

VOYAGE EN ACADIE

(suite de la page 2) puis le chant "Evangéline" fut répété plusieurs fois à la demande des visiteurs. Il était près de minuit lorsqu'une procession se forma devant le presbytère. Les Acadiens, les Canadiens français, les membres du clergé, les enfants de chœur portant flambeaux défilèrent à la suite des bannières de la Vierge Marie, de l'Assomption et d'Evangéline. C'est avec cœur, avec émotion que cette foule de mille personnes chantait l'Ave Maria Stella et Laudate Mariam. Nous en avons vu pleurer dans la foule et le spectacle de ces deux groupes unis auprès de l'autel en une commune prière était vraiment imposant. Nous avons vu pleurer aussi, au cours de la bénédiction du St. Sacrement alors que tous les prêtres du pèlerinage, à la demande de M. l'abbé L'Archevêque, se levèrent et chantèrent les bras en croix, le Pater Noster,

prière qu'ils adressaient au ciel pour les Acadiens et les Canadiens français. Après la cérémonie religieuse, M. le curé adressa la parole, exprimant sa joie de recevoir des gens du Canada français, il rappela le souvenir de sa mère qui demeura à Montréal et est âgée de 85 ans. M. l'abbé E.-V. Lavergne, représentant officiel de l'Action Catholique fit une belle allocution, recommandant la loi dans l'avenir, l'union dans l'amour de l'Eglise et de la race, dans le respect de l'autorité. M. l'abbé H. Proulx de l'Ontario, parla de la lutte des Canadiens français dans la province voisine et invita "Le Devoir" à organiser une visite l'an prochain dans le nord de l'Ontario. M. Bourassa dit quelques mots pour remercier M. l'abbé L'Archevêque et la population de Scondiuc puis les visiteurs prirent la route de Moncton qu'ils quittèrent à minuit. Une foule nombreuse était venue les saluer à la gare

En EUROPE à des Prix Modérés par le Service des Paquebots à Une Classe de Cabines

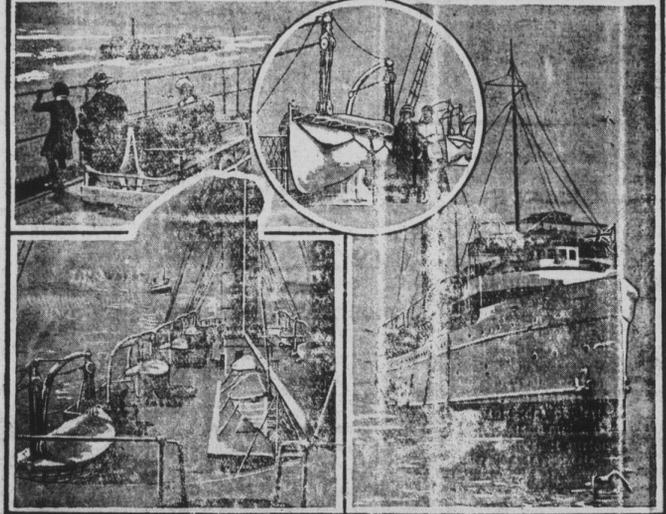
VOUS avez l'usage entier du navire salons clairs et artistiques, grand salon luxueux, salles de cartes, fumoirs, salle à manger, ponts spacieux et cabines confortables, en plus, vous avez une cuisine et un personnel dignes de la réputation du Pacifique Canadien.

Pacifique Canadien

LES AFFAIRES D'ABORD

EXPOSITION de SAINT JEAN, N. B. TAUX REDUITS Le Chemin de fer Canadien National accorde des taux réduits, sur tous les points de sa ligne, à ceux qui désireront se rendre à l'Exposition de St-Jean. Ces billets à prix réduits seront bons du 29 Août au 6 Septembre, le retour ne devant pas s'effectuer plus tard que le 8 Septembre.

La Croisière des Grands Lacs A bord des luxueux vapeurs du Pacifique Canadien



Nos gravures illustrent diverses scènes à bord du "S. S. Astoria", l'un des vapeurs du Pacifique Canadien en service sur les Grands Lacs

Il semble que les Canadiens qui voyagent d'habitude durant leurs vacances, sont quelque peu portés à ignorer la croisière des Grands Lacs, lorsqu'il s'agit de préparer les itinéraires. Pourtant, il est peu de voyages plus agréables et plus intéressants que celui que l'on peut faire sur ces vastes mers intérieures situées à la tête de notre fleuve St-Laurent. Leur accès est plutôt facile de toutes les parties du Canada, étant donnée leur situation au centre du pays et tout milite en faveur du choix de cette croisière par les personnes qui recherchent le calme et le repos. Les Grands Lacs sont encore une route alternative excellente pour ceux qui se rendent dans l'Ouest Canadien et qui désirent rompre la monotonie d'un long parcours en chemin de fer en couvrant une certaine partie du trajet en bateau. C'est pour les Canadiens d'origine française surtout, que ces lacs offrent le plus grand intérêt historique, parce que ceux qui ont le plus contribué à planter dans ces régions les premiers jalons de la civilisation européenne, ont laissé dans l'histoire de la Nouvelle-France, des noms glorieux qui restent gravés dans le souvenir des descendants des premiers colons du pays. Le Père Marquette, Blaise, LaSalle, Dulhut, La Vérandière, les Pères Jésuites, Jolies et autres sont peut-être les mieux connus parmi ces valeureux pionniers, qui ont bravé les dangers de toutes sortes au cours de leur route, ne craignant pas qu'on leur reproche de se tenir bruyamment dans les forêts épaisses, pour porter plus loin la parole du Christ, ou pour prendre possession de nouveaux territoires au nom du roi de France. La ville de Port-McNeill, située à l'extrémité est de la Baie Georgienne, est le point de départ des vapeurs du Pacifique Canadien qui se rendent jusqu'à Port-Arthur et Port-William, à l'autre bout du lac Supérieur. Son bassin, entièrement construit par la compagnie du Pacifique Canadien et inauguré en 1912, a déjà pris une telle importance, qu'il y passe maintenant chaque année près d'un million de tonnes de marchandises générales, à part quelques cinquante millions de tonnes de grain. La croisière des Grands Lacs est par elle-même un voyage d'éducation pour tout Canadien anxieux de mieux

connaître son pays, car celui qui n'a pas suivi cette merveilleuse route d'été, au moins sur une partie de son parcours, ne peut se rendre compte de son importance commerciale et de la place qu'elle occupe encore appelée à jouer dans le développement futur du Dominion. Les nombreux transports lourds et chargés que l'on rencontre à chaque instant sur la Baie Georgienne, le lac Huron, dans la rivière St-Marc et sur le lac Supérieur, sont une preuve de l'importance du trafic entre les ports désignés sur les rives de ces lacs. Le Sault Ste-Marie, situé sur la rivière St-Marc, qui déverse dans le lac Supérieur au lac Huron, est le port le plus important renouveau sur le parcours, de Port-McNeill à Port-William. On a construit ici pour faciliter la navigation sur cette partie de la rivière, des barrages et des rapides, des travaux de génie civil remarquables, dont les principaux sont les deux écluses, américaine et canadienne, avec leurs immenses écluses qui élèvent les navires à une hauteur de dix-huit pieds, la différence de niveau entre les deux lacs. Le Sault Ste-Marie possède un grand nombre d'industries prospères, des usines, des usines de produits chimiques, des moulins à papier, etc., tandis qu'à proximité, des districts pittoresques et pittoresques invitent les touristes, les pêcheurs et les chasseurs à de saines excursions au sein des beautés de la Nature. Peu après avoir quitté la rivière St-Marc, le navire entre dans les eaux du lac Supérieur et les passagers commencent bientôt à sentir la fraîche brise du large, surtout lorsqu'on a dépassé White Fish Point où l'on a construit pour assurer la sécurité de la navigation, un phare puissant, qui sert en plus d'une sirène dont on entend de très loin les lugubres avertissements, par les temps de brouillard. Ces dangers disparaissent ensuite à l'horizon et l'on s'imaginerait être sur l'océan, n'était-ce les nombreux cargos remorqués à tout instant et avec lesquels on échange parfois des signaux. De bonne heure le lendemain, le cap Tonawanda s'estompe dans le lointain, puis s'approche graduellement jusqu'à ce que sa masse rougeâtre surplombe le navire, qui entre maintenant dans la baie du Tonawanda. On touche enfin Port-Arthur et une heure plus tard, on est entré dans la rade de Port-William et la fin du voyage.

Page Agricole

LE SALAGE DES FOURRAGES

(France rurale du 7 juin 1924)



Le sel est un aliment indispensable dans l'alimentation des animaux, aussi bien que dans celle des humains et, sans insister sur ce point il est facile de l'introduire dans les fourrages au moment même de la récolte de ces derniers: on trouve à cette méthode de des avantages très importants sur lesquels les agriculteurs n'ont peut-être pas suffisamment arrêté leur attention. Le sel introduit dans les fourrages au moment de leur récolte assure leur conservation d'une façon parfaite et indéfinie, même s'ils ont été rentrés dans des conditions médiocres, à condition que leur séchage ait été fait tout de même de façon assez complète. Ce qu'il y a à redouter, en effet, lorsqu'un fourrage a été rentré incomplètement sec, c'est sa fermentation, en dehors du risque d'incendie que tout le monde connaît, présente l'inconvénient grave de donner lieu à des pourritures qui empêchent les animaux de les consommer. Celles-ci sont évitées, parce que le sel supprime dans le foin tout développement de moisissure, et par conséquent la formation de produits gâtés ou mal odorants. En outre, le sel est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il retient bien et conserve pour lui l'humidité, de sorte que les fourrages salés ne présentent jamais l'aspect poussiéreux des fourrages vieux ou trop secs dont les éleveurs connaissent bien le grave défaut d'irriter les muqueuses des animaux et de les faire tousser, notamment en ce qui concerne les chevaux. Pour la même raison on ne constate pas dans les fourrages salés la chute ou l'émission de feuilles fragiles qui constituent la partie la meilleure et la plus nutritive de nos plantes fourragères.

exempté de cet impôt. La dénaturation se fait par un mélange au sel ordinaire de 1% de peroxyde de fer, et ce produit, loin d'être nuisible, est très recommandé dans l'alimentation de bétail, parce que c'est un désinfectant qui évite bien des troubles digestifs. Ce n'est d'ailleurs par un hasard que ce produit a été choisi comme dénaturation: on l'a déterminé en recherchant non seulement ce qui ne nuirait pas, mais encore ce qui pourrait compléter utilement le régime alimentaire. A première vue, on pourrait croire que les fourrages seraient n'être salés qu'au moment de la distribution dans les râteliers; ce serait une grosse erreur, parce qu'on perdrait ainsi le bénéfice d'une opération beaucoup plus utile, qui est le salage des fourrages au moment de leur rentrée dans les granges. Celui-ci seul, en effet, peut assurer la conservation du foin, alors que l'autre se bornerait à l'introduction du sel dans la ration quotidienne.

sont toujours plus savoureuses lorsque toutes les autres conditions sont égales et par conséquent les animaux en consomment beaucoup plus. On sait que les animaux ruminants doivent se remplir l'estomac; il est plus facile et plus économique de faire ce remplissage nécessaire et mécanique au moins en partie avec un aliment savoureux et facilement digestible. La plante à foin qui est coupée de bonne heure est en effet généralement plus digestible parce qu'elle contient moins de cellulose brute et que les éléments albuminoïdes qu'elle renferme sont plus facilement assimilables. Ces plantes, tout en étant très savoureuses, permettent aussi d'économiser sur les éléments concentrés et coûteux de la ration. L'avoine ou les autres céréales, coupées pour faire du foin, perdent beaucoup de leur succulence et rapportent beaucoup moins lorsque la coupe est retardée longtemps après que le grain en est arrivé à la phase laiteuse. Lorsqu'on donne du foin de ce genre, il faut y ajouter des éléments coûteux pour stimuler la sécrétion d'lait. L'effet du bon foin. Le foin bien fait exerce un effet considérable sur la production du lait. Le séchage et le fanage imparfaits ou superficiels sont suivis par le chauffage dans la tasserie et le développement de moisissures. Le fourrage est moins savoureux, moins succulent et la succulence est la chose la plus essentielle dans un bon aliment. Il est impossible, par exemple, d'obtenir du foin de légumineuses de la meilleure qualité à moins que l'on ne prenne les dispositions nécessaires pour que cette récolte molle et pénétrante ne subisse un ressuscite préliminaire dans un tas petit, mais bien construit, dans le champ où l'on peut contrôler et enlever ce procédé de chauffage en ouvrant la veillotte. Si l'on n'a pas pris ces précautions et si l'on ne sert de moyens trop rapides, et là il est impossible d'enlever le chauffage. Cette mise des récoltes en veillottes est toujours à recommander, même lorsque la température est idéale à la fenaison, parce qu'elle améliore la qualité du fourrage pour les vaches laitières. C'est une nécessité pour le producteur de luzerne qui rentre sa première récolte de la saison en juin alors que la température est souvent variable. On peut se demander également si les capuchons pour les veillottes ne sont pas aussi une nécessité pour celui qui cherche à vendre du foin de bonne qualité. Il est fort possible, qu'une récolte de luzerne peut payer en deux années plusieurs, par l'amélioration de qualité, l'achat de capuchons et les frais de la main-d'œuvre nécessaire pour les poser. On ne peut pas toujours, dans la fenaison faire ce que l'on voudrait mais il est un fait qu'on bouillie parfois dans la hâte où l'on se trouve; c'est que la récolte que l'on rentre dans le foin n'est pas simplement une substance de remplissage qui doit maintenir les animaux en vie pendant l'hiver, quelque chose que l'on doit enlever des champs et mettre sous abri le plus tôt possible, mais un aliment réel, dont la qualité peut être faite ou gâtée au cours du fanage.

On procède généralement de la façon suivante: au moment où on dispose les fourrages dans les granges on les étale par couches successives de 30 cm. environ qu'on soupre à mesure avec du sel. Les quantités à mettre par 100 kgs de fourrages sont les suivantes: 5 kgs pour les très bons fourrages récoltés dans les meilleures conditions possibles, 10 kgs pour ceux qui sont médiocres, et pour ceux qui ont été récoltés plus ou moins humides ou qui contiennent une grande proportion de végétaux durs, on peut mettre jusqu'à 20 et même 25 kgs de sel.

Mais il y a encore mieux: du fait que le sel absorbe facilement l'humidité et que sous cette forme il pénètre aisément les fissures secs qui l'entourent, les foin salés se trouvent asséchés, rendus plus mous et par suite, plus faciles à manger par les bêtes. Cette considération mérite de retenir l'attention des agriculteurs, car beaucoup de prairies de nos régions ne sont pas composées uniquement (comme elles devraient l'être) par des graminées et des légumineuses; beaucoup d'autres plantes secondaires y figurent, qui sont moins charnues, souvent même rigides et que les animaux dédaignent pour ne manger que les plantes plus tendres. C'est une constatation qu'on fait très facilement en regardant, dans les prairies pâturées les touffes que les animaux ont laissées de côté, alors que tout alentour est tondue au plus ras. Ces touffes, ou refus, sont très fréquentes même pour des herbes cependant comestibles nous ne parlons pas de celles qui présentent un mauvais goût; et pourtant, les unes comme les autres plus ou moins ramollies, mûries, modifiées par le sel, et à l'état de fourrage sec salé, le bétail consomme tout, non seulement sans le moindre dégoût, mais au contraire avec avidité. C'est qu'en effet, le sel rend tous les fourrages beaucoup plus savoureux, beaucoup plus appétissants et, en fin de compte, comme l'animal digère mieux, il se trouve qu'un foin que son assimilation dans l'estomac assure des rendements meilleurs. La place manque ici pour donner plus de détails sur ces différents points, alors qu'il nous faut encore indiquer comment s'y prendre pour appliquer le salage aux fourrages.

LE FOIN BIEN FANE POUR LES ANIMAUX

Notes des fermes expérimentales

Pour bien nourrir le bétail, il ne suffit pas d'avoir beaucoup de fourrages, il faut encore avoir des fourrages de bonne qualité. Nous entendons par la spécialité les récoltes de tous les genres de foin. Un bon aliment doit être facile à digérer savoureux et productif. On obtient ces qualités recherchées dans le fourrage, surtout par la façon dont la récolte est faite. La coupe au bon moment. En règle générale, beaucoup trop de cultivateurs laissent les plantes trop mûrir sur pieds avant de les couper. Disons ici, si l'on nous permet l'emploi d'un paradoxe, que toutes les plantes à foin doivent être coupées une semaine avant où elles doivent être coupées, c'est-à-dire avant le moment où l'on croit qu'elles devraient être coupées. Il est bien rare en effet que l'on coupe une récolte de foin lorsqu'elle est encore trop verte. On oublie trop souvent que la plupart des plantes à foin et spécialement les trèfles, l'avoine, les mélanges de pois et d'avoine ou d'avoine, de pois et de vesces, continuent à mûrir quelque temps après la coupe. Les plantes à foin coupées de bonne heure

Ch. CARON, Ingénieur agronome.

SIMPLICITE Vieille dame anglaise (à son hôte américain) — Je vous ai réservé une bonne quantité de liquides non alcooliques pour que vous vous trouviez comme chez-vous.

DESIRET Paul — Une moitié du monde ignore comment l'autre vit. Jean — Peut-être un vieux dicton qui avait sa semence de vérité avant la venue du téléphone, des autos, des barbiers, du radio et des discrétaires.

COMMENT — Comment Webster a-t-il pu compiler un dictionnaire? — Dans les chicanes avec sa femme, un mot en amenait un autre.