

eur qui ne pour-
moins de DEUX
s pour avoir le
i convient LE
LA FERME.

ENS

nir de tout le matériel
e saison.
apiculteur, quand arri-
ouillé pour recueillir
ls.

aire du Vœu national
iers colons du Canada,
milles une médaille de
de numismatique, ce
Canada.

nassif, sera envoyé à

omouvoir d'une façon
er Patron du Canada.

t indispensable chez le
de la crème et pour la
s.

i hangar, de la grange,
e la chaleur extérieure

l'industrie laitière, M.
urreries et fromageries,

volume écrit pour pro-
qui paraîtra prochaine-
économique.

rels. Singulière crise
mmes d'acheter toutes
r à cœur de jour et de
elle se fait sur les che-
es routes. Déserte-on
e sévit-elle à la maison

peut résoudre pour lui-

Grecs et les Romains
ient à toutes les sauces,
et poussaient l'origina-
e au miel. Les Arabes
dans le miel. Les Chi-
niel.

peuples sont antiques
roduit que nous délais-
que nous sommes enne-
iers des substances qui,
aujourd'hui plus nutritives.
aliment au sens exact

urs véritables intérêts,
dérée.

ra-t-on. Non, ce serait
idéraient leurs champs
ait être la coopération

restent en dehors du
tion et l'expansion.

dérée est immense, et
ive, ne demandent qu'à
e concours de tous.

e membres, plus son ac-
et plus les cultivateurs

ous souffrons. C'est la
que le remède doit être

e le R. Père Paradis:

les mauvais journaux,
les bibelots insignifiants
s tables et les corniches;
du Crucifix, une pieuse
s, le père, la mère et les

peu compliqué... moi,

aint-Joseph aura encore
unada".

Est-il possible de faire de l'argent en produisant du lait et du porc ?

(Par M. L.-P. ROY, chef du Service de la Grande Culture)

Voilà, il nous semble, le premier problème qui se pose, puisque c'est vers ces productions que devront converger la plupart des opérations d'une ferme. Je crois être en mesure de citer à cet effet quelques chiffres qui sont de nature non seulement à nous rendre optimistes, mais à agir comme stimulant vers le perfectionnement de nos méthodes.

Pour ce qui est de la production du lait, une ferme représentant à peu près la moyenne de celles des cultivateurs, possédant une superficie de 94,9 arpents a produit en 1924, 101,814 lbs. de lait. Le troupeau était en partie composée de vaches Holstein, dont 7 pur-sang et 5 croisées. Le propriétaire de cette ferme n'a pas de main-d'œuvre chez lui et doit payer le salaire régulier de celle qu'il doit requérir au-dehors. Il s'adonne spécialement à la production du lait et à l'élevage du porc. La grange-étale représente un capital de \$2,400.00. La traite des vaches se fait au moyen d'une trayeuse mécanique. Le propriétaire voit à produire sur sa ferme beaucoup de foin dont la majeure partie est composée d'un mélange de trèfle, de luzerne et de mil. Plusieurs arpents sont, chaque année, ensemencés en maïs à ensilage, en légumes-racines et en fourrages verts; la plupart des concentrés sont produits sur la ferme même. La production moyenne par vache a été de 8,484 lbs. Cette production paraît nécessairement élevée, mais nous tenons à signaler ici qu'elle a été obtenue par des méthodes parfaitement pratiques et à la portée de la plupart des cultivateurs. Le lait vendu à la fabrique a obtenu un prix moyen de \$1.18 au cours de l'année. Le lait écrémé étant ensuite évalué à 0.20 du 100 lbs. pour l'alimentation des porcs. Le prix total obtenu pour le lait était donc de \$1.34 du cent lbs. (Ici on tient compte que l'écrémage diminue sensiblement la quantité de lait portée à la beurrierie. Le coût de production comprenant le prix des aliments, les salaires payés pour la main-d'œuvre étrangère, le loyer du pâturage, l'intérêt sur le mobilier de la vacherie, etc., excepté le salaire du propriétaire, a été de \$0.80 du 100 lbs., laissant un profit net de \$0.54 par 100 lbs. On remarquera que le lait a été vendu à un prix relativement bas, prix qui a couramment été payé dans les fabriques. Il a été cependant possible à ce cultivateur de se faire un revenu raisonnable en produisant du lait au cours d'une année que l'on ne peut considérer comme ayant été des plus désavantageuses. Il est également à noter que dans le coût de production du lait, les récoltes de la ferme ont été estimées au prix du marché, rendant possible encore la réalisation d'un bénéfice de \$530.23 sur les récoltes de grande culture. Ceci, il nous semble, constitue un exemple satisfaisant et qui pourra démontrer les avantages de l'industrie laitière lorsqu'elle est pratiquée suivant un système économique.

Nous devons cependant ajouter que la comptabilité agricole, faite d'une manière soignée sur cette ferme, a contribué dans une large mesure à faire voir rapidement les lacunes de l'administration. Elle a entre autre permis de constater qu'il est préférable de produire en quantité sur la ferme de bons fourrages à base de trèfle et de luzerne de même que la plupart des

moulées que l'on sert aux vaches laitières. Ceci évite les achats dispendieux à l'extérieur et les pertes de temps considérables pour le transport d'aliments achetés au dehors.

Nous sommes en mesure de donner, au sujet de la production du porc sur cette même ferme, des détails qui comportent également une leçon pratique. Ce même cultivateur a mis sur le marché, en 1923, 5139 lbs de porc, vendues au prix moyen de \$10.90 du \$100. lbs., et coûtant \$12.90 du 100 lbs., ce qui faisait une perte de \$1.90 par chaque 100 lbs. de porc produit. Le montant des ventes plus les autres revenus de la porcherie (fumier, etc.) s'élevaient à \$602.34, tandis que les dépenses d'exploitation formaient la somme de \$708.58. Le bilan de la porcherie, pour l'année 1923, se fermait donc avec une perte de \$97.24.

Après s'être rendu compte de ce résultat, le propriétaire a jugé qu'il était convenable d'étudier sa comptabilité avant de commencer une autre année d'exploitation. Il a réalisé lui-même que l'achat des porcs, en vue de l'engraissement, et les moulées du commerce avaient absorbé plus que les profits. Ces deux items ressortaient comme étant les deux principales causes du déficit.

Il débuta en 1924, avec un plus grand nombre de truies d'élevage, afin de ne pas avoir à acheter de jeunes sujets. Le système de rotation, s'étant amélioré, pourvoyait, cette dernière année, à une ample production de grains assortis ainsi qu'à une amélioration des pâturages des porcs, ce qui contribua pour beaucoup à diminuer le chiffre d'achat des moulées.

Cette même porcherie a réalisé, en 1924, \$428.62 de profits en comparaison à \$97.24 de perte en 1923. 8,720 lbs. de porc furent vendues à un prix moyen de \$9.53 du 100 lbs.; le coût de production étant de \$4.61, le profit net obtenu fut de \$4.92 par 100 lbs de porc. Les dépenses totales étaient de \$670.19 tandis que les revenus s'élevaient à \$1,098.81.

JOYEUX NOEL

ET

Heureuse année

A tous nos efforts de la campagne, dont la majorité se recrute parmi les bons agriculteurs de la province.

RESOLUTION POUR 1926:

Préférer les placements sûrs, rapportant un intérêt raisonnable et qui peut s'exprimer de préférence sur placements au profit mirobolants mais souvent accompagnés de risques... trop gros. Nous tenons à votre disposition un bureau de renseignements, pour vous guider dans vos placements.

POURQUOI NE PAS NOUS CONSULTER AVANT, quand ça ne vous coûte rien MAIS PAS APRES COUP!

CREDIT-CANADA Ltée

88 ST-PIERRE QUEBEC

Deux recrues se reconnaissent.

—Tiens dit l'un, pourquoi as-tu eu l'idée de t'engager?

—C'est que je ne suis pas marié et que j'aime la guerre.

—Et bien, moi, répond le premier, c'est parce que je suis marié et que j'aime la paix.

A la veillée

La Guignolée

(Par Damase Potvin)

Le Cercle des Voyageurs de Commerce de Québec, qui compte près de sept cents membres et qui est l'une des plus actives organisations du genre dans notre province, vient de décider de faire encore, cette année, la veille de Noël, la traditionnelle quête dite de la Guignolée à travers les rues de la ville.

C'est la vingt-troisième tournée de cette nature qu'organisent les Voyageurs de Commerce de Québec, qui en 1903 ont relevé cette tradition qui s'en allait à vau-l'eau. Nos vaillants voyageurs auront eu ce mérite très rare aujourd'hui de ressusciter et de maintenir, avec cet enthousiasme dont ils sont toujours si débordants, une coutume qui était chère à nos ancêtres et qui est assurément l'une des plus bienfaisantes et des plus touchantes.

La première quête de la Guignolée à Québec fut faite en 1884. Au début de décembre de cette année-là, plusieurs jeunes gens se réunissaient à la Basse-Ville, dans une salle de la Pension Lapierre, et jetèrent les bases d'une organisation qu'ils appelaient l'"Ignolée" et qui consistait en une sorte de tournée de charivari la nuit, dans les domiciles, et en faisant le plus de bruit possible. Cette quête eut lieu dans la nuit de Noël. On recueillit la somme de \$150.00 et des marchandises et provisions remplissant six voitures. L'on fit cette quête pendant une dizaine d'années, toujours avec le même zèle et le même entrain puis, on ignore pour quelle cause précise, probablement faute d'acteurs, la coutume fut discontinuée.

Les familles indigentes en souffrirent assurément, car le fruit de la quête était une manne précieuse qui tombait le matin de Noël dans les foyers pauvres.

L'on continua cependant de chanter la Guignolée dans plusieurs de nos paroisses, où, dans la soirée de la veille de Noël, l'on allait de rang en rang remplir de grands "berlots" de lard, farine, de grains, de pièces de vêtements, etc., que l'on distribuait, le lendemain, à toutes les familles pauvres de la paroisse.

En 1903, les Voyageurs de Commerce de Québec, toujours à l'affût des charitables initiatives, voulurent faire revivre la coutume dans les rues de Québec et de nouveau, cette année-là, retentit, dans la joyeuse nuit de la Nativité, le refrain, à la fois triste et joyeux comme un chant de matelot, de la "Guignolée".

La reprise de cette coutume, dont on regrettait la disparition, fut bien vue du public et l'on donna avec générosité. On recueillit cette année-là, 1903, \$563.00 en argent et douze charges de provisions. Le tout fut remis aux curés des paroisses de la ville et aux diverses associations charitables.

La dernière quête de la Guignolée, à Québec, celle de l'année dernière, a rapporté la jolie somme de \$14,661.08 sans compter de nombreuses charges de provisions. C'est dire qu'il y a eu progrès depuis 1903. Et l'on anticipe encore davantage cette année puisque l'on a étendu le champ de la tournée non seulement aux paroisses des banlieues de la ville, mais à toutes celles de la Côte de Beaupré et à d'autres encore.

Comme l'hiver s'annonce triste dans plus de foyers encore que de coutume, il y aura donc, au Jour de Noël, un rayon de joie dans les foyers éteints et on le devra aux charitables et joyeux Voyageurs de Commerce.



M. J. ERNEST PINTAL, ex-agronome du comté de Rimouski décédé, à l'hôpital Laval le 12 décembre courant.

Nous avons appris avec un vif regret la mort de M. J. Ernest Pintal, tout récemment encore agronome du comté de Rimouski, qui a succombé, à 27 ans, à la terrible tuberculose, que la science a été impuissante à enrayer.

M. Pintal avait suivi un cours en agriculture à l'Institut d'Oka et en était sorti en 1917 avec le degré de bachelier. C'était un agriculteur instruit et distingué.

Nommé agronome officiel du comté de Rimouski en novembre 1918, il résignait ses fonctions le 31 décembre 1924 alors qu'il fut nommé instructeur au Service de l'Horticulture de la Province pour s'occuper plus particulièrement de l'amélioration de la culture des pommes de terre dans sa région.

Mais bientôt la maladie l'obligea à se rendre à l'hôpital Laval, où, malgré tous les soins des hommes de l'art son état alla s'aggravant.

Chrétien convaincu, il a vu venir la mort sans effroi et a expiré après avoir reçu les secours que donne notre sainte religion à ceux qui vont paraître devant Dieu.

M. Pintal a été inhumé à Champlain, sa paroisse natale. Il emporte dans la tombe les regrets des cultivateurs du Rimouski et de la région qui ont eu l'avantage de la connaître et de profiter de ses sages conseils.

Le Bulletin de la Ferme déplore vivement sa perte et prie la famille de vouloir agréer ses bien sincères sympathies.

Les Dindons de Charlevoix

Ils sont donc des dindons de choix, Puisque la Co-opérative Vante la qualité native Des beaux dindons de Charlevoix. Et le cultivateur habile En charge un grand nombre de chars Pour les pauvres ou les richards De la campagne ou de la ville. Car pour le jour de la Noël Il faut un plat bien présentable A faire voir sur chaque table Que dresse le toit paternel. Que deviendront les pauvres hommes Après en avoir tant mangé. Car le dicton n'a pas changé: "L'aliment fait ce que nous sommes". Georgeo.

A l'occasion du Nouvel An,

La Laiterie LAVAL Enregistrée

est heureuse de souhaiter à tous ses fournisseurs de LAIT et de CREME

une **BONNE et HEUREUSE** année.