



immédiatement le Linard. Il arrête la grippe, empêche l'inflammation, évite le poison des coupures, des plaies.



Nos succès couronneront vos succès, et qu'il n'y ait pas de demain, nous aurons pas suscité des imitateurs. Soyons de notre temps, loyalement et fièrement à l'agriculture profitable.

Nous sommes vos aides; à l'agriculture, d'en profiter. Ce pas est fait, avec succès, ne veut pas dire qu'il faut à. Non, au contraire, pour les nouvelles réussites, il faut votre travail avec plus d'ardeur à l'étude de lectures et agir avec beaucoup de prudence.

La coopération en aviculture

(Suite de la page 770)

Les printemps passés, nous faisons venir les poussins de l'étranger. Aujourd'hui, étant réunis en syndicat, c'est nous qui envoyons à l'étranger, le printemps dernier, votre syndicat expédia au-delà de 2500 poussins d'un jour en Ontario. Il me fait plaisir de vous apprendre que, après avoir correspondu avec nos acheteurs Ontariens, je t'ens d'eux qu'ils ont reçu entière satisfaction. Ces acheteurs satisfaits, n'ayant subi aucune perte, sauront revenir; donc, à vous tous d'organiser sur une base solide, la vente du poussin d'un jour, en augmentant la valeur de votre marchandise; aussi est-il dans l'intérêt de chacun d'avoir des produits de choix, pour gagner ce point. Il est strictement nécessaire d'avoir des poules contrôlées aux nids à trappe, pendant un œuf par jour, deux si c'était possible. Voilà le travail de votre syndicat. Etant groupés, il vous est facile de remplir de nombreuses commandes. Ainsi pouvez-vous retirer des profits substantiels de ces ventes, au lieu de laisser l'étranger en jouir. Nos amis aviculteurs Ontariens n'ignorant pas que les poussins élevés sous notre climat, plus rigoureux que celui de la province scur, sont à cause de cela même, plus rustiques et plus fortement constitués, comprennent évidemment qu'il importe pour eux de s'approvisionner chez nous? et il nous a suffi, pour les induire à importer du Québec, de placer quelques petites annonces, dans notre estimable Bulletin de la Ferme, qui est reçu là-bas. Pour quelques dollars nous les avons atteints et je vous engage de continuer à vous servir de ce moyen de publication si peu dispendieux et si propre à

nous faire connaître tant dans la Province qu'au dehors.

Maintenant, laissez-moi attirer votre attention sur le questionnaire, que tout récemment je vous ai adressé, concernant les produits alimentaires, dont vous pouvez avoir besoin et la vente de vos poulettes. J'insiste ici pour une réponse prochaine qui m'aiderait à préparer ce que vous aurez à mettre sur le marché, après l'engraissement que vous vous proposez de faire, et à placer les commandes de charbon et d'écailles d'huîtres etc, que l'hivernement requiert.

Au début de mes remarques, je vous disais qu'il y avait beaucoup à faire en aviculture. En effet, le chaponnage s'impose à Ste-Germaine, comme nous l'avons déjà pratiqué à St-Isidore. De cette méthode, nous attendons de bons résultats. Dès l'an prochain, nous pourrions probablement toucher du doigt l'amélioration prévue et qui doit nous assurer une vente plus rémunératrice.

Les sujets ainsi préparés, pour être de première qualité, doivent peser au delà de huit livres. Certaines maisons seraient heureuses de recevoir de ces produits, mais exigent des sujets de choix. Aussi, j'espère que comprenant bien votre intérêt, vous aurez la précaution de bien faire l'ouvrage, afin d'avoir à offrir des sujets de première qualité qui contribueront à augmenter vos revenus, tout en vous créant une réputation de producteurs honnêtes et intelligents.



M. Jean-Charles Magnan, agronome du comté de Portneuf, honoré par la maison Dupuis Frères, Ltée, Montréal.

Ce qui presse le plus, c'est la préparation des volailles pour l'expédition. Au cours d'octobre prochain, il serait sage de préparer vos volailles, afin d'être prêt à les placer sur le marché, dès la première semaine de novembre. A cette époque, souvent nos volailles sont encore maigres et se vendent à bas prix. La raison en est que nous ne nous sommes pas assez occupés de l'engraissement. Cette année, j'en suis sûr, vous y verrez de plus près que jamais. Pour les gens qui ne savent pas encore faire l'abatage, je vous répéterai qu'il importe beaucoup que la volaille ait jeûné au moins 36 heures avant la saignée, qui doit être bien faite. Très souvent, il arrive que dans la classification au sujet pesant de 6 à 7 livres n'entre pas comme sujet de choix ou No 1, et cela précisément parce que le jeûne n'a pas été observé et que la saignée a fait défaut. Soyons donc particulièrement soigneux de ce côté.

Quant à l'engraissement, une bonne nourriture à donner aux volailles serait un mélange d'avoine, d'orge et de sarrasin; tous ces grains peuvent être récoltés sur vos sols.

En vue de la ponte, séparons les coqs d'avec les poulettes, à bonne heure. Ainsi, les poulettes se prépareront mieux pour une ponte hâtive et plus abondante. N'allez pas non plus oublier la prochaine saison d'incubation; préparez-la en faisant dès à présent le choix ou l'achat des coqs qui devront féconder les œufs que vous destinerez à l'incubation du printemps. Ceci est de première importance.

Pour terminer, laissez-moi, chers Messieurs, vous dire combien j'apprécie

NOUS ACHETONS LA CRÈME ET LES ŒUFS A L'ANNÉE

NOUS PAYONS DE HAUTS PRIX

ECRIVEZ-NOUS

J. Joubert
LIMITEE

4141 rue St-André

MONTREAL

voire bienveillante collaboration et vous assurer une fois de plus de mon bon vouloir à votre service.

M. Massé, Agronome, est invité par M. le Curé à continuer la conférence.

Je ne vous entretiendrai pas très longtemps de la question de poules, vous en avez entendu parler depuis la messe et vous devez maintenant avoir hâte d'aller les voir.

Je suis heureux de constater les résultats obtenus, depuis le commencement de cette organisation. Tous sont satisfaits de posséder cette organisation. Pour moi, je ne puis vous parler longuement de la poule, après M. Laflamme, qui entre dans tous les détails, tandis que moi je ne sais que dicter les grandes lignes. Les produits du sol sont bien utiles à tous, mais seulement personne ne mange du foin, de l'avoine, excepté parfois les garçons, qui vont voir les jeunes filles. (Applaudissements). C'est pourquoi, il est plus avantageux de produire des denrées alimentaires, que de se contenter d'une culture quelconque et de livrer au marché les produits bruts, tel que le foin et l'avoine, par exemple. La basse cour donne les œufs, la chair de la volaille; ce sont des produits pour la vente, mais pour obtenir des prix avantageux, faut-il avoir une marchandise de choix. On est payé pour la marchandise que l'on offre.

Permettez-moi de faire cette comparaison: Supposons qu'une échelle soit dressée en face du portique de l'église, touchant le sol et atteignant le haut du clocher, et qu'il soit promis à tous ceux qui atteindront le sommet, la somme de \$10.00. Les braves et les hardis, qui se rendront au haut, sont ceux qui apportent des produits de choix. Les peureux, qui restent au bas, (qui sont toujours le plus grand nombre) sont ceux qui ont des produits mal préparés et de qualité inférieure; c'est la raison de la baisse des marchés. Les prix sont toujours avantageux pourvu que nos produits aient de la valeur.

Je constate avec satisfaction que nous sommes ici dans une région où la plupart des gens sont bien disposés à mettre en pratique les enseignements que nous sommes appelés à leur donner.

La semaine dernière, je voyageais avec M. Brunel, il me disait que les gens d'ici sont plus faciles à diriger que dans bien des paroisses plus avancées. Vous en êtes certainement les premiers à recevoir le compliment. Je remarque que plusieurs s'occupent de la culture du sol. En visitant, ces jours derniers, les concurrents du concours combiné, fourrages et légumes, je faisais cette réflexion: L'an dernier, nous n'avions que 20 membres sur la liste et cette année 26 étaient sur les rangs et je suis positif que tous y trouveront leur profit. La culture du chou de Siam et des fourrages verts est certainement très utile et je regrette qu'un plus grand nombre ne s'en occupent!

Vive discussion s'éleva sur les sujets suivants: Culture des légumes, amendements, drainage et égouttement.

Après quoi, tous retournèrent chez eux, contents d'être venus passer quelques heures de repos à recevoir des leçons utiles et se proposant de revenir au prochain appel, discuter de nouveaux problèmes.

E.-K. Laflamme,
Instructeur avicole,
St-Germaine Station,
Comté Dorchester, Qué.



M. Raphaël Rousseau, agronome du comté de Bagot, honoré par la maison Dupuis Frères, Ltée, Montréal.

Hommage de la Maison Dupuis Frères Ltée
au corps agronomique de la Province de Québec



Au banquet offert aux agronomes par la Maison Dupuis Frères Ltée, de Montréal.

CONVENTIONS

demandez le GUIDE DE L'INVENTAIRE qui sera envoyé gratuitement

ON & MARION
rue Université, Montréal,
Terre, Québec et Washington, D. C.



Cette marque commerce qui t'imprime sur chaque baril est garantie et garantie de votre épicerie que contenu est en la mélasse plus renommée du monde entier.

ers la Vendent

27

27

27