

Un long silence et la grand'mère reprend d'une voix qui tremble un peu:

—Une piqure de guêpe, c'est pas pointu comme ça. C'est plutôt une aiguille. Oui! c'est une aiguille.

Plus de doute, c'est une aiguille qui s'est logée toute entière dans le pied de l'enfant.

Et je vois des larmes perler à tous les yeux. Hier cependant tout le monde le grondait, le petit Laurent. C'est un gars de quatre ans, beaucoup gâté par tous, et qui, à cause de cela, ne craint plus personne. Il a de qui tenir aussi. J'ai vu son père hier, et tout en causant je n'ai pu m'empêcher de remarquer l'énergie des deux grands yeux noirs dans la figure jeune encore. Ils ont pour ancêtres, ces yeux-là, ce Nicette Dufour, osur héros de la Monogahéla et de Carillon qui ici même, au Cap à La Branche, enlevait d'un hardi coup de main, à la barbe du général Wolfe, le petit-fils de l'amiral Durrell. Bon sang ne peut mentir et c'est pourquoi, sans doute, Laurent Dufour se campe devant les étrangers, les dévisage d'un œil connaisseur et les questionne sans façon sur le présent et le passé. On l'a tapé devant moi hier, et tout le monde paraissait satisfait. Mais évidemment, on est jamais absolument sincère quand on corrige un enfant de quatre ans—le prestige tout-puissant de l'innocent et de l'espérance.

Dans tous ces yeux mouillés, je lis ce que personne ne dit et ce qui roule dans tous ces cerveaux. Le médecin! Il n'y en a pas à l'Île-aux-Coudres, et ces braves gens, l'hiver surtout, sont livrés sans secours à tous les caprices de la maladie imprévue, de l'accident stupide. Quand la Baie est calme, cela va encore: on traverse "au Nord", à la Baie Saint-Paul, aux Éboulements, et l'on ramène à prix d'or un quelconque médecin. Mais quand la glace voyage ou que le vent souffle fort, c'est presque impossibilité et il faut recourir aux remèdes de bonne femme.

On se regarde indécis. La mère de l'enfant mandée en hâte, arrive. Elle ne dit rien et, brusquement, repart en coup de vent. Le père Desgagnés est sur la galerie. Il regarde le fleuve, la danse des goélettes sur leurs ancres, les perches de la pêche aux maïsouins, courbées comme des roseaux, et là-haut, dans le ciel plombé, les gros nuages gris qui passent en déroute. Il enfonce à deux mains sa casquette de navigateur et regarde, regarde, les yeux fous. Evidemment il pèse dans son esprit les possibilités de traverser "au nord". La lame est grosse mais il trouvera des hommes de cœur. François Bouchard, qui traverse tous les jours le monde et le *butin* ne refusera pas de l'accompagner, et François Bouchard est un homme qui connaît son affaire.

Mais voilà que sur la route, ployés contre le vent et la main à leurs chapeaux, deux personnes arrivent à grands pas, la mère de Laurent et Joseph Tremblay. Ce dernier est l'un des empiriques à réputation faite, qui ne sont jamais à bout de ressources et finissent par en remonter à beaucoup de petits méde-cins. Chez la mère, il n'y a pas loin du cœur à la volonté et des deux puissances de concert, ont enfanté l'action rapide.

Un peu à l'écart, j'ai assisté à l'opération. Par une série de pressions délicates, l'homme fit saillir sous la plante du pied, la pointe de l'aiguille, et, faute d'instruments, l'arrachait toute entière avec ses dents. Et, pendant que l'aiguille passait de mains en mains, le guérisseur, avec un peu de *boisson forte* et de *gomme de sapin* termina son bon office.

Je ne pourrai jamais oublier l'éclair de joie qui traversa la prunelle du grand-père lorsque parut le petit bout d'acier blanc, ni la brusquerie affectée avec laquelle, le danger passé, il gronda son petit *fourré-partout*.

Le *sorot* soufflait toujours, la mer hurlait plus fort en battant les *crans*, mais dans la maison personne n'y bougeait plus. On respirait, on riait, on marchait sans but, et telle est l'énigmatique royauté qu'exerce l'enfant au plus humble foyer que, sans plus penser aux *pétaques* et aux travaux pressants, tous et toutes, depuis la petite Alice jusqu'à la grand-mère, en passant par les grands garçons et la tante Victoire, tous et toutes dis-je, se passaient le petit Laurent et l'étouffaient de baisers!

FR. MARIE-VICTORIEN, DES E. C.,
(Le Parler Français)



Alimentation à l'étable

Nous attirons spécialement l'attention sur la valeur et le bon marché des principes digestibles de ces fourrages riches et succulents cultivés sur la ferme, comme la luzerne, le foin de trèfle, l'ensilage et les racines.

Cependant, l'achat de moulées est plus ou moins nécessaire sur bien des fermes et doit être pratiqué avec le plus grand soin et la plus grande habileté si l'on veut obtenir des profits.

QUELS ALIMENTS CHOISIR.—Il n'y a que deux moyens de choisir les moulées et les grains que l'on achète pour équilibrer les gros fourrages de la ferme. Le moyen employé dépend entièrement de la quantité, de la qualité et la variété des aliments produits sur la ferme. S'il y a une abondance de foin de luzerne, de trèfle bien fané, de racines, d'ensilage, alors les moulées achetées doivent être choisies sur la base du total des principes digestibles. Mais lorsque l'on manque de foin riche et que l'on est obligé de donner du foin grossier, de la paille et de l'ensilage de pauvre qualité, il faut choisir ces moulées d'après la protéine digestible qu'elles renferment. L'espace nous manque pour présenter ici des tableaux. Le lecteur pourra cependant se régler sur les notes suivantes et faire un choix d'après les conditions dans lesquelles il se trouve, les aliments qui lui sont offerts et les prix de ces aliments.

Si l'on compte les aliments qui existent actuellement sur le marché aux prix suivants

par tonne, blé d'Inde, \$74; gluten feed, \$60; petit son de blé, \$40.40; son de blé, \$35; avoine, \$65; orge, \$72; tourteaux de lin moulus, \$65; farine de graine de coton, \$65; criblures moulues d'élevateurs, \$45; foin de luzerne, \$20; foin de trèfle, \$18; foin de mil, \$20; ensilage, \$3; betteraves fourragères et navets, \$4; et si l'on soustrait de ces prix 50 à 70 pour cent de la valeur fertilisante que ces aliments possèdent (en comptant les engrais chimiques aux prix d'avant guerre, on trouve que cent livres de principes digestifs totaux dans ces aliments valent les prix suivants: foin de trèfle, \$1.25; foin de luzerne \$1.31; foin de mil, \$1.74; racines, \$2.30; son, \$2.31; petit son, \$2.40; criblures d'élevateur, \$2.91; farine de graine de coton, \$3.14; gluten feed, \$3.22; tourteaux de lin, \$3.39; blé d'Inde, \$4.02; orge, \$4.24; et avoine, \$4.29.

Au point de vue du prix de la quantité totale de protéine digestible par cent livres, ces aliments viennent dans l'ordre suivant: Foin de luzerne, \$6.41; farine de graine de coton, \$6.64; foin de trèfle \$8.40; tourteaux de lin, \$8.75; ensilage, \$8.77; son, \$11.27; gluten feed, \$12.03; petit son, \$12.40; criblures d'élevateur, \$19.47; racines, \$21.30; foin de mil, \$23.25; avoine, \$31.15; orge, \$37.46, et maïs (blé d'Inde) \$45.48.

Les valeurs qui précèdent s'appliquent spécialement à l'alimentation, des bêtes à cornes. Beaucoup de ces aliments ne conviennent pas pour d'autres catégories de bestiaux, et le pourcentage de digestibilité varie dans la même proportion. Mais ceci sert d'exemple de la méthode de sélection. Nous attirons spécialement l'attention sur la valeur des criblures d'élevateurs dans l'alimentation des porcs et sur le fait que le blé d'Inde aux prix actuels, est un peu plus cher que l'orge pour finir les porcs.

Nous n'avons mentionné ici que les aliments réguliers, mais il existe sur les marchés canadiens bien des moulées composées que l'on pourrait peut-être acheter à meilleur compte que beaucoup des moulées ou des grains réguliers, en ce qui concerne le prix par tonne ou le prix par cent livres de protéine digestible ou de principes digestibles totaux.

Tourteaux de lin

(PAIN DE LIN)

(Notes des cours du Frère Isidore, professeur d'élevage à l'Institut Agricole d'Oka).

Le tourteau de lin est l'un des sous-produits, les plus précieux les plus utiles et les plus sains dont on puisse faire usage sur la ferme.

Donné d'une manière judicieuse, il n'est pas une seule classe animale qui n'en bénéficie grandement; toutes en sont friandes. Il est légèrement laxatif, apéritif et en même temps un excellent régulateur des intestins.

Le tourteau de lin produit un effet salutaire sur toute l'économie; il améliore la fonction de tous les organes et tient l'animal en fine condition: il rend la peau souple, onctueuse et donne du brillant au poil.

BOVIDES—Le tourteau de lin est d'une grande utilité dans l'alimentation des bovi-