

Le Grand Hebdomadaire Français d'Ontario

"LE CANADIEN"

Journal Politique et Littéraire

ABONNEMENT :

Un an \$2.00  
Six mois \$1.25

LE CANADIEN LIMITEE  
Editeurs-Propriétaires

Tél. R. 6366-303-305, Dalhousie, OTTAWA, ONT.

ENCOURAGEZ NOS ANNONCEURS.

## Cartes Professionnelles

<p><b>L. CHABOT, M.D.</b> MEDECIN CHIRURGIEN</p> <p>Attaché à l'Hôpital Civique Chirurgien consultant de l'Hôpital Général d'Ottawa, rue Water.</p> <p>70 AVE. LAURIER EST Tél. Rideau 960</p>	<p><b>Thompson, Côté, Burgess et Thompson</b></p> <p>AVOCATS</p> <p>122 RUE WELLINGTON Tél. Queen 3185</p>
<p><b>GEO. A. GRAHAM</b> CHIROPRACTEUR Gradué du Palmer</p> <p>340 RUE GILMOUR Tél. Queen 3924</p>	<p><b>O'Connor et McClenaghan</b> Avocats, Solliciteurs, etc. Agents Parlementaires et de Départements OTTAWA, ONT.</p> <p>Edifice Banque Union 85 RUE SPARKS Tél. Q. 7330</p>

## Cartes d'Affaires

<p><b>LA SALLE DE THE THE JULIANN</b></p> <p>Châssés et Thé d'après-midi et les parties d'amateurs. Sis et de Glissolles. Des gratuites pour Bridge.</p> <p>71 RUE SOMERSET Tél. Queen 887</p>	<p><b>Armstrong Engineering COMPANY</b> Successeurs de ARMSTRONG &amp; BENNETT Machinistes et Ingénieurs Réparations de toutes sortes.</p> <p>17 rue Queen. Tél. Q. 7465</p>
<p><b>G. F. QUADDY</b> Huile d'Aikens. Huile à l'huile et à l'huile avec grand succès Chaire Impériale et dans certaines de résidences magasins.</p> <p>AVE CARON, HULL, P.Q. Tél. S. 1445-F</p>	<p><b>THE CIVIC MOTOR TRANSFER</b> Partout—En tout temps Satisfaction garantie Prix modérés <b>WM. BRADLEY</b> Tél. Carling 356.</p>
<p><b>VEZ-VOUS VU ?</b> Cherchez à l'huile le plus sur le marché. Si venez au 318 RUE BANK son problème de chauff- sers résoud une fois toutes.</p> <p>Tél. Queen 1970</p>	<p><b>THE FAVORITE ICE CO.</b> 121 AVE. PARKDALE Tél. S. 1334 Marchands de glace et de bois Déménagement de meubles</p>
<p><b>NIPPER &amp; CO.</b> Elgin, OTTAWA, Ont. de l'assortiment le plus de meubles de le ai, sous le même Canada, à des prix raisonnables irréprochable. Tout ar- absolument garanti en parfait ordre.</p> <p>Tél. LAURIER OUEST Tél. Queen 6116</p>	<p><b>ON DEMANDE</b> Papier, chiffons, vieux fer, bouteilles, sacs, pneus d'autos, caoutchouc, métaux, etc. N'importe quelle quantité. Chiffons à essuyer à vendre. <b>A. L. BROZOVSKY</b> 22, Martineau. Tél. R. 6518</p>
<p><b>Allen-Perkins Ltd</b> Experts en réparation des parties des Automobiles et Camions. Remise et piston, démontage et parties de valves et parties de les-moi, votre nom et Jean Demers? "Comment savez-vous M. Duflot? qui qui je suis?" "Celui qui me l'a dit plus, et vous devez le chanter, commençant le traité ici le nom de R. is son nom véritable, is ou le temps de me le ; la mort lui a fermé es, avant qu'il ait pu vérité." Le prétre raconta ens- mcontre avec Gaétane assemblage des deux res. "Je ne puis plus oute, dit M. Duflot ex- emblant, cette jeune Gaétane, je comprends otion qui m'a saisi, en ant chanter à cette me- minuit. C'était la voix il parlait en moi. El- ois de sa mère... Vous e, monsieur le curé, le-elle à sa mère? res- elle à ce portrait?"</p>	<p><b>TEINTURE</b> <b>Expert teinturier</b> Nous offrons aux lecteurs de ce journal le bénéfice de notre expérience comme Teinturiers. Net toyeurs, Presseurs d'après les mé- thodes modernes. Nous al- lons chercher et délivrons dans toutes les parties de la ville, 25 p. c. d'escompte à ceux qui mentionnent cette annonce. Tél. S. 5096. 908 SOMERSET OUEST</p>
<p><b>TRANSFER</b> <b>HORMISDAS NAVION ET FILS</b> AMERICAN TRANSFER Etables de louage et de pension. 117 rue Murray. Tél. R. 583</p>	<p><b>BATTERIES</b> <b>Eagle Star Battery Co.</b> of Canada, LTD.</p> <p>Manufacturiers et mar- chands en gros de Batteries rechargeables, sèches ou hu- mides, pour toutes sortes d'autos, radios, appareils d'éclairage, etc. Parties de batteries en gros 382-384 RUE QUEEN Tél. Q. 421 OTTAWA, ONT.</p>

## Pour le Cultivateur

L'Agriculture est la  
plus grande source  
de richesse de notre  
pays.



Augmenter la pro-  
duction agricole,  
c'est contribuer au  
développement du  
Canada.

## LA VACHE LAITIERE UNE EXPOSITION AVICOLE A MONTREAL LE 21

**AVANT LE VELAGE**  
La production laitière d'une vache est grandement influencée par les soins qu'elle reçoit durant les deux mois qui précèdent le velage. Puisque la plupart des cultivateurs font veler leurs vaches au cours des mois de mars et avril, la production laitière et les profits que rapportera cette industrie seront donc influencés par la manière dont les vaches seront traitées au cours des mois de janvier et février. Qu'on ne permette d'indiquer quelques moyens qui, pour n'être pas nouveaux, n'en sont pas moins très bons.

Comme la production du lait est épuisante pour la vache, il est nécessaire de faire varier celle-ci quelques semaines avant le velage; c'est ce qu'on appelle communément, mais injustement, la période de repos puisque c'est au cours de ces deux derniers mois que le fœtus (jeune veau que porte la vache) prend son plus rapide développement. Ce qui taxe la vache d'une certaine quantité d'énergie qu'elle doit trouver dans sa ration. Au cas d'insuffisance de celle-ci, la vache aura recours à ses propres réserves pour fournir les aliments nécessaires à la formation du fœtus. On constate ce phénomène par l'amalgrissement de la bête et on est étonné de constater au velage un veau rigoureux et de bonne taille.

La durée de la période de repos que l'on devra accorder à la vache sera déterminée par la conviction de chair dans laquelle elle se trouve environ deux mois avant le velage. Si la vache est en bonne condition, un repos de six semaines sera suffisant. On prolongera ce repos à huit semaines, si elle n'est pas en bon état de chair.

Pour amener le tarissement chez la vache laitière, il faut procéder d'une manière rationnelle en diminuant graduellement la fréquence des traites et en exécutant celles-ci d'une manière incomplète. Il arrive parfois, spécialement dans le cas des très bonnes laitières, que ces moyens n'amènent le tarissement que très lentement. Il faut alors modifier la ration en supprimant les concentrés, en ne servant que des fourrages grossiers et secs, tel que le foin de mil. Lorsque la vache ne donne que huit litres de lait par jour on peut cesser de la traire et aucun trouble n'est à craindre, puisque le peu de lait sécrété est réabsorbé sans mauvais effets.

Une fois la vache tarie, la ration devra varier avec sa condition de chair. Du bon foin de trèfle, et de l'ensilage ou des racines, constitueront une ration idéale à la vache qui est en bonne condition. Si la vache est plutôt maigre, il faudra ajouter des concentrés à cette ration. Un mélange de trois parties d'avoine (moulue ou écrasée), de deux parties de son de blé et d'une partie de tourteau de lin constitue une ration idéale. La quantité à servir sera déterminée par la condition de la vache.

Environ deux semaines avant le velage, la ration de foin et d'ensilage ou de racine devra être diminuée graduellement car les aliments volumineux servent en grande quantité à générer le bon fonctionnement des organes. La ration de concentrés sera aussi modifiée en ne servant que 2 ou 3 livres par jour d'un mélange de deux parties de son de blé et d'une partie de tourteau de lin. Les aliments rafraichissants ont de bons effets car ils favorisent l'assouplissement des muscles et préparent la vache au velage.

Un peu d'exercice durant les deux mois qui précèdent le velage est très recommandable, mais comme sous notre climat il est très difficile d'en procurer dans les cours qui sont ordinairement remplies de neige, on placera la vache dans une stalle quelques jours avant le velage.

La traite avant le velage n'est pas à conseiller, même lorsque le pis est très enflammé. Cette pratique est condamnée parce qu'elle retarde le velage et amène des troubles plus graves que celui de l'inflammation du pis.

Immédiatement avant et durant le velage, on devra éviter de déranger la vache. Il faudra cependant se tenir sur les lieux afin de lui porter assistance si nécessaire. En pratique, il ne faut jamais oublier que tout changement, soit dans l'alimentation ou dans la traite, doit être graduel c'est-à-dire, que l'on ne doit pas changer entièrement la ration d'un animal d'un repas à l'autre et non plus supprimer la traite subitement.

## UNE EXPOSITION AVICOLE A MONTREAL LE 21

ELLE AURA LIEU DU 21 AU 26  
JANVIER, AU MANEGE MIL-  
ITAIRE DE L'AVENUE DES  
PINS.

L'Association avicole de Longueuil a pris l'initiative de tenir une grande exposition avicole à Montréal, durant le mois de janvier. Elle a choisi un local spacieux, au manège militaire des Carabiniers Mont-Royal, situé sur l'avenue des Pins, près de la rue Saint-Denis, et elle s'est assurée le concours de la Société Avicole de Montréal et du service de l'Agriculture du Ministère de l'Agriculture de Québec.

L'an dernier, la même association avait organisé une exposition avicole à la salle du marché de Maisonneuve; et elle avait remporté un succès appréciable.

Cette année, l'Association avicole de Longueuil veut faire mieux et davantage, et en cela, elle sait répondre aux désirs des nombreux aviculteurs de la région qui sont impatientes d'exposer leurs meilleurs produits.

Les exposants pourront venir plus nombreux au manège de l'avenue des Pins, car ils y trouveront de l'espace et tout le confort voulu. L'exposition sera patronnée par le Ministère de l'Agriculture de Québec, qui distribuera de nombreux prix; de plus, l'Association avicole de Longueuil accordera \$200.00 en prix spéciaux.

L'exposition sera au centre du marché de la volaille du Canada, et les exposants pourront trouver facilement de bons acheteurs pour leurs meilleurs sujets de basse-cour à des prix très satisfaisants.

Il faut se hâter de s'inscrire on s'adressant au secrétaire de l'Association avicole de Longueuil, No 36, rue du Bord-de-l'Eau, Longueuil.

Demandez en même temps la liste complète des prix et tous les détails de l'exposition.

## L'ELLEVAGE DU MOUTON DANS NOTRE PAYS

Il y a quelques années à peine, les éleveurs de moutons de plusieurs parties du Canada ne pouvaient se débiter de leurs agneaux qu'en les cédant à vil prix à des commerçants ambulants. L'insuffisance de foires aux agneaux a modifié ces conditions dans une large mesure, du moins pour les éleveurs qui ont adopté les procédés modernes et mettent leurs agneaux sur le marché dans le meilleur état possible. Les démonstrations d'experts, dues à la coopération des ministères fédéral et provinciaux de l'Agriculture, ont eu un grand succès, et c'est devenu une règle plutôt qu'une exception que de trouver des troupeaux comprenant chaque année un haut pourcentage d'agneaux de la classe No 1.

Les méthodes nouvelles deviennent de plus en plus en honneur sur les fermes où l'on élève des moutons pour le commerce; elles préviennent l'engorgement du marché durant une courte période chaque automne, de sorte que les prix ne subissent plus de baisse très forte comme le fait se produisait il y a huit ou dix ans. D'une année à l'autre, la vente des agneaux se répartit sur une plus longue période.

Un peu d'exercice durant les deux mois qui précèdent le velage est très recommandable, mais comme sous notre climat il est très difficile d'en procurer dans les cours qui sont ordinairement remplies de neige, on placera la vache dans une stalle quelques jours avant le velage.

La traite avant le velage n'est pas à conseiller, même lorsque le pis est très enflammé. Cette pratique est condamnée parce qu'elle retarde le velage et amène des troubles plus graves que celui de l'inflammation du pis.

Immédiatement avant et durant le velage, on devra éviter de déranger la vache. Il faudra cependant se tenir sur les lieux afin de lui porter assistance si nécessaire. En pratique, il ne faut jamais oublier que tout changement, soit dans l'alimentation ou dans la traite, doit être graduel c'est-à-dire, que l'on ne doit pas changer entièrement la ration d'un animal d'un repas à l'autre et non plus supprimer la traite subitement.

de et la consommation augmente constamment, de sorte que l'élevage des moutons est en train de devenir l'une des branches les plus profitables de l'agriculture dans notre pays.

## LA PRODUCTION DU MIEL

Au cours de l'année 1925, la valeur totale du miel, de la cire et des ruches d'abeilles dans la province de Québec, a atteint le chiffre de \$2,395,553.60, suivant un rapport produit par le service provincial de l'apiculture, sous la direction de M. Cyrille Vaillancourt. En 1925, on a enregistré 1,103 nouveaux apiculteurs et le nombre des apiculteurs dans la Province est maintenant de 7,729 qui possèdent à eux tous 100,195 colonies d'abeilles ainsi réparties: 97,769 saines, 184 infectées, et 2,202 loqueuses; cette répartition a été faite par les inspecteurs. Il y a 93,665 ruches mobiles et 6,490 sont fixes. Comme ce rapport est fait à la fin de chaque année, on n'a pas encore les chiffres relatifs à la production du miel et de la cire pour l'année 1925. Le dernier rapport est pour la fin de l'année 1925. A cette date, le miel extrait atteignait la quantité de 3,923,610 livres et le miel en sections 427,946 livres. On avait produit 62,992 livres de cire. La valeur de ces produits était de \$717,644.80.

M. Vaillancourt affirme que l'année 1925 a été bonne en général, quant aux activités du service de l'apiculture.

## LE MARCHÉ D'OTTAWA

**LEGUMES**  
Céleri, la douzaine . . . 50c à \$1.00  
Oignons, le sac . . . \$1.50 à \$2.00  
Bettaraves, le sac . . . 75c  
Patates, le sac . . . \$2.25 à \$2.50  
Patates, le gallon . . . 25c  
Echalottes, la douz. . . 15c  
Navets . . . 60c à 75c  
Fois, la pinte . . . 15c  
Pèves, la pinte . . . 15c  
Choux, la douz. . . 35c à 75c  
Choux-fleurs, la douz. . . 75c à \$1.00  
Choux de Siam, le sac . . . 75c  
Choux rouges, la douz. . . 75c  
Fenils, le sac . . . 75c à \$1.00  
Carottes, le sac . . . 75c  
Persil, la douz. . . 25c  
Salade, le paquet . . . 5c  
Piment fort, le panier . . . \$1.00  
Piment sucré, la douz. . . 50c  
Courges, douz. . . 75c  
Courges Hubbard, chacune . . . 25c  
Citrouilles, la douz. . . \$1.00 à \$1.25

**LES VIANDES**  
Porc léger, carcasse . . . 20c à 25c  
Porc pesant . . . 12c à 14c  
Porc devant . . . 14c à 15c  
Boudin, le paquet . . . 10c  
Porc, arrière . . . 18c à 20c  
Boeuf, devant . . . 6c à 8c  
Boeuf, arrière . . . 10c à 13c  
Veau, avant . . . 7c à 10c  
Veau, carcasse . . . 10 à 12c  
Mouton, carcasse . . . 14c à 16c  
Agneau, quartier . . . -150 à -2.00  
Agneau, carcasse . . . 25c à 28c  
Poulets, la livre . . . 25c à 35c  
Poulets, le couple . . . \$1.50 à \$2.75  
Canards, la livre . . . 20c  
Oies, la pièce . . . \$2.00 à \$3.50  
Oies, la livre . . . 22c  
Veau, arrière . . . 14c à 17c

**POISSON**  
Haddock, frais la livre . . . 10c  
Truite . . . 20c  
Plétan, la livre . . . 30c  
Morue fraîche, la livre . . . 15c  
Morue des T-Riv., 3 lbs. pour . . . 25c  
Saumon, la livre . . . 30c  
Perchaudes, la livre . . . 15c  
Maquereau, la livre . . . 15c  
Doré, la livre . . . 25c  
Hareng frais, 3 livres pour . . . 25c  
Poisson blanc . . . 20c

**TABAC**  
Quesnel . . . 60c  
Petit Rouge . . . 40c  
Grand Rouge . . . 45c  
Petit Havane . . . 45c  
Grand Havane . . . 40c  
Feuilles étendues, rouge et H. 50c

**LES GRAINS**  
Orge, boisseau . . . 70 à 80c  
Sarrasin . . . 80 à 90c

Avoine, boisseau . . . 42 à 48c  
Blé, boisseau . . . \$1.75  
Foin . . . \$10.00 à \$14.00  
Paille . . . \$7.00 à \$8.00

**LES FRUITS**  
Pommes McIntosh, douz. . . 25c  
Pommes Wealthy, le gallon . . . 20c  
Raisin bleu, la livre . . . 15c  
Raisin vert, la livre . . . 25c  
Pamplemousses, 2 pour . . . 25c  
Rananas . . . 25 à 30c  
Oranges, Sunkist, douz. 25c à 50c

**BOIS**  
Bois mou, la voyage, \$2.00 à \$2.50  
Bois mou, la corde . . . \$3.00  
Bois dur, le voyage \$3.00 à \$3.50  
Bois dur, la corde . . . \$3.50  
Bois dur mêlé, corde de 4 pieds . . . \$10.00 à \$12.00

**DIVERS**  
Eureur, la livre . . . 40 à 45c  
Ceufs, la douz. . . 60c à 70c  
Fromage, la livre . . . 27c  
Crème, la pinte . . . 50c  
Miel, en rayon de 1 livre . . . 20c  
Miel, la livre . . . 15c

## LA PIERRE DE CONSTRUCTION DU MANITOBA

Réunis récemment à Winnipeg à l'occasion de leur congrès annuel, les géologues et ingénieurs canadiens ont reconnu à l'unanimité que la pierre de construction du Manitoba extraite des carrières de Tyndall et de Garson était égale, sinon supérieure, à toute autre pierre de construction de ce continent, et que des mesures devaient être prises pour faire mieux connaître cette pierre dans le pays.

Depuis quelques mois, plusieurs édifices importants ont été construits dans les provinces de l'Est avec cette pierre du Manitoba, tout particulièrement à Montréal, où nous avons le Château, la grande maison de rapport de la rue Sherbrooke ouest et le nouveau magasin Eaton.

"Nous négligeons trop nos matières premières, disait à ce sujet ces jours derniers, M. G. Ommanney, du département de la Colonisation du Pacifique Canadien. Mais les excellents résultats obtenus depuis quelque temps avec la pierre du Manitoba dans la construction d'édifices à bureaux, de maisons de rapport et de grands magasins, tant au point de vue de la beauté architecturale que de la construction elle-même, devraient être suffisants pour convaincre entrepreneurs et architectes que nous avons ici même au pays, et en assez grandes quantités pour des années à venir, une pierre capable de rivaliser avantageusement avec toute autre pierre d'importation. La construction des édifices parlementaires de Régina et de Winnipeg, du Palais de Justice de Winnipeg et d'autres structures considérables à Fort-William, Sault Ste-Marie, Toronto, Montréal et Québec, est une preuve suffisante à l'appui de cette prétention."

Les carrières d'où l'on tire la pierre de construction du Manitoba sont situées à une trentaine de milles au nord-est de Winnipeg, près des gares de Garson et Tyndall, sur l'embranchement du lac DuBonnet du Pacifique Canadien. Le plus grand centre d'exploitation est Garson, où trois grandes carrières fournissent déjà des quantités fort considérables de cette excellente pierre. Dans le commerce, la pierre du Manitoba est connue sous le nom de "pierre de Garson" ou de "Tyndall", mais on l'appelle aussi pierre de Winnipeg.

Il y a évidemment encore beaucoup à faire pour populariser au Canada l'usage de la pierre canadienne, mais on espère que nos constructeurs en viendront bientôt à la conclusion qu'il y a de leur intérêt d'utiliser les matériaux du pays avant de songer à les faire venir de l'étranger. Ils ont, sur la question de la pierre de construction, une excellente occasion de faire preuve d'un patriotisme éclairé.

## Une Intéressante Publication Gratis sur Demande

LES détenteurs d'obligations municipales et gouvernementales françaises, allemandes et autres valeurs étrangères trouveront quelque chose d'intéressant dans la livraison de février de "LE BULLETIN DU CHANGE ETRANGER" que cette firme publie chaque mois. Il vient de sortir de l'imprimerie et contient toutes les cotes des obligations belges, françaises, italiennes, ainsi qu'allemandes, autrichiennes, russes et polonaises. Une revue des développements économiques et politiques à l'étranger est une autre caractéristique importante. Notre Service des Statistiques a entrepris un examen méticuleux d'une obligation qui offre des occasions uniques de faire beaucoup d'argent. Des détails complets seront donnés dans la livraison de février. Nous serons heureux d'inscrire votre nom sur notre liste de ceux à qui nous enverrons ce bulletin par la poste. Il ne vous enregistre à rien et peut facilement vous ouvrir les portes de la prospérité future.

M. GUSTAVE BRAULT  
Gérant du Département Français.

La maison de placement de

C. M. CORDASCO & COMPAGNIE

Spécialistes Exclusivement en Obligations

Etrangères, Municipales et Gouvernementales

Edifice Marcl Trust, 290 rue St-Jacques

MONTREAL

ABONNEZ-VOUS AU "CANADIEN".

PAPIER & CONSTRUCTION

ET

MATERIAUX A

COUVERTURE

TELEPHONES:

Bureau, Gerrard 1262

Résidence, Gladstone 1826

Résidence, Gladstone 3979

## Cruise Brothers

COUVREURS EN GRAVOIS

95 Ave. Broadview

TORONTO, ONT.

## Revere House

ROBT. JOHNSTON  
Prop.

Plan Américain, \$3.25 à \$5.00 par jour.

100 CHAMBRES

50 avec Bain

BROCKVILLE

ONTARIO



A LAMP

Quand vous donnez une lampe de belle apparence vous donnez aussi beaucoup de plaisir à la personne qui la reçoit. Venez autour d'hui et faites votre choix.

Nous avons une couple de jolies lignes de lampes de table que nous offrons à des prix très réduits. Voyez-les! Achetez-les!

**Pittaway Jarvis Ltd**  
16 RUE RIDEAU  
Voisin de la Gare.

## Des Médecins Renommés les Prescrivent

Scientifiquement confectionnés de fleur de blé entier, d'après un procédé secret de mélange et de cuisson, ils jouissent d'une valeur médicale de sorte qu'en plus de leurs caractéristiques hautement nutritives ils sont doués de caractéristiques qui en font des régulateurs digestifs très efficaces—Les médecins réputés les recommandent et les prescrivent.

## BISCUITS DE SON BREDIN

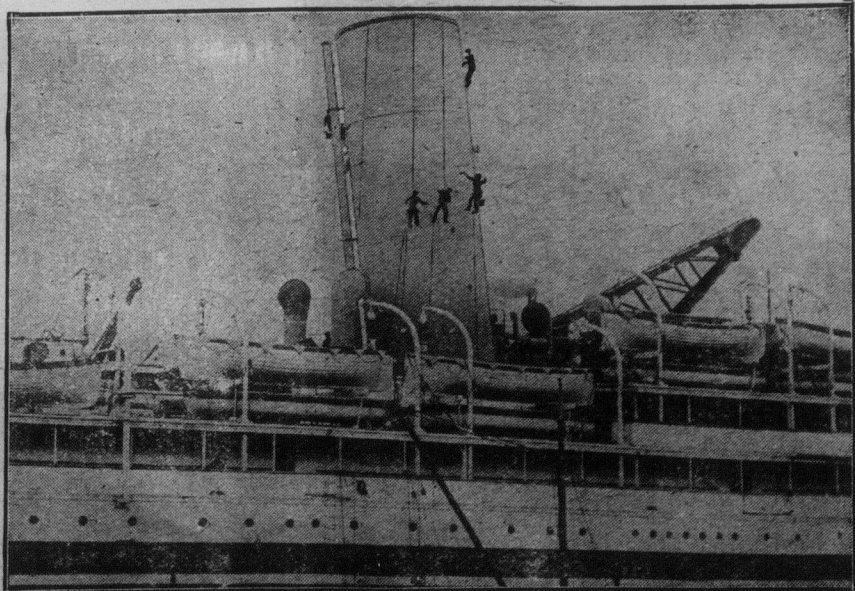
Fortement recommandés par les hommes aux habitudes sédentaires—et pour les enfants. Splendide aliment pour le déjeuner font de délicieuses rôties croustillantes — Essayez-les dans l'intérêt de votre santé — Ces Biscuits de Santé vous maintiendront bien portant. Fraîchement confectionnés tous les jours — enveloppés dans du papier ciré — et livrés dans des cartons hygiéniques par les distributeurs de la CANADA BREAD, ou par téléphone S. 600.

## Canada Bread Company

LIMITED

Frank Hannibal, Gérant, Ottawa.

## Toilette Extérieure des Grands Paquebots



SANS cesse exposés aux intempéries, aux vents et à l'action dévastatrice de l'eau de mer, les grands paquebots exigent une constante attention de la part de ceux qui sont chargés de leur entretien. A chaque escale, des équipes de peintres sont spécialement affectées au peaufinage des parties qui ont un besoin urgent de protection, cependant qu'à la fin de la saison, les paquebots subissent une toilette en règle, de la quille au sommet des cheminées. C'est ici le cas de dire qu'en "sauvant la surface l'on sauve le tout." Notre vignette montre le S.S. "Marbun" du Pacifique Canadien en train de subir un peaufinage complet dans le port de Glasgow.