

PANIER AUX LETTRES

La maison Massey-Harris, etc.

Réponse à G. F., Charlesbourg-Ouest. Il n'est aucunement question dans ces remarques, de Massey-Harris International Harvester, Frost & Wood ou autres. Comme vous le mentionnez à bon droit, ces établissements font affaire avec la classe agricole depuis plus d'un demi-siècle; leurs agents sont choisis parmi nos concitoyens dont la probité et l'honnêteté en affaires sont universellement reconnues. Ce sont des cultivateurs, ou encore le forgeron ou le charron ou tout autre industriel de la localité habitué à transiger avec le public.

2o Loin de là, nous croyons que ces maisons ont plutôt agi avec prudence, en concentrant leur énergie à la production de machines agricoles qu'ils n'ont cessé d'améliorer, et qui aujourd'hui épargnent à l'agriculteur canadien une somme considérable de temps et de labeur.

Ces firmes considérables ont toujours eu le bon esprit et la sage prévoyance de n'offrir à la classe agricole que ce qui lui était absolument nécessaire pour produire à bon compte, au lieu de charger l'agriculteur de choses d'utilité secondaire, et l'induire à faire des dépenses qui trop souvent l'ont empêché d'utiliser son capital à meilleur escient.

Rép. à J.-A. B.—L'arpent est censé être de 180 pieds. On dit parfois 200 pieds, mais comme il faut 18 pieds pour une perche et 10 perches pour un arpent, la mesure linéaire de l'arpent est donc de 180 pieds. Arpent (mesure française) et acre (mesure anglaise) ne sont pas synonymes, et produisent parfois de la confusion dans le mesurage.

Q. Un cheval a des boutons sur le corps, il semble avoir des dartres, que faire?

Il serait bon de purger l'animal en lui mettant du sulfate de soude dans son eau de boisson. De plus, laver les dartres à l'eau tiède et au savon et appliquer de l'onguent soufré. Pour les démangeaisons il suffit de laver avec une solution de créoline.

Q. 1o Quand le lait d'une vache est-il bon, pour la consommation, après la mise-bas?

2o Quand se sert-on du biberon dans l'alimentation des agneaux? "Abonné".

R. A la rigueur le lait d'une vache, qui vient de mettre bas, est bon trois jours après. Cependant pour le commerce il faut attendre au moins six jours.

Le biberon, dans l'alimentation des agneaux, s'emploie si l'on veut les nourrir artificiellement. Cette opération ne se pratique que si la mère meurt et qu'il devient impossible de faire adopter le petit par une autre brebis.

Q. Est-ce une cause de perte de trayon que de traire une vache deux ou trois jours avant la mise-bas ou si le trayon de lui-même se débouche?—S.-J. M.

R. Autant que possible ou ne doit pas traire avant la mise-bas excepté dans le cas d'hypersécrétion où la mamelle est distendue, sensible et douloureuse.

La perte de trayon, qui est une inflammation d'un quartier du pis, est causée par le refroidissement, le coup, l'irrégularité de la traite et un état fébrile de l'animal. Le lait se coagule et il faut souvent se servir d'une sonde trayeuse pour désagréger les grumeaux qui obstruent la lumière du trayon.

La toilette de la Ferme.—Blanchissage à la chaux.—Diverses recettes, en réponse à un cultivateur soigneux. Voici quelques recettes qui vous aideront à préparer votre chaux pour blanchir vos bâtisses. Les intéressés sont priés de conserver ces recettes, attendu que nous ne saurions les répéter au cours de la présente saison.

a) Chaux vive: 8 à 10 livres. Eau, 1 seau (3 gallons).

Sel de cuisine, 1 livre; huile de lin bouillie, trois quarts de chopine.

La première opération à faire, c'est de dissoudre le sel dans l'eau, ensuite d'éteindre la chaux.

Dans un baquet, on dispose les pierres de chaux vive, sur lesquelles on répand

de l'eau peu à peu, en pluie autant que possible, sans toutefois les submerger complètement. On laisse se produire l'ébullition qui désagrège les morceaux en forme de pâte en effervescence que l'on recouvre d'eau pour l'éteindre complètement.

La chaux éteinte donne une bonne pâte blanche. Il n'y a plus qu'à ajouter l'huile de lin bouillie, à bien mélanger le tout, à mettre encore de l'eau jusqu'à quantité requise pour prendre la chaux très liquide, seul état dans lequel elle puisse être efficacement employée.

Il faut brasser fréquemment durant le travail du blanchissage.

b) Déposer dans deux gallons d'eau dix livres de chaux vive, couvrez avec un morceau de tapis et laissez reposer pendant une heure. Brassez de temps à autre, si nécessaire pour empêcher de brûler.

Quand il n'y a pas assez d'eau, la chaux n'est pas suffisamment hydratée, et elle peut brûler. La chaux brûlée forme des grumeaux, et le mélange devient transparent quand on y ajoute assez d'eau pour l'éteindre avec le blanchissoire. D'un autre côté, quand on met trop d'eau le déteignage, de la chaux est retardée par suite de la diminution de la chaleur.

Un moyen encore plus simple de préparer le lait de chaux, c'est de délayer tout simplement de la chaux hydratée commerciale avec de l'eau jusqu'à ce qu'on ait obtenu la consistance voulue.

c) Pour obtenir une chaux plus durable, pour usage à l'extérieur, combinez 50 livres de chaux hydratée (ou 38 livres de chaux vive), 3 livres de sodium de phosphate (ou de la lessive) et cinq livres de caséine avec 9 1/2 gallons d'eau. Vaut mieux dissoudre d'abord la caséine et le sodium de phosphate et l'ajouter au lait de chaux froid.

d) Voici une excellente manière de préparer le lait de chaux destinée à être employé à l'intérieur des bâtisses. Faites une pâte claire avec 50 livres de chaux hydratée dissoute dans de l'eau bouillante ou faite d'éteindre 1/2 minot de chaux vive dans 7 1/2 gallons d'eau, gardant le vaisseau bien couvert et brassant de temps à autre. Ajoutez une mesure de sel commun dissous dans de l'eau chaude, 3 livres de fleur de riz bouillie en pâte claire et brassez tandis que c'est chaud, 1/2 lbs de blanc d'Espagne et une livre de colle-forte bien dissoute dans de l'eau bouillante. Mélangez bien le tout. Avant d'employer, laissez reposer pendant plusieurs jours et appliquez aussi chaude que possible.

Le coût du blanchissage d'une maison de 20 x 20 pds de profondeur et de 15 pieds de hauteur est de \$3.00 (soit un minot de chaux et un gallon d'huile).

Tribune libre.

Syndicat des éleveurs

Monsieur le Rédacteur,

Voulez-vous avoir l'obligeance de répéter une omission commise lors de la publication de la liste des directeurs du syndicat des Eleveurs du district de Québec.

Voici la liste complète:

Joseph Roberge, St-Pierre, L.-O.; Romuald Côté, L'Ange-Gardien; Arthur Légaré, Sans-Bruit; Joseph Cloutier, Rivière aux Chiens; Frank Byrne, Charlesbourg; Antonio Racette, St-Augustin; Dr Gustave Langelier, régisseur de la Ferme Expérimentale de Cap-Rouge; J.-A. Ste-Marie, régisseur de la Ferme Expérimentale de Ste-Anne de la Pocatière; l'abbé H. Bois, Ste-Anne de la Pocatière; J.-A. Foley, St-Thibice; Aug. Garneau, Québec; Eu-

gène Godbout, St-Eloi; Not. J.-C. Hébert, Montmagny; Caius Lacroix, St-Michel; Alph. Paquet, St-Nicolas; J.-J. Villeneuve, Charlesbourg; et J.-S. Caron, L'Islet. Merci. Votre tout dévoué,

J.-Adélaide Godbout, secrétaire.

CHEMIN DE FER NATIONAL

NOUVELLE HORAIRE EN VIGUEUR
Dimanche le 3 MAI 1925

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, S'ADRESSER AUX AGENTS.

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par Acte du Parlement en juillet 1900

Capital autorisé..... \$ 5,000,000.00
Capital payé et Réserve..... \$ 4,500,000.00
Actif total (au 30 nov. 1924)..... \$40,646,000.00

La seule banque au Canada dont les argents confiés à son département d'Épargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs, ces messieurs examinant mensuellement les placements faits en rapport avec tels dépôts. Conformément aux règlements approuvés par ses actionnaires lors de sa fondation, cette banque ne prête pas d'argent à ses directeurs.

Président du Conseil d'Administration
L'HONORABLE SIR HORMISDAS LAPORTE

Vice-Président et Directeur-Général
M. TANCREDE BIENVENU

Président du Bureau des Commissaires-Censeurs
L'HONORABLE N. PERODEAU

Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec

350 Succursales et Sous-Agences dans les Provinces de Québec, d'Ontario du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard.



Les enfants en santé ne se lassent pas de la délicieuse saveur du Kellogg! Oh maman, que c'est bon! Ils mangeront des flocons de blé d'Inde Kellogg tous les jours.

Kellogg prend le blé d'Inde sur la ferme et le transforme en flocons croustillants et dorés dont la saveur merveilleuse n'a jamais pu être égalée. Il faut la récolte annuelle d'une ferme de 485 acres pour satisfaire à la demande journalière. Servis avec du lait ou de la crème et votre fruit préféré, chacun des délicieux flocons dorés est pour tous d'une saveur inexprimable. Essayez-les au déjeuner. En vente dans toutes les épiceries. Servis dans les meilleurs hôtels et restaurants.

Toujours très frais. L'enveloppe intérieure waxtite, exclusive de Kellogg conserve les flocons de blé d'Inde Kellogg toujours frais et croustillants.

Kellogg's

FLOCONS DE BLÉ-D'INDE



NOUS DÉFIONS L'UNIVERS Comparez la saveur des délicieux flocons de blé d'Inde Kellogg avec toute céréale prête pour la consommation vous verrez pourquoi Kellogg les surpasse toutes.

Ne remettez pas à demain ce que vous pouvez faire aujourd'hui: faites vos entrées tous les jours dans votre livre de comptabilité.

ADMINISTRATI
Abonnement
Canada—Exc
de Québec
Cité de Québ
étrangers...
Pour les Soc
la Coopéra
rée de Québ
Tarif des ann
Annonces clas
sous par inser
par mot addi
de 25 mots, 1
Pour abon
ces écrire au
Ferme" Limi
la Montagne,
Québec. Cas
Tél. 2-4297.

Volume :

Page de la C

L'Im

Quelques

Au 30 ju
de Québec,
fromage, 666
soit un grand
étaient restés
les autres en
Ces fabri
de mai à nov
proportion,
beurre et de
Livres de lait

Lait écrémé
été conver
Lait écrémé
été vendue

Ces don
fabriques du
conséquent,
Ces chiffres
aux fabrique
ques de la ca
D'après
aux fabrique
tation aurait
pas tant sou
La prod
lbs comparée
1,968,297 lbs
en 1922 à 61
7,966,801 lbs
Le prix
0.349c—le p
Le revenu gl
en 1923, soit

Au ler
fabriques, a
Diplômes de
Diplômes de
Diplômes de
Permis de fal
Permis de fal
Permis de fal
Sans permis.

Diplômes d'e
Cette st
diminue cha
passé à 5.06
Les fab
de lait, sont
des fabricant
un progrès sé
au nombre d