

## LES SAINTS

“Ils moissonnent dans l'allé-  
gresse

Ce qu'ils ont semé dans les  
pleurs.”

## Novembre 1935

Le Soleil entre au Sanctuaire le 23, à minuit 55 m.  
P.Q. le 3, à 6 h. 12 m. du soir. D.Q. le 17, à 7 h. 36 m. du soir.  
P.L. le 10, à 9 h. 42 m. du matin. N.L. le 25, à 9 h. 36 m. du soir.

D	Jours	Clr	FETES ET RUBRIQUES	Soleil
1	Vend.	b	TOUSSAINT.	6 29 4 30
2	Sam.	n	JOUR des MORTS. (1 cl.) double.	6 31 4 29
3	DIM.	vr	XXI apr. la Pentec. 1 Nov. Kyr. d. Dim.	6 33 4 27
4	Lundi	b	Saint Charles Borromée, Ev. Conf.	6 34 4 26
5	Mardi	r	Saintes Reliques conserv. dans les églises.	6 36 4 24
6	Mer.	fb	De l'Oct. semid.	6 37 4 23
7	Jeudi	fb		6 39 4 22

† Messe basse quotidienne de requiem perdue.  
‡ La deuxième couleur est pour la Solennité.

## NOS MORTS

Ils attendent de nous, au  
moins, les “Pater” pour les  
défunts, tous les soirs de no-  
vembre.

Protection des  
abrisseaux fruitiers

Par C.-E. STE-MARIE, Station expé-  
rimentale fédérale, Cap Rouge, Qué.

Il existe certains moyens de protéger les tiges de framboisier contre les grands froids de l'hiver. A Cap Rouge, où la neige est abondante et où le thermomètre descend assez bas, la Station expérimentale fédérale ainsi qu'un grand nombre de producteurs ayant des plantations commerciales, ont adopté la méthode suivante: Dès que la végétation cesse et avant que les grands froids commencent, on courbe les pointes des tiges jusqu'à terre et on amoncelle sur elles une certaine quantité de terre en rejetant vers la rangée quelques bonnes tranches de terre de chaque côté. Naturellement, cette pratique ne s'applique qu'aux plantations en lignes ou en rangées. Lorsque la terre est gelée, beaucoup de planteurs appliquent une couche de fumier bien pourri, tandis que d'autres emploient de la paille qui ne contient pas de graine de mauvaises herbes. Cette substance aide à retenir la première neige qui tombe et constitue ainsi une bonne protection contre les grands froids, qui se produisent parfois assez tôt lorsqu'il tombe peu de neige. S'il a été employé de la paille, naturellement, cette paille est enlevée au printemps et le fumier pourri est incorporé dans la terre au moyen du cultivateur à cheval. Ceux qui cultivent des framboisiers en touffes suivent à peu près la même méthode.

Quant aux groseilliers et aux gadeliers, on les rehausse bien avant la gelée et on applique du fumier pailleux lorsque la terre est gelée. C'est là la pratique que nous suivons depuis bien des années à la Station expérimentale de Cap Rouge et nous n'avons encore jamais eu à nous plaindre des dégâts causés par l'hiver.

Résultat d'un concours  
d'embellissement

M. Thomas Lazure, de Napierville, gagne le premier prix du concours tenu par la Société d'Industrie Laitière, \$661.00 en prix.

Rivière-du-Loup, Qué., 24 octobre.— A l'occasion de la convention de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec, ouverte ici le 23 octobre pour se terminer le 24 au soir, le secrétaire de cette société, M. Alexandre Dion, a annoncé, hier, les résultats du concours d'embellissement des fabriques de beurres et de fromage tenu au cours de l'été sous sa direction et sous les auspices de la Société d'Industrie Laitière.

M. Thomas Lazure, de Napierville, s'est classé premier dans ce concours annuel, avec un total de 96.50 points sur un total de cent. Ce concours d'embellissement intéressait les comtés de Verchères, Chambly, Laprairie, Napierville, Châteauguay, Beauharnois, Huntingdon, Soulanges, Vaudreuil, Deux-Montagnes, Terrebonne, l'Assomption et Argenteuil. Trente-neuf fabricants y participèrent. Le juge du concours était M.-E.-E. Chevalier, professeur à l'École de Laiterie de St-Hyacinthe et sous-inspecteur des beurseries et fromageries. Un total de \$661.00 en prix

## La vieille garde à l'honneur

On accueillera avec plaisir une initiative des directeurs de l'Exposition Royale de Toronto dans le but de manifester leur appréciation aux exposants canadiens qui, par leur persévérance à patroniser cette exposition depuis qu'elle fut inaugurée en 1922, en ont fait le plus grand gala agricole que nous ayons annuellement sur le continent américain.

L'exposition royale cette année étant dédiée à Sa Majesté George V, en l'honneur des fêtes du 25<sup>e</sup> anniversaire de son couronnement, on a voulu décerner une mention honorable scellée d'argent à tous les exposants qui, sans interruption depuis 1922, y ont présenté des exhibits.

Bien que nous comptions plusieurs cultivateurs qui exposent ou du bétail ou des produits de grande culture, à Toronto, que le nombre s'en accroisse chaque année, nous ne relevons de la liste des vétérans faisant partie de ce que l'on considérera désormais comme la vieille garde, de la Royale, qu'un seul exposant de notre province, MM. R. R. Ness & Son, de Howick, éleveur de chevaux Clydes et de bétail Ayrshire.

M. Ness, qui a déjà conquis beaucoup d'honneurs à la province de Québec dans les divers concours auxquels il a participé depuis qu'il fréquente le Colisée royal, mérite bien nos félicitations pour la mention honorable qui lui sera décernée durant la grande semaine agricole nationale du 20 au 28 novembre et qui le fera membre des vétérans canadiens de l'Exposition Royale.

Pour varier le menu... de l'industrie  
fromagère canadienne

Jusqu'à samedi prochain, 2 novembre, nous lirons dans tous les journaux du pays qu'il faut manger plus de fromage. Nos grandes vitrines nous montreront, dans des étalages de bon goût et ravissants, toutes les variétés de ce produit que notre industrie fromagère canadienne offre présentement au public consommateur. Mais le menu de nos fromages fabriqués dans les limites de notre pays et particulièrement de la province de Québec est-il assez varié pour satisfaire à tous les goûts? Nous pouvons bien poser la question.

Il y a forte demande pour des fromages, à pâte molle, ainsi que pour plusieurs espèces de fromages importés, que le consommateur canadien a goûté et qu'il aime. Peut-être a-t-il tort, peut-être a-t-il raison de préférer ces produits au nôtre. Nous avons toujours considéré que c'était peine inutile que de discuter les goûts. Il vaut mieux employer son énergie à étudier les besoins d'une clientèle que de tenter vainement de lui imposer ce qu'elle n'aime pas.

Or pour répondre à cette demande, la Coopérative Fédérée de Québec a décidé de prendre les devants, elle construit actuellement à Henryville dans le comté d'Iberville une fabrique de fromages de types nouveaux. Cette fabrique sera sous la direction du Dr. J. M. Roselle, bactériologiste attaché à l'École de Laiterie provinciale de St-Hyacinthe. Construite selon les plans des industries européennes du même genre, elle sera d'ici une couple de mois, en état de fabriquer divers fromages avec notre lait et notre crème, répondant aux goûts des consommateurs.

Depuis qu'à diverses reprises, l'idée a été lancée, dans la province de Québec en particulier, de varier le menu de notre industrie laitière, plusieurs entreprises ont vu le jour, elles progressent et les nouveaux produits à base de lait qu'elles mettent sur le marché gagnent, petit à petit, la faveur de la population. Nous pourrions citer entre autres; le yoghourt, les liqueurs douces à base de lait que diverses laiteries mettent sur le marché. On a réussi, par ce moyen, à augmenter la consommation du lait. C'était grand besoin.

Nous avons lieu de croire qu'en variant ainsi le menu de notre industrie fromagère, nous serons en mesure de dire, à brève échéance, que les Canadiens sont devenus gros consommateurs de fromage.

Le moyen auquel la Coopérative Fédérée de Québec a recours, avisée dans cette nouvelle initiative par les experts que compte et s'applique à former le Ministère provincial de l'Agriculture, nous semble être l'unique moyen logique qui puisse assurer le plus promptement l'expansion que nous souhaitons tous à notre industrie fromagère canadienne et de la province de Québec plus particulièrement. Le public saura l'encourager et lui donner la préférence dans la mesure où elle s'appliquera à satisfaire ses besoins et principalement ses goûts.

était affecté à ce concours, et des chèques seront adressés dans quelques jours aux heureux concurrents, comme suit:

## LISTE DES GAGNANTS

Nom	Points	Prix
1er—M. Thomas Lazure, Napierville.....	96.50	\$75.00
2ème—M. Cornélius, Hébert, St-Timothé, Beauharnois... 96.45	65.00	
3ème—M. W. H. Stewart, Huntingdon.....	96.40	60.00
4ème—Borden Farm Products, F.-A. Ruger, gérant, Ormstown, Châteauguay. 96.25	55.00	
5ème—Robert Rolfe, Huntingdon, P.Q. 95.70	50.00	
6ème—M. Victor Bernier, St-Jovite, Terrebonne. 95.50	45.00	
7ème—M. Jos. Forget, St-Jérôme, Terrebonne....	95.20	43.00
8ème—Arundel B. & C. Factory, H. F. Ronalds, Sec. Arundel, Argenteuil.....	94.30	41.00
9ème—M. Moïse Bergevin, Ste-Barbe, Huntingdon....	94.20	39.00
10ème—M. Edouard Laurin, Ste-Scholastique, D.-M....	94.00	37.00
11ème—M. Georges Hamelin, St-Polycarpe, Soulanges....	93.50	35.00
12ème—M. Jules Handfield, St-Marie, Verchères.....	91.50	33.00
13ème—M. Jos. Dansereau, Ste-Théodose, Verchères... 91.00	30.00	
14ème—Dominica D'Aoust, St-La-de-Gonzague, Beauh. 90.50	28.00	
15ème—M. Jos. Saindon, St-Gérard, l'Assomption... 90.00	25.00	
		\$661.00

## Porcs et Moutons

LA PRODUCTION ÉCONOMIQUE DU  
PORC AU MOYEN D'UNE BONNE  
ALIMENTATION.

Par LEONARD GRIESBACH, Station  
expérimentale fédérale, Fredericton  
N.-B.

On peut utiliser dans l'alimentation des porcs bien des produits de ferme qui n'auraient que peu ou point de valeurs s'ils étaient employés pour d'autres fins, et c'est surtout de cette façon que l'on arrive à produire du porc économiquement. Il faut cependant donner une ration à peu près équilibrée. Ce n'est qu'à cette condition que les animaux profitent bien et donnent un bon rendement de lard.

La station expérimentale fédérale de Fredericton, N.-B., a fait des essais pour voir quelle peut être la valeur des pommes de terre lorsqu'elles sont employées en combinaison avec du grain moulu et du lait écrémé. On a constaté que lorsque les pommes de terre sont données à raison de quatre livres pour chaque livre de grain les porcs font une bonne augmentation de poids. Il faut cependant ajouter à cette ration une quantité généreuse de lait écrémé pour obtenir de bons résultats. Il vaut mieux que les patates soient données cuites. La moulée de grain peut se composer d'un mélange de tous les grains moulus ordinaires, mais il est bon d'y mettre de l'orge, surtout vers la fin de la période d'engraissement. Lorsqu'on ne donne que du grain ou du lait, une bonne moulée est celle qui se compose de parties égales de gru (recoupes), d'avoine moulue et d'orge moulue, jusqu'à ce que les porcs pèsent environ 120 livres, puis on ajoute une partie extra d'orge. Lorsqu'on donne des patates, on retranche une partie d'orge. Dans l'expérience, en question lorsque le mélange de moulée avait une valeur de \$1.55 les cent livres, les patates avaient une valeur alimentaires de 25 cents les cent livres.

Une autre expérience, actuellement en voie d'exécution, a pour but de comparer la valeur de la farine de poisson et du lait écrémé employés comme suppléments protéiques et lorsqu'ils sont donnés avec du grain et des pommes de terre et avec du grain seul. Jusqu'ici les résultats indiquent que la farine de poisson peut remplacer le lait écrémé. Les porcs qui reçoivent de la farine de poisson font actuellement une augmentation de poids un peu plus forte et plus économique que ceux qui reçoivent du lait écrémé. Dans cet essai nous donnons de la farine de poisson à raison de 9 pour cent de la ration de grain pour les soixante premiers jours de la période d'alimentation, puis elle est graduellement réduite jusqu'à ce que le mélange de grain contienne 5 pour cent de farine de poisson. L'emploi de lait écrémé ou de farine de poisson pour équilibrer une ration de grain cultivé sur la ferme, ou de grain et de petites patates, a une grande importance dans l'alimentation économique des porcs et donne des résultats très satisfaisants.

## ON DIS

RIVIÈRE-DU-LOUP  
cièrement les mem-  
teurs de la Société  
Laitière de la Province  
ont tenu en cette ville le  
quatrième convention an-  
présidence de M. Emile  
Roberval, M.C.L. Les con-  
reçu, en cette ville du Ba-  
hospitalité qui est tou-  
des autorités municipales  
Lizotte est le maire.

De son côté M. J.-N. A-  
me régional a souhaité  
aux délégués au nom du d-  
dont il a charge d'organ-  
propagande.

Les inspecteurs de fabr-  
de la partie est de la provin-  
teurs généraux et bon nor-  
cants de la région du Ba-  
tous autant de propagand-  
bonnes méthodes qu'impli-  
de bons troupeaux laitie-  
tion du lait et de la crème  
ditions sanitaires qui assu-  
tière brute de haute qua-  
fondamentale d'une fabri-  
mière classe, ont suivi l-

grès avec beaucoup d'a-  
Beaucoup de cultivate-  
mières sont venus grossir  
congressistes à la séance  
donné un caractère de t-  
portance au congrès et à  
M. Godbout a fait une r-  
des problèmes les plus u-  
classe agricole se doit de  
accélérer sa marche vers l-

Il s'est prononcé vingt  
conférences et allocutio-  
des sujets si variés qu'il n-  
ment pas un problème d'i-  
propre à la région visitée,  
la province, qui n'ait été  
fleuri.

Nous insisterons plus  
ment cette semaine sur l-  
substantiel qu'a pronon-  
Godbout, discours dans  
chef agriculteur tire les c-  
tiques de tous les trava-  
La région visitée cette  
Société d'Industrie laitie-  
coup au cœur du mini-  
culture. Il a vu le jour  
ses meilleures paroisses  
réside encore M. E. God-  
ancien député du com-  
couata, à la Législature,  
qui fait honneur à la ré-  
son stage comme profess-  
de la Pocatière et plus en-  
comme secrétaire de la S-  
veurs du district de Qu-  
bout a été intimement li-  
cole de cette vaillante  
Témiscouata. Aussi es-  
naissance de cause qu'il  
compatriotes le beau cor-  
fait le thème de son entr-

“J'éprouve beaucoup d-  
l'hon. M. Godbout, l-  
ville intéressante et ce  
est pas beaucoup où la  
travaillé en aussi parfait  
avec les autorités civiles  
Vous avez amélioré des  
la Providence avait déj-  
tageuses”

“Je félicite vos députés  
Pouliot et Léon Casgrai-  
et le dévouement qu'ils  
tant pour défendre que  
intérêts de votre région.  
pas une seule région où  
ait montré plus d'intellig-  
plus d'ardeur pour triomp-