# L'AGRICULTURE A L'ÉCOLE

MEMENTO AGRICOLE DE L'INSTITUTRICE

# L'inventaire agricole La préparation du sol

Dans une causerie précédente, nous avons parlé de la nécessité qu'il y avait avons parlé de la nécessité qu'il y avait pour le cultivateur de tenir une comptabilité soignée de toutes les transactions commerciales de la ferme. Cette comptabilité s'ouvre généralement par un inventaire de ses biens, opération par laquelle il évalue à prix d'argent, tout ce qu'il possède, ferme, bâtisses, animaux, instruments aratoires, nourriture en réserve, etc. En effet, ces différentes items représentent un certain capital engagé, dont les intérêts seront les profits qu'ils lui auront intérêts seront les profits qu'ils lui auront rapportés au bout de l'année, sous forme d'argent en caisse ou simplement de un labour d'automne; qu'elle soit bien logement, de nourriture, de chauffage ou égouttée, exempte de mauvaises herbes vêtements.

Il ne s'agit pas, pour le cultivateur, de calculer ses effets à une valeur spéculative, comme il voudrait les vendre, mais de cal-

parce que c'est à cette epoque qu'il y a moins de nourriture dans les granges et les greniers, et qu'après la naissance des jeu-nes animaux, il y a le moins de change-ments à faire subir dans le calcul général par suite de l'addition de ceux-ci. Cepen-dant, mieux vaut faire l'inventaire dans

n'importe quelle époque de l'année plutôt que de n'en pas faire du tout. L'inventaire révélera au cultivateur une foule de petites choses intéressantes, comme, par exemple, les détails de la réparti-tion de son capital. C'est ainsi qu'il y a des fermes dont les bâtisses sont beaucoup trop dispendieuses en comparaison de la valeur des autres parties de la ferme; ailleurs, il y a trop d'instruments. Celui qui constatera un déséquilibre à quelque part prendra sans doute la résolution de le corriger là où la chose sera possible. On a vu des fermes de \$10,000. à \$15,000. porter des maisons ayant coûté plus de \$5,000.00.; d'autres valant à peine \$5,000. avoir des machines pour \$1,500.00. On nous dira peut-être que cela ne nous regarde pas et qu'il est bien plus facile de criti-quer que de conduire. C'est possible. Mais il nous est bien permis de croire qu'il y a là dedans une disproportion qui saute aux

Ce sont surtout ces choses que nous re marquerons la première fois que nous fe-rons l'inventaire. L'année suivante, il s'agira de déterminer, au moyen de la comparaison des valeurs, si la ferme a pris de la valeur; généralement, il faudra ad-mettre une plus value qui n'est ni plus ni moins que du profit.

André Lesage.

Le résultat du concours du mois de mars sera donné dans la prochaine livraison du Bulletin. Nous annoncerons en même temps un autre concours de rédaction pour le présent mois.

# MUSICIENS

Nous envoyons la Musique en Approbation.

Demandez notre catalogue et nos

# Raoul VENNAT

3770, St-Denis, Montréal.

#### Le 'Bulletin de la Ferme Rédaction et Administration

### LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèvesfermiers et jardiniers

Dans une série d'instructions qu'i donne aux élèves-fermiers, M. J.-H. Lavoie, chef du service de l'horticulture' au ministère de l'agriculture de la province de Québec, donne des conseils très pratiques aux cultivateurs en herbe.

Demandez à vos parents, dit-il, de mettre à votre disposition une parcelle de terrain mesurant 20 pieds par 22 pieds, c'est-à-dire un centième d'acre.

Il faut que cette terre ait été cultivée en légumes l'an passé, qu'elle ait reçu et de pertes occasionnées par des fossés, ravins, grosses pierres, arbres, etc. Aussitôt que la terre sera suffisamment culer ce qu'ils valent, non pas pour les autres, mais pour lui-même. Son propre jugement sera le meilleur guide. Un agronome d'expérience lui fournira gratuitement ses services s'il juge à propos de le consulter pour cela, comme du reste il devrait le faire quand il fera ce travail pour la première fois.

Le meilleur temps pour entreprendre un inventaire est généralement le printemps, parce que c'est à cette époque qu'il y a moins de nourriture dans les granges et les ci vous étier emre sera suffisamment réchauffée et ressuyée, hersez-la jusqu'à ce que vous l'ayez ameublie parfaitement, de sorte que vous ayez l'impression d'y marcher comme dans de la farine. Mesurez-y ensuite exactement les dimensions de votre parcelle et délimitez-la aux quatre coins par des piquets enfoncés solidement. Ce terrain parce que c'est à cette époque qu'il y a sera alors prêt à recevoir la semence, et mitez-la aux quatre coins par des piquets enfoncés solidement. Ce terrain sera alors prêt à recevoir la semence, et si vous étiez empêché, ayez soin de le herser, au moins une fois par semaine, jusqu'à ce que vous puissiez le faire. Ce hersage a pour but de conserver au sol son humidité.

Ayez soin de semer d'une façon bien régulière. Pour cela, commencez par une corde; puis semez alors à la main tenez-en les animaux éloignés. et très clair tout d'abord en commençant par les bords de la parcelle, immédiatement en deça des cordes, pour finir au

## Une robe d'après-midi PAR LENIEF



Ce charmant modèle parisien est fait de chiffon im convient aussi bien à la soie foulard et même au voile de coton. Les couturiers français contribuent pour une large part à inspirer les patrons McCall que vous pouvez 111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin) vous procurer si facilement pour Revue publie par le "Builetin de la Ferme" LtéImprimée par "Le Soleil Ltée.

Case Pestale 123

temps.

# ssure une saine Proprete Nettoyez toujours l'évier de cuisine avec

le Old Dutch. Ses particules floconneuses, douces et lisses enlèvent toute la graisse ou la saleté, visible ou invisible, le laissant parfaitement propre et hygiénique. N'égratigne ni ne blesse les mains. Epargnez du temps, du travail et de l'argent en vous servant de Old Dutch dans vetre cuisine.

Une fois ce premier semis clair terminé, répétez la même opération autant de feis qu'il le faudra pour distribuer bien également ce qu'il pourra vous rester de semence. Après quoi, vous

ACIDES N GRAVIER DUF

#### SOINS CULTURAUX

finir ou d'un rateau de fer.

enlèverez les cordes et vous enterrerez

cette semence à l'aide d'une herse à

Dès que la semence aura levé, vous devrez arracher avec précaution chacune cheur. Examinez soigneusement et enledes mauvaises herbes qui pourrait apparaître sur la parcelle, de même que régulière. Pour cela, commencez par tracer de petits sillons bien droits sur tous les grains qui auraient pu pousser toute la longueur de la parcelle, à l'aide en dehors de l'alignement des cordes avec un linge tordu dans de l'eau chaude. d'un cultivateur ou d'un sarcloir à que vous tendrez de nouveau sur les dents à ressorts. Reliez ensuite les piquets à cet effet. Piétinez le moins piquets plantés aux quatre coins avec possible le grain de votre parcelle et

# COUPONS D'ETOFFE

Nous vous offrons un bel as-sortiment très varié de coupons de longueur convensble pour certains vêtements tels que cos-tumes, matinées, jupons, et ro-bes pour dames et jeunes filles; chemises d'hommes; aussi d'au-tres coupons et pièces de tissus beintes et de la dernière mode.

Argent remboursé si vous n'aves pas entière satisfaction. Prix \$1.00 franco. Gros lots bonne valeur à \$2.00, \$3.00 et \$5.00 franco. George Grattant, Agent Mfg., New Glasgow, Qué.

## La cuisine canadienne

#### SOUPES

Quelques remarques: Une ménagère vraiement digne de ce nom doit savoir faire de la bonne soupe. Nous donnons ici quelques conseils, qui vous aideront à varier vos menus, et à présenter à vos convives des soupes appétissantes. En premier lieu, le matériel doit être de la première fraicheur. Examines seigneusement et pole. vez tout morceau de viande noirâtre et décolorée. Ne jamais faire de soupe dans

#### Potage Suisse.

Faites bouillir une quantité suffisante de bouillon de bœuf. Battez bien ensemble trois œufs, deux cuillerées à soupe de farine et une tasse de lait. Versez ce mélange à travers un tamis dans la soupe bouillante avec sel et poivre.

#### Potage velours.

A une pinte de bouillon de bœuf, ajou-tez une tasse de crême ou de lait assai-sonnez au goût. Versez maintenant lentement sur quatre jaunes d'œufs, délayez avec une demi-tasse de lait. Réchauffez et servez tout de suite dans des assiettes chaudes.



UN PRÊTRE, L'ABBÉ HAMON (Curê de Vous possède le moyen radical de guérir: DIABÈTE, ALBUMINE, CŒUR, REINS, FOIE, ESTO-MAC, RHUMATISME, BRONCHES et toutes les maladies chroniques réputées incurables.

AUCUN RÉCIME . . . . RIEN QUE DES PLANTES Brochure explicative et très intésessante, français ou anglais, gratis et franço sur demande. Adressez

LABORATOIRES BOTANIQUES ET MARINS

# SI VOUS AIMEZ LA MUSIOUE

# LALLYRD

Chaque numéro contient 36 pages, dont 12 exclusivement en morce nusique ou chansons. Nouvelles et articles de rédaction par les plus haut pêtences en musique.

Prix de l'abonnement \$2.50 par année seulement

Dépt. "M"

Case 129 - Québec

out ce qu'il fa

VOTRE EPICIER VEND

Propos d'I Mangeons o

SAVON

On peut dire que le sain par excellence pui pour cent de son poids d c'est-à-dire entièremen passe directement dans l rale pour engendrer la cl ter ainsi l'énergie muscu

A en croire certaine quatre fois plus nourriss Nous devrions donc en a à ce de nier qui, comme est indigeste, ou au suc dents, produit des pe l'estomac, et doit subir l vale pour être absorbab en consommer d'autant de beaucoup de maladique certaines infirmités et de la poitrine par ex et de la poitrine par ex plié leurs victimes depu plié leurs victimes depuremplacé par le sucre: cant, tandis que le miel de plus il est légèrement et son emploi ne peut ju en temps d'épidémie.

Le miel agit favorable intestinal, dont l'action pensable aux fonctions il est souverain pour cet constipation et d'insom

Le miel est des plus

Le miel est des plus affections fébriles en gér des reins et de la vessie; comme émollient dans l les angines, etc. Bien des congestion



Si vous désirez gué n'attendez pas qu'il pour la soigner. Notre bandage hei dra parfaitement.

Demandez nos sur la He

Adressez-vous à ture abdominale. Nous avons la c

Ecrives-nous en e Une dame de greest à votre disposit

C. MAI 36 et 38, rue CRAII

MONTE