

Inspection des étalons pour l'année 1935

lunéraire que survent les paperteurs du Comité de Surveillance des Étalons de Québec.

	3	St-Aimé Hotel Vigean / De	1.1	00	à	11	30	a.	m.	
. 151	3	-St-Robert Chez CH. Tucker	1	00	à	1.	30	p.	m.	
* * *	3 -	Ste-Victoire " Ad. Bardier	. 2	00	à	2	30	p.	m.	
		Sorel " Jos. Fafard	3	00	à	3	30	p.	m.	
	1.	Varennes " Ph. Biss annette	9	0.0	à	9	15	a.	m.	
	4	-Ste-Théodosie " Az. Fontaine	9	45	à	10	00	a.	m.	
		-St-Marc	10	30	à	10	45	a.	m.	
	. 4	McMasterville ' Jos. Llain		00	à	11	30	a.	m.	
* 4		St-Hilaire " EC. Lanctôt	- 1	00	à	- 1	30	D.	m.	
	4			00	à	2	30	D.	m.	
	1			00	à	3	30	p.	m:	
				00	à	9	30	a.	m.	
	. 5	St-Thomas Chez U. Boulay	10	00	à	10	30	a.	m.	
			11	00	à	11	30	a.	m.	
	-	St-Damase " J, d'Arsigny	-1	.00	à	1	30	D.	m.	
	5		2	00	à	2	30	D.	m.	
	- 5	St-Dominique " H. Lussier.	3	30	à	4	00	D.	m.	
	6	St. Nagaire " Ed. Blanchard		00	à	9	30	a.	m.	
			10	00	à	10	30	а.	m.	
		Ste-Christine " A. Laplante	11	00	à	11	30	a.	m.	
	6-	St-Pie Hôtel	1.	30	à	2	00	D.	m.	
	6	St-Césaire Chez F. Gingras	3	00	à	3	30	D.	m.	
		Marieville " JE. Robert	9	0.0	à	9	30	a.	m.	
		Chambly "O. Deneault	10	00						
		Boucherville " A. Quintin.								
		APPROXIMATION OF THE PROPERTY	- "	- "						

L'inspection annuelle est obligatoire pour tous les étalons destinés à la monte. Veuillez aver tir tous les propriétaires dans votre localité. Le permis de 1934 doit être remis aux inspecteurs lors ac l'inspection

LE CHEVAL

L'Anémie chez le cheval ou pauvreté du sang

Cette maladie est caractérisée par une diminution des globules rouges du sang avec augmentation considérable de la quantité du sérum.

C'est une maladie qui peut être secondaire à d'autres maladies ou bien infec-

ANÉMIE SECONDAIRE:

Causes:- Cette forme de maladie est rausée par des hémorragies, une alimentation insuffisante ou de mauvaise qualité, un travail exagéré. Elle existe en même temps que les vers dans les inteseins et fait suite aussi assez souvent à des maladies graves.

Symptômes:—Au début on note de la mollesse, de l'essouflement au travail, l'intérieur de la lèvre et de la paupière est pâle ou blanchâtre, et les urines sont abondantes.

A la seconde période il y a amaigrissement, nonchalance, essoufflement au moindre effort, accélération des battements du cœur et enflure aux parties inférieures du corps.

A la dernière période on remarque so feiblesse extrême un appétit capri-

une faiblesse extrême, un appétit capricieux, il y a diarrhée. L'animal est incapable de travailler, c'est à peine s'il peut se tenir debout.

Traitement:- Dans ce cas il faut faire disparaître la cause, si c'est possible, mettre les malades dans de bonnes conditions hygiéniques, leur donner une conditions hygieriques, leur donner une excellente nourriture et des toniques et aussi traiter contre les vers. On utilisera avec avantage le bicarbonate de fer (rouge) à raison de une cuillerée à thé, matin et soir, pendant quinze jours à trois semaines, que l'on donnera mélangé avec la ration de concentré.

ANÉMIE INFECTIEUSE:

Maladie causée par un micobe special que l'on trouve dans le sang et les urines des malades et les animaux guéris en apparence demeurent en réalité infectés et ils sont les agents

de la dissenination de la maladie.

L'infection se fait par l'eau, les aliments, la litière souillée par le sang, les arines et les déjections (fumiers) qui contiennent beaucoup de microbes lorsque ces aliments sont mangés par les herveux.

Symptômes: La maladie se développe sous trois formes différentes, une forme lente, une forme ordinaire et une forme rapide. Dans la forme lente on remarque au début la faiblesse au travail, les sueurs abondantes et de l'essoufflement rapide au travail. On remarque de plus, et ceci est très important, que l'intérieur de la paupière est de couleur blanchâtre et que l'œil est poché. L'animal conscrve une apparence de santé et son (tat d'entretien est bon. Bientôt cependant l'appétit, disparait et des enflures apparaissent, au ventre et aux membres. Ces symptômes s'accentuent graduellement et amênent l'animal dans un état de maigreur extrême qui aboutit presque trois formes différentes, une forme de maigreur extrême qui aboutit presque fatalement à la mort.

Traitement:—Il n'y a pas encore de traitement sûr de trouvé. Tout ce qu'on a pu donner jusqu'à date n'a eu pour effet que de prolonger les malades.

Dans les écuries infectées il faut isoler rigoureusement les malades, désinfecter à l'eau de javelle les litières et les fu-miers, et la stalle oû était gardée la bête malade. Et pour prévenir l'infection de prendre de l'extension, il faudra prendre le plus grand soin pour éviter la conta-mination des eaux qui seront utilisées pour abreuver les bêtes, par le purin issu du fumier des malades. On isolera

aussi les chevaux nouvellement achetés. En tout cas, lorsque vous soupçonnez l'existence d'une telle maladie, il serait bon et recommandable que vous consultiez votre médecin vétérinaire.

Extrait du Bulletin No 108 "Les principales maladies du cheval)

L'élevage des poulains

Les choses les plus essentielles dans élevage du poulain sont la propreté, e soin, l'alimentation judicieuse et l'exercice abondant. L'époque à laquelle le poulain vient au monde, que ce soit le printemps ou l'automne, importe peu; les poulains de printemps et d'automne se valent. Laissez le poulain têter sa mère pendant cinq mois, si cela peut se faire, recommande le Ministère fédé-ral de l'Agriculture. Enseignez-lui de bonne heure à manger dans la même boite à grain que sa mère; au pâturage mettez une boite à grain pour lui au bout d'un enclos ou d'un petit parc, qui est trop étroit pour que la mère puisse y entrer. Si vous avez du lait écrémé apprenez au poulain à en boire avant de le sevrer et donnez-lui en jusqu'à 10 à 12 livres par jour. Ne sevrez pas le poulain avant de l'avoir habitué au

Pour les poulains et les jeunes che-vaux une ration bonne pour le dévelop-pement des mûscles et des os devrait contenir un mélange de grain composé contenir un mélange de grain composé de deux-tiers d'avoine et d'un tiers de son. A partir du sevrage et jusqu'à l'âge d'un mois, donnez tous les jours 3 à 5 livres de ce mélange; de un à deux ans, donnez de 5 à 7 livres. et de deux à trois ans, de 7 à 9 livres. Avec ce mélange de grain, accompagné de foin, propre et clair (de préférence un mélange de mil et de trèfle), et de 2 à 4 livres de racines (carottes, betteraves fourragères ou navets) par jour pendant l'hiver, vous navets) par jour pendant l'hiver, vous obtiendrez de bons résultats.

Donnez du sel régulièrement.

On nous annonce un hiver plus clément que celui de l'an dernier. V n'en serez pas fâchés, nous non plus.

On coupera 25,000,000 pieds de bois de sciage en Abitibi au cours de l'hiver, Pour sa part le Canadien National a acheté un quart de million de traverses de pin gris, ce qui représente environ 5 à 6 millions de pieds qui passeront par les moulins pour l'équarrissage.

Calendrier municipal pour décembre

Ou avant) transmission aux secrétaires-trésoriers des formules relatives au rapport annuel qu'ils ont à faire. - Art. 177 C. M.

A partie du premier, les clôtures des terrains situés le long d'un chemin de front doivent être abattues pour l'hiver jusqu'au 1er avril, quand l'inspecteur municipal le juge à propos. Art. 484 C. M.

Le ler lundi, session ordinaire du conseil local. - Art. 112 C. M. Avant le 20, le secrétaire-trésorier doit transmettre au conseil de comté les états des taxes scolaires non payées. S. R. 1925, c. 133, s.

Avant le 20, transmission par le secrétaire-trésorier au conseil de comté d'un état détaillé des taxes dues mais non encore payées à la corporation, s'il en reçoit l'ordre du conseil. - Art. 727 C. M.

Le 31, fin de l'année fiscale. - Art. 641 C. M.

Tirage au sort, dans les municipalités récemment organisées, des trois conseillers qui doivent sortir de charge, lorsqu'une élection générale a lieu le mois suivant. - Art. 249 C. M.

La semaine du fromage est finie mais la valeur du fromage demeure

Nous devons féliciter les autorités fédérales et provinciales de l'excellente publicité qui a été faite au cours de la dernière huitaine sur la valeur exceptionnellement nutritive de notre fro-mage canadien que nos cousins anglais d'outre-mer continuent de préférer au produit des autres dominions de l'Empire britannique à cause de sa qualité insurpassable.

Ne paraissant qu'une fois par semaine, il était impossible pour des re-vues agricoles de publier simultanément les communiqués très intéressants adressés aux journaux durant cette semaine nationale du fromage canadien. Cette huitaine s'est terminée le 17 courant.

Quels ont été les résultats pratiques de toute cette campagne de publicité dans le pays? Nous n'en savons rien en ce moment. Dans notre ville cependant, nous pouvons témoigner de la coopération des épiciers où il nous a été donné d'admirer des étalages qui faisaient envie, et il ne fait pas de doute que nos ménagères p'ont pas manué une invi ménagères n'ont pas manqué une invi-tation aussi pressante pour faire une petite provision de bon fromage de chez nous.

Un négociant en gros nous informait ce matin même qu'il avait vendu une quantité appréciable de fromage aux détaillants de Québec. Nous nous sommes enquis auprès d'autres commer-çants qui nous ont avoué n'avoir pas cants qui nous ont avoué n'avoir pas noté d'augmentation notable dans leurs ventes en ce qui concerne cette denrée particulière. Ce qui est certain, c'est que la publicité écrite, les beaux étala-ges de nos marchands épiciers, de nos boucheries etc., il s'est même râflé quelques boites de fromage à une vente de charité de la ville, a concentré l'atten-tion des consommateurs canadiens sur tion des consommateurs canadiens sur un produit qui a droit à une plus grande considération, non pas seulement pour des raisons de sympathie, mais à cause de sa valeur incontestable

Si la semaine nationale du fromage proprement dite est terminée, cela ne lecteurs qui n'ont pas eu l'avantage de les lire ailleurs.

Par exemple cette entrevue des jour-nalistes avec M. J.-Antonio Grenier, sous-ministre de l'Agriculture, au cours de laquelle le premier officier du Département nous rappelle comment notre fromage a été introduit pour de bon sur le marché anglais. Laissons la parole à M. Grenier:

"Nos fromages canadiens", dit M. Grenier, "ne jouissent pas chez nous du marché qu'ils devraient avoir parce que nous ne les connaissons pas suffique nous ne les connaissons pas suffi-samment, parce qu'ils ne sont pas con-venablement annoncés, et aussi parce que les prix en sont trop élevés par com-paraison avec ceux du beurre. Un cer-tain snobisme nous porte à accorder dans bien des cas notre faveur à des fromages importés, au détriment du produit québécois. Pourtant, la qualité de notre "Cheddar" peut subir avanta-geusement la comparaison avec les fromages d'importation qui sont généralement l'objet d'une publicité incessante. Si nos marchands consentaient à abais-ser légèrement leurs prix, s'ils réser-vaient à l'étalage une place appropriée pour nos fromages, ils verraient la de-mande s'accroître. La publicité sugges-tive est la meilleure arme du Commerce, C'est pourquoi ils devraient suggéret l'achat aux clients en frappant leurs regards par des étalages appropriés de nos fromages. Les ventes se feraient

d'elles-mêmes.
"Comment avons-nous fait mieux apprécier par les consommateurs anglais les hautes qualités et propriétés nutritives du "Cheddar" de la province de Québec?" poursuivit M. Grenier. "Par une publicité faite sous la forme d'un don de 4,000,000 lbs de fromage canadien sorti des fabriques de la province dien sorti des fabriques de la province au gouvernement impérial. Sir Lomer au gouvernement impérial. Sir Lomer Gouin était alors à la tête du gouvernement provincial. Après entente avec le ministre de l'Agriculture d'alors, feu l'honorable J.-E. Caron, et la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, aujourd'hui fondue dans la Coopérative Fédérée de Québec, Sir Lomer Gouin fit adopter, le 21 août 1914, un ordre en conseil affectant \$500,000 des fonds de la province au paiement de ce don de 4,000,000 lbs de "Cheddar" fait par la province de Québec au gouvernement de l'empire. Le 5 novembre de la même année, un Le 5 novembre de la même année, un mandat additionnel de \$125,000 fut adopté pour compléter le paiement de ces exportations. Ce don coûta à la province un total de \$625,000, mais ce fut certainement de l'argent bien placé au point de vue publicitaire. Ce geste de Sir Lomer Gouin servit aussi les intérestes de pos producteurs qui retirèrent rêts de nos producteurs qui retirèrent rêts de nos producteurs qui retirèrent de leurs ventes au gouvernement de Québec près de \$600,000, la balance ayant servi à payer les frais d'achat, d'emmagasinage, de pesage, de transport, etc., et ce en l'espace de moins de trois mois, la première expédition ayant été faite le 28 août, et la dernière le 12 novembre 1914.

"Ce que le gouvernement de Québec sur accomplir sur le marché anglais, nos fabricants, mais surtout nos détaillants, peuvent le faire sur notre marché domes-tique, par une publicité intelligente, bien conduite, par des étalages de fro-mages canadiens en fin de semaine afin mages canadiens en fin de semaine afin d'inciter les ménagères—qui trop souvent n'y, pensent pas—à inclure une ou deux livres de cette excellente denrée alimentaire dans leur commande, et enfin en ne tenant pas la dragée trop haute au client. Un profit moindre sur chaque livre de fromage vendue, mais un bénéfice plus considérable résultant de ventes doublées ou triplées, voilà à quoi devraient viser nos marchands."

Le Cardinal Mundelein de Chicago a célébré le jubilé d'argent de son élévation à l'épiscopat. Les fêtes ont été grandioses.

MATURITE-MATER AGE MOYEN

Une femme a besoin, à c époques critiques, d'un sur leçuel elle peut c. C'est pourquoi il y en a t prennent le Composé Vé Lydia E. Pinkham. 98 disent: "Il m'a soulagé vous soulagera aussi.

Le COMPOSE VEGI e LYDIA E. PINKI

Conseils de la mér

Le fromage pour le repas

Le fromage n'est pas un alir une saison particulière, il se tout temps, mais la forte prop matière grasse qu'il renferm une nourriture spécialement les froids lorsque le corps exig plément de chaleur. Sa riches téine est aussi une de ses quali tantes, car le fromage fait part nombre des aliments économ fournissent au corps les s nécessaires pour la formation Pendant les mois qui viennent gère pourra résoudre la quest pas du soir en préparant des romage nourrissants et ap

Escalope de pommes de terre a

Lavez, épluchez et coupez ches très minces des pommes de grosseur moyenne. Beurre qui va au four et mettez au couche de pommes de terre. As de sel et de poivre, saupoudrez Recouvrez de fromage râpé. cette opération jusqu'à ce qu soit rempli. Versez suffisamm soit rempli. Versez suffisamme chaud pour monter jusqu'à la couche supérieure de po terre. Faites cuire dans un f modéré jusqu'à ce que les poterre soient cuites (environ un Recouvrez pendant la premi de la cuisson de la cuisson.

Riz espagnol

boite de tomates No 3 tasse de fromage râpé oignon, finement haché piment vert haché ou 2 cuillerées à soupe de persi 3 tasse de riz cru Sel et poivre.

ttez tous les ingrédients Fland cuire dans un four à fe (350°) 375°F.) pendant une

Pain de macaroni

112 tasse de maraconi cuit 1 cuillerée à thé de jus d'oigr 1 tasse de miettes de pain n 1½ tasse de fromage râpé 2 cuillerées à soupe de pir haché, de piment ou de

2 œufs 1 tasse de lait chaud Sel et poivre.

Mettez tous les ingrédients à l'exception des œufs et du la tez dans un plat beurré qui v Ajoutez l'Entement le lait c œuls battus et versez sur l'ingrédients. Placez le plat casserole d'eau chaude et me un four à feu modéré (350°F ce que le mélange soit cuit

z avec une sauce au sauce chilienne chaude



ALLEN NOUVEAUTÉS St-Zachai

Encouragez nos Annol