerons immédiatement au sixième point.

6e Il faut savoir donner aux moutons une bonne alimentation si l'on veut que les prix obtenus sur le marché après classification, soient satisfaisants. La classification donne à chacun selon son mérite. Celui qui sera poussé ses agneaux par une alimentation appropriée, obtiendra des prix en conséquence.

Sans compter dit Sansouci, que dans une ration équilibrée, une livre d'alimentation fait plus de chair et de gain total qu'une livre d'aliments balancés. Par conséquent, la bonne ration revient moins cher que la seconde.

Je suis content que tu te rappelles de ces principes d'alimentation, reprit Longuevue, nous en reparlerons. Pour le moment, passons à une autre condition de réussite non moins importante.

7e. Il faut faire venir les petits au bon temps. Pour ce, il faut connaître les exigences des marchés, prévoir la date où il sera avantageux d'expédier les agneaux et contrôler les accouplements.

Chez les brebis, la gestation se fait en cinq mois. Dans les troupeaux ordinaires (croisés) où les agneaux sont mis sur marché en Octobre, on aura avantage à faire venir les petits vers le 15 avril, de sorte que les saillies devront se faire le 15 novembre.

Si on fait l'élevage d'agneaux pur sang enregistrés devant être vendus l'automne pour la reproduction, on

aura avantage à les faire venir au mois de mars. Ils se vendent aussi bien et coûtent moins cher que ceux qu'on fait venir en février. Il n'est à conseiller de faire venir d'aussi bonne heure que les moutons pur sang qu'on voudrait présenter aux expositions en automne dans le but de leur donner plus d'apparence et de développement.

Les éleveurs situés aux environs des grandes villes, de Montréal surtout ont un marché extrêmement avantageux parfois pour les agneaux de pèques. On a vu de ces agneaux qui doivent peser de trente à trente-cinq livres, se vendre jusqu'à \$15.00. Il y a certainement des profits à retirer de ce commerce mais il faut ajouter que le marché en est tout à fait local.

La leçon pratique qu'il faut retirer de tout ceci, est que les saillies doivent être contrôlées d'une façon ou d'une autre. Avant tout, le bélier ne doit pas avoir à servir trop de brebis. A un an, il peut saillir en liberté de 40 à 50 brebis. Sous contrôle, il pourrait servir de 75 à 100 des mêmes. En second lieu, il faut bien alimenter le mâle et le séparer s'il le faut du troupeau avant l'époque des accouplements.

Un bon moyen de contrôler les saillies de manière à se rendre compte si elles sont fécondes et que toutes les brebis ont été servies, est de badigeonner le ventre du bélier avec de la peinture à l'eau. Du 30 octobre au 17 novembre, toutes les brebis doivent avoir été tachées. On change alors la couleur et si le bélier fait d'autres saillies, les brebis seront tachées de nouveau. Cette méthode suivie par plusieurs, semble donner d'assez bons indices sans être d'une précision absolue.

Pour un troupeau assez considérable et d'une certaine valeur le mieux serait, lorsque les conditions le permettent de séparer le bélier de manière à contrôler chaque saillie individuellement et d'employer des béliers préalablement éprouvés,

Gérard Ducasse.

**Les centres d'affaires de la province**

Les liens commerciaux qui unissent Québec et Montréal, les deux principaux centres d'affaires de la Province, ont donné naissance à un courant continu et grandissant de trafic entre ces deux villes. Tout naturellement le public voyageur fut vite conquis par le service supérieur du Canadien National et la demande d'accommodation se fait de jour en jour plus grande. Le Radio installé à bord des trains du jour est à votre service.

N'importe lequel agent du Canadien National se chargera volontiers des réservations que vous pourrez faire ou bien adressez-vous aux bureaux: 10 rue Ste-Anne et 231 rue St-Joseph, Québec, Tél. 2-8200.

**Ce Merveilleux Telescope à moitié prix—seulement \$1.50**

Facile et vous assurent beaucoup de plaisir. 10 pouces fermés. S'allonge jusqu'à 3 1/2 pieds. Lentilles fortes, fines et claires. Couverture en cuvette "leatherette". Bouts et garniture en cuivre. Ne manquez pas cette occasion, nous ne pouvons plus en avoir. Poste payé partout pour seulement \$1.50. Ecrivez au jour d'hui à Duplex Manufacturing Company, Dep't T. 5, Barrie, Ont.

Enfin, ajustement facile que vous souhaitez depuis longtemps. Des milliers de Canadiens ont acheté ce télescope et l'ont payé \$2.25 plus les droits de douane ce qui représente \$3. Nous nous en sommes procurés et les vendons seulement \$1.50 à moitié du prix donc. Soyez toujours sûr du nombre de vos animaux, comptez la lune et les étoiles, sur-

DUPLEX MANUFACTURING COMPANY  
Dep't T. 5, Barrie, Ont.

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

La cuisson nous entraîne et nous mettons au rang des vérités les erreurs communes.  
De la Roche.

**Améliorations à faire à l'industrie laitière**

Quelques conseils donnés par M. L.-P. Lacoursière, inspecteur du service de l'industrie laitière de la province

Lors du récent congrès de l'industrie laitière de St-Casimir, M. L.-P. Lacoursière, inspecteur du service de l'industrie laitière de la province, a présenté un rapport très intéressant, qui est le fruit de ses observations au cours de l'année.

Les conseils et remarques de M. Lacoursière peuvent être utiles à des patrons, propriétaires et fabricants de n'importe quelle partie de la province et nous sommes heureux de les signaler à l'attention de nos lecteurs afin qu'ils en tirent le meilleur profit possible.

Voici le texte de la causerie de M. Lacoursière:

Monsieur le président,

J'ai accepté avec plaisir la demande de notre secrétaire, M. Alex. Dion, de venir vous parler des améliorations à faire dans mon district d'inspection et spécialement dans cette région-ci. Ici, comme ailleurs, l'industrie s'améliore assez lentement. Je vais essayer d'en donner les principales raisons. Les personnes les plus intéressées dans l'industrie laitière sont: 1. les patrons; 2. les propriétaires, et 3. les fabricants. Ce sont surtout les patrons qui ont le plus d'intérêt à ce que l'industrie laitière progresse. D'abord, c'est le principal revenu du cultivateur et ensuite cela lui permet de faire avec profit l'élevage des porcs à bacon; une autre raison qui n'est pas la moindre, c'est non seulement de conserver, mais d'augmenter la fertilité de la terre.

**Paiement d'après le gras**

Malheureusement, beaucoup de cultivateurs n'attachent pas assez d'importance à fournir du bon lait ou de la bonne crème à la fabrique; le paiement du lait d'après sa teneur en gras a contribué sensiblement à améliorer la qualité du lait, mais il y en a encore beaucoup qui, soit par ignorance ou par négligence, apportent à la fabrique du lait et de la crème contaminés. En voyageant dans mon district, j'ai remarqué souvent que des cultivateurs font la traite de leurs vaches toujours à la même place ou dans la cour de l'étable et le bidon est laissé à proximité durant toute la nuit sans être refroidi, et quelquefois pas coulé. Dans ces conditions, il est absolument impossible au fabricant de faire du bon beurre ou du bon fromage. Dans certains arrondissements, le lait est apporté trop tard à la fabrique. Il y a eu beaucoup d'améliorations depuis quelques années, mais il y a encore trop de cultivateurs qui se négligent sous ce rapport. Au retour de la fabrique, les bidons doivent être vidés et lavés immédiatement avec soin. Beaucoup de patrons négligents, et cette négligence est la cause que beaucoup de beurre et de fromage sont classés No 2, par défaut de saveur. Enfin les vieux bidons doivent être mis de côté sans hésitation.

**Écrémage à domicile**

Depuis quelques années, l'écrémage du lait à domicile a augmenté beaucoup dans cette partie de la province, mais nous sommes, pour ainsi dire, au début de ce système, et nous rencontrons les premières difficultés. J'admets bien qu'il n'est pas impossible de faire du bon beurre avec des crèmes ramassées, mais je n'hésite pas à dire que c'est le système

le plus difficile, et celui qui fait le plus de No 2. Nous exigeons que nos fabricants aient une installation aussi parfaite que possible sous le rapport de l'hygiène; bon plancher en ciment, bon canal d'égout, désinfection des fabriques, etc., afin que le lait ou la crème ne soit pas contaminé à la fabrique. Est-ce que ceux qui écrèment leur lait à domicile sont dans les mêmes conditions? Je n'hésite pas à dire que non. On écrème souvent le lait dans n'importe quel endroit, hygiénique ou non. On exige que nos fabricants fassent deux ans d'apprentissage et suivent un cours à l'école pour être parfaitement renseignés sur tous les points de fabrication et acquérir des connaissances bactériologiques concernant le lait et la crème. Avec l'écrémage à domicile, ces choses sont pour ainsi dire inconnues du plus grand nombre. Ajoutez à cela un peu de négligence et de malpropreté, il en découle que les crèmes sont plus ou moins bonnes, de même que le beurre, et le fabricant n'a pas tout le contrôle désirable sur ces crèmes, parce que, avec les transports faciles comme ils le sont aujourd'hui, les crémeries des grands centres font une vive opposition aux fabriques des campagnes, en ce sens qu'elles reçoivent encore beaucoup de crème qui n'est pas de toute première qualité, et si le fabricant de la campagne se montre un peu sévère pour recevoir la crème, le patron abandonne la fabrique et met son bidon dans le camion qui passe à sa porte.

**Classification de la crème**

La classification de la crème contribue certainement à l'amélioration de la crème, mais son application est rendue difficile par le fait que les crémeries des villes ne l'appliquent pas avec assez de sévérité. Tant que les grands centres ne se montreront pas plus difficiles pour recevoir la crème, l'amélioration dans les campagnes sera lente. Je ne puis concevoir qu'un très grand nombre de patrons qui écrèment leur lait à domicile se rendent si peu compte de leur affaire. Ils écrèment leur lait sans thermomètre, font des pertes assez considérables dans l'écrémage, surtout dans les saisons froides, ne pèsent pas même leur lait ni leur crème et prétendent que ça paie plus qu'à la fabrique. Je me demande sur quoi ils se basent pour faire de telles avances. Je regrette de dire également que les patrons fournisseurs de lait aux fabriques ne suivent pas ce qui se passe. Que la fabrique n'ait pas une bonne chambre froide pour le beurre ou une bonne chambre de maturation pour le fromage, que la fabrique soit mal tenue, que les produits soient No 2, on ne s'en occupe pas. Je connais dans la région un bon fabricant qui a fait des produits No 2 presque toute la saison, l'inspecteur a laissé un rapport à la fabrique après chaque visite, mentionnant cet état de choses et personne ne s'en est occupé. J'ai averti ce fabricant que si la même chose se répète une autre année, je demanderai la révocation de son diplôme.

(Suite à la page 131)

L'honneur est une estime exigeante de soi.  
Emile Faguet

Lisez le Bulletin de la Ferme

**VOIR**

Votre succès comme agriculteur dépend des connaissances de l'agriculture et de

la connaissance de préparations que nous faisons et de nos connaissances et de la connaissance étendue que chaque article que nous recommandons pour l'usage des vétérinaires, de même, les préparations compagnies progressives et nos connaissances et de nos succès dans tout

est une preuve irréfutable.

**FOOD CO.**

CANADA

ont l'ambition d'arriver à la vente, au moyen de leurs efforts, le gros de la récolte mon-

est décidé à l'unanimité des membres de coopérative pré-sente la conférence devenant une organisation permanente avec réunions chaque année ou tous les

dignitaires des trois grands continents de l'Ouest canadien représentés à cette conférence. Le Canada avait deux représentants, le Dr. J. H. Macdonald, de Winnipeg, président de la conférence, et le Dr. J. H. Macdonald, de Winnipeg, président de la conférence permanente des conférences internationales du blé.

**UES DE COMMERCE**

avez, demandez le GUIDE DE L'INDUSTRIE qui sera envoyé gratuitement.

**ION & MARION**

100 rue Université, - Montréal  
100 St-Pierre, - Québec  
et Washington, D. C.

**a Protection des Brevets**

ma avec Z. H. POLACHEK  
Envoies PATENT ATTORNEY  
entourez CONSULTING ENGINEER  
un registre  
ENTON  
LUIT.  
70 WALL ST.  
NEW YORK  
Coupon

**EZ VOTRE NOM CLAIREMENT**

ne suprême dignité qui ne donne  
rang; c'est celle qui résulte de la  
honnête homme. Louis XVI

**ER VOTRE GRANGE**

ce LIVRE GRATUIT

mplètes sur une foule de problèmes  
utilitaires, drainage et le confort du  
paysan de l'argent dans le rémo-  
vous assurant, comme résultat, une  
mandez ce Livre Gratuit et fournis-  
vous un aperçu du plan de votre  
les dimensions, l'endroit où les  
a, etc.; mentionnez également le  
ger, afin que nos experts puissent  
ions utiles convenant particulière-  
service est absolument sans charge.

NERY CO. OF CANADA, Ltd.  
est - Guelph, Ontario 61

25

25

25