

K-8-1



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 6

QUÉBEC, NOVEMBRE 1918

No. 3

SOMMAIRE

Réfléchissons	Editorial	Aviculture	F. E. C.
Condoléances	A. D.	Elevage	F. E. C.
Conseils aux agriculteurs.....	Hon. J.E. Caron	Labours	A. D.
Coop. agricole.....	abbé J.B.A. Allaire	Pour conserver nos bois.....	Dr J. S. Bates
Apiculture	C. Vaillancourt	Horticulture	A. D.
En butinant	A. D.	La gourgane.....	Graindesel

AU FOYER FEMININ

Pour les jeunes mères.....	Yolande	Aux belles-mères	"L'Étincelle"
La première canadienne...	Mlle Daveluy	Des lectures.....	B. P. I. C.

REDACTION

35 Ave Cartier, Québec.....Téléphone 7351

ADMINISTRATION

1230 rue St-Valier, Québec.....Téléphone 7400

Si le temps c'est de l'argent

Pourquoi tant de perte de temps, de santé et d'énergie en faisant le lavage à l'ancienne mode sur une planche à laver.

Avec les laveuses "CONNOR" montées sur Billes, vous ferez votre lavage en moitié moins de temps que par l'ancienne manière, tout en vous fatiguant moins, obtenant ainsi comme résultat une satisfaction continuelle.

Ainsi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

Ecrivez aujourd'hui pour livret.



Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada.

J. H. CONNOR & SON Ltd.

Fondée en 1881

OTTAWA, ONT.

FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

ARTHUR FITZPATRICK, L. LL., MAURICE DUPRÉ, L. LL.
ONÉSIME GAGNON, L. LL.

Références : La Caisse d'Economie de Notre-Dame de Québec
La Compagnie Chicnic, Québec
Eugène Julien & Cie Limitée, Québec

Département spécial pour les recouvrements de créances (collection)

Procureurs et avocats pour : MM. Eug. Julien & Cie Limitée; La Compagnie Chicnic; The Dorchester Lumber Co. Ltd; The North Shore Railway Co. Ltd; Montmorency Lumber Co., etc.

Casier Postale : 127 Adresse Télégraphique : "Dupré" Phone : 212

LUCIEN MORAUD, L.L.L.

TEL. 3439

ALFRED SAVARD, B.C.L.

MORAUD & SAVARD

.....AVOCATS.....

Edifice Dominion.

126, rue St-Pierre, Québec.

Résidence :
C.-NAP. DORION
L. LL.
Charlesbourg
Tél. 5491-13

DORION & GOSSELIN

AVOCATS ET PROCUREURS
EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél. 1902

Résidence :
H.-P. GOSSELIN
L. LL.
28 Couillard
Tél. 3704

ACHETEZ DES POULES DE RACE PURE

Wyandottes Blancs,

Leghorns Blancs,

Plymouth Rocks Barrés.

Ferme d'Aviculture Edge

Casier Postal 27

QUEBEC.

Employez les Engrais Chimiques

" INTERNATIONAL "

GEO. TANGUAY, LIMITEE

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC.



FARINES, GRAINS et

PROVISIONS GÉNÉRALES

Spécialités : GRAINS et GRAINES
DE SEMENCE.

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES

LE PLUS A LA MODE

ET LE PLUS POPULAIRE



....C'est bien chez....

ART. PAQUET

67, RUE SAINT-JOSEPH,

QUEBEC

Téléphone 2537

CONSTRUISEZ VOS MAISONS

granges, silos, ou n'importe quel genre de construction en blocs de béton.



La machine ajustable LONDON peut faire n'importe quelle sorte et n'importe quelle grandeur de blocs en béton : : : :

PRIX : \$75.00

Demandez notre catalogue No 3

London Concrete Machinery Co.

Dep. 1—London, Ont.

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier.

\$1.50 pour 50c.

Comprenant 8 jeux populaire. Echecs. Dame Dominos. Auteur. Renard. Neuf hommes. Prison. Flirt. Aussi 25 coupons de soie pour couvre-peds. 25 graines de Rosier de maison. 20 Cartes Postales assorties, vue glacée, colorisés. Recette. Catalogue. Tout cela, poste payé, pour 50c.

Adressez ALLEN, Nouveautés,

St-Zacharie,
Québec.

ATTENTION. — Afin de se rendre à la demande de plusieurs de nos abonnés, nous avons décidé de continuer d'ici à quelque temps notre Grand Concours, donc si vous n'avez pas encore envoyé vos réponses faites le de suite, il est encore temps. :: :: ::

1^{er} GRAND CONCOURS 1^{er}

VALEUR DE \$585. DE PRIX A GAGNER,
TOUT LE MONDE PEUT Y PRENDRE PART

LISEZ BIEN
CONDITIONS

1^o Pour avoir droit au résultat final il faut que vous soyez abonné au grand journal *Le Bulletin de la Ferme*. Fondé en 1913. Publié à 24 pages. Paraît tous les mois. Rédigé par des experts. Traite de l'agriculture en générale et les questions d'actualité.
Prix 0.25 par année ou \$1^{er} pour 5 ans.
• 0.50 • pour les gens de la ville de Québec ou des États-Unis.

2^o Ceux qui sont déjà abonnés ont le droit de concourir et doivent être en règle avec l'administration.
Si vous n'êtes pas abonné faites nous parvenir votre argent avec vos réponses et vous aurez la chance de gagner soit un

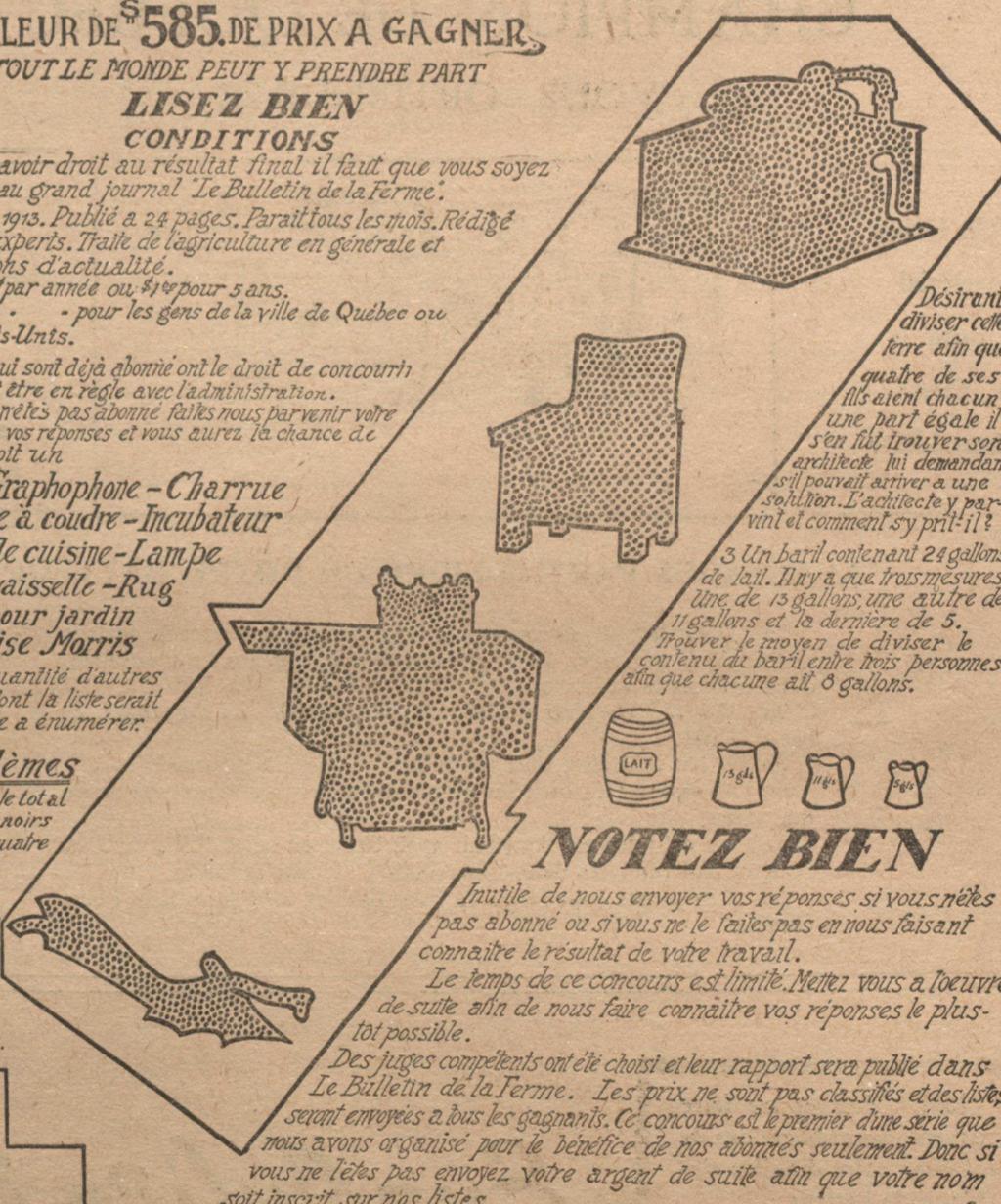
**Graphophone - Charrue
Machine à coudre - Incubateur
Cabinet de cuisine - Lampe
Set de vaisselle - Rug
Outil pour jardin
Chaise Morris**

et une quantité d'autres articles dont la liste serait trop longue à énumérer.

Problèmes

1^o Donnez le total des points noirs dans les quatre dessins.

2^o Un riche cultivateur possédait une terre telle que décrite ci dessous.



Désirant diviser cette terre afin que quatre de ses fils aient chacun une part égale il s'en fit trouver son architecte lui demandant s'il pouvait arriver à une solution. L'architecte y parvint et comment s'y prit-il?

3 Un baril contenant 24 gallons de lait. Il n'y a que trois mesures. Une de 13 gallons, une autre de 11 gallons et la dernière de 5. Trouver le moyen de diviser le contenu du baril entre trois personnes afin que chacune ait 8 gallons.



NOTEZ BIEN

Inutile de nous envoyer vos réponses si vous n'êtes pas abonné ou si vous ne le faites pas en nous faisant connaître le résultat de votre travail.

Le temps de ce concours est limité. Mettez vous à l'oeuvre de suite afin de nous faire connaître vos réponses le plus tôt possible.

Des juges compétents ont été choisis et leur rapport sera publié dans *Le Bulletin de la Ferme*. Les prix ne sont pas classifiés et des listes seront envoyées à tous les gagnants. Ce concours est le premier d'une série que nous avons organisé pour le bénéfice de nos abonnés seulement. Donc si vous ne l'êtes pas envoyez votre argent de suite afin que votre nom soit inscrit sur nos listes.

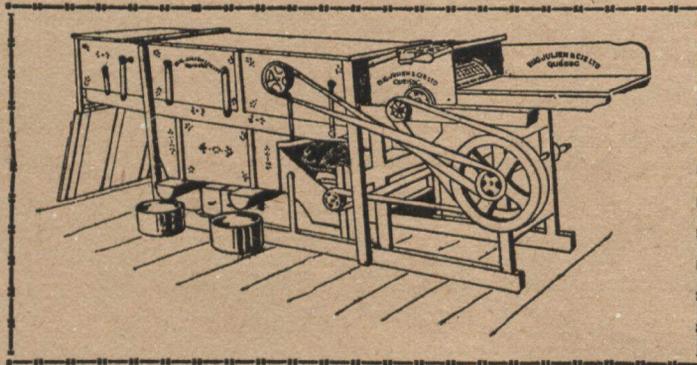
Adresser le tout à **LE BULLETIN DE LA FERME.**
1230 rue St Vallier, Québec.

Faites le savoir à vos amis et tout en leur donnant la chance de participer au concours vous aurez fait oeuvre de patriote, car vous leur aurez fourni l'occasion de recevoir un journal vraiment patriotique. :: ::

FAITES VOTRE BATTAGE

AVEC NOTRE
DOUBLE SEPARATEUR
CHAMPION DE QUEBEC
 VOUS OBTIENDREZ

Un Grain
choisi
pour la
Vente
immédiate



Grains de
qualité
inférieure
classifiés
pour être
moulus im-
médiatement.

AVANTAGES PARTICULIERS DE NOTRE BATTEUR

- 1o Il est double séparateur, c'est-à-dire qu'il sépare la grosse avoine de la petite, et aussi graines de mil, graines de moutarde, dans une seule opération.
- 2o Il avale très bien, ne fait aucune poussière à l'engreneur, et bat très net.
- 3o Il bat très bien tous les grains et aussi la graine de mil.
- 4o Il sépare très bien les pois d'avec l'avoine, dans une seule opération.
- 5o Le cylindre est construit avec barre en acier "Shannel" et bois, ce qui rend les dents plus solides et plus durables.
- 6o Les passes sont faites en mortaises et collées au lieu d'être clouées.

MM. Veuillez me faire
parvenir sans obligations de
ma part, votre dernière cir-
culaire de batteur.

Nom.....

Adresse.....

Comté.....

Eug. Julien & Co
LIMITÉE
 1228 A 1232 RUE ST. VALIER
 QUÉBEC



Le Bulletin de la Ferme



Volume 6

QUEBEC, NOVEMBRE 1918

Numéro 3

EDITORIAL

REFLECHISSONS....

Nous traversons des jours bien sombres. A l'heure où les pays alliés voyaient poindre l'aube rafraichissante de la paix si longtemps désirée, un autre voile de tristesse et de mort se dresse devant nos yeux. Les germes d'un mal qui ne pardonne guère nous envahissent de toutes parts. Visiblement, Dieu n'est point satisfait encore, dans son immuable Justice. Il faut encore des sacrifices pour apaiser sa divine colère.

Avons-nous réfléchi ? Quels sont ceux d'entre nous qui se sont demandé les causes de tant de fléaux désastreux pour les peuples ? "L'Action Catholique" nous en donne la réponse. Pesons donc cette page attristante mais si vraie et rectifions notre conduite sur les principes d'une saine raison.

"Dieu, par la guerre, frappe durement les populations. Quelle impression ses coups répétés avaient-ils produite jusqu'ici sur l'esprit des jouisseurs ?... Aucune. On a continué d'aller à ses affaires, à ses plaisirs. Bien plus, on s'est mis à jouir avec une espèce de frénésie; jamais, croyons-nous, les théâtres n'ont été plus remplis, les salles de danses plus fréquentées; jamais on n'a fait tant d'extravagances pour sa toilette, jamais les modes n'ont été plus provocantes.

"Et le sang continuait à couler à flots là-bas, et la famine s'appesantissait sur les populations sans que les sourds et les aveugles volontaires parussent comprendre la leçon.

"Mais Dieu est-il embarrassé pour faire respecter ses volontés ? Il n'a qu'à le vouloir pour que, soudain, l'air où l'homme régénère son sang, lui apporte des germes de mort; et c'est la maladie qui étend ses ravages chez les riches comme chez les pauvres... Et il arrive que des familles, qui se croyaient bien à l'abri des hasards de la guerre, se voient enlever par la maladie des fils robustes qui faisaient leur espoir et leur orgueil; il arrive que de vastes exploitations sont compromises par la diminution de leur personnel; il arrive que des établissements voués au plaisir sont tout à coup fermés..."

Dieu nous arrête quand il le veut. Y avons-nous assez songé ? Ayons la prudente sagesse des croyants éclairés et remettons-nous en face de Dieu pour comprendre ses paroles d'indignation et mériter sa miséricorde. C'est à ce prix que nous recouvrerons toute la paix et toute la prospérité.

LA REDACTION.

Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

EDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1228, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7851

Abonnement : 25 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

PRIX SPÉCIAUX PAR CONTRAT.

Afin d'assurer leur insertion dans une édition donnée les manuscrits doivent être reçus le ou avant le 15^e jour du mois précédent celui de la publication.

NOS VIVES CONDOLÉANCES

Feu Madame R. Dumaine

Nous avons la douleur d'apprendre aux amis du "Bulletin" la mort de Madame Raoul Dumaine, épouse de notre ami et très estimé collaborateur. Madame Dumaine a succombé à l'épidémie de grippe qui jette tant de familles dans la tristesse depuis plus de deux mois. Comme son époux inconsolable, cette femme avait une âme d'apôtre social et secondait l'oeuvre entreprise par ce vaillant ami des choses rurales qu'est Monsieur Dumaine.

Tous nos lecteurs se joindront à nous pour offrir à M. Raoul Dumaine les plus profondes sympathies du coeur, avec le tribut précieux de la prière.

A. D.

CONSEILS AUX CULTIVATEURS

Dans une lettre qu'il vient d'adresser à Messieurs les curés de nos belles paroisses rurales, l'honorable J. E. Caron, ministre provincial de l'agriculture, donne d'excellents conseils aux cultivateurs qui désirent améliorer leurs méthodes d'élevage.

Après avoir parlé de l'oeuvre vraiment remarquable accomplie cette année chez nous dans le domaine de la production agricole, et noté l'augmentation considérable des superficies ensemencées, l'honorable M. Caron exprime l'espoir que le cultivateur québécois saura faire tout aussi bien dans l'engraissement des animaux destinés à la boucherie qu'il a fait, par exemple, dans la culture des céréales et des légumes.

Le commerce d'exportation nous offre, dit-il, certains débouchés que nous aurions grandement tort de négliger. Mais si l'on veut que nos produits deviennent en grande demande outre-mer et s'y vendent à des conditions satisfaisantes pour le vendeur comme pour l'acheteur, il va falloir se conformer aux exigences du marché. C'est ainsi que, par suite de la pénurie des moyens de transport, les importateurs européens ont décidé récemment "de payer beaucoup plus pour les animaux de choix, engraisés à point, et chez lesquels la carcasse osseuse ne représente qu'une faible portion du poids total. De cette façon, la quantité de chair transportée sera plus forte et n'occupera en proportion de sa valeur qu'un espace raisonnable."

Dans ces conditions, le ministre de l'agriculture croit devoir donner aux cultivateurs de notre province quelques instructions précieuses. Les voici.

1.—Engraisser à point les animaux destinés à la boucherie.

2.—Ne vendre que des porcs pesant 150 livres au moins, et au plus 250. Les exportateurs paieront de un sou et demi à deux sous la livre plus cher que pour les animaux plus lourds.

3.—Ne mettre sur le marché que les boeufs qui ont atteint 500 livres.

4.—Se tenir au courant des prix et exigences du marché. Des agronomes donneront à ce sujet toutes les informations désirées.

Nous engageons fortement tous les intéressés à mettre en pratique les conseils qui viennent de leur être donnés. Ils y trouveront avantage et profit.

Comme l'honorable M. Caron le fait très judicieusement observer à la fin de sa lettre: n'allons pas, par notre négligence, risquer de voir se fermer pour nous les portes d'un marché énorme et qui paie très cher les bons produits.

LA COOPÉRATION EN AGRICULTURE

La part du clergé.

Si l'on veut que la coopération en agriculture donne la pleine mesure de ses services, il lui faut le concours ou plutôt le dévouement conjoint du clergé, du gouvernement et de tout le peuple. Nul après tout n'a le droit de s'en désintéresser, vu que tous en bénéficient. S'il allait lui manquer seulement une de ces forces, il ne serait plus ensuite permis de s'attendre à autre chose qu'à une faillite du mouvement. Il y a des pays, en Danemark par exemple, où la part du clergé lui a fait défaut sans entraver sa marche, mais ici il n'en serait pas de même, étant donné le fonds religieux de notre population; c'est

plutôt la Belgique qui, dans le présent cas, est notre modèle.

Comment le clergé, plus que tout autre, aurait-il en Canada la liberté de dire aux cultivateurs: Nous ne voulons pas vous aider dans vos organisations. N'a-t-il pas été partout jusqu'à présent leur plus sage conseiller, ne les a-t-il pas habitués à compter sur son appui le plus actif et le plus loyal? Aujourd'hui ce serait leur apporter la plus grosse des déceptions que de les repousser en leur disant: Arrangez-vous sans moi. D'ailleurs, grâce au passé, les prêtres sont devenus leurs hommes de confiance; sans lui ils ne bougeront pas, tandis qu'avec lui ils se jetteront dans une entreprise presque tête baissée. Quand le besoin est tel que celui de l'organisation agricole en question, il n'est donc pas permis au clergé de tirer de l'arrière.

Mais la mission sacerdotale ne va pas jusque-là, rétorqueront peut-être quelques-uns? Oui, elle va sûrement jusque-là. On ne lui demande pas de parler veaux, vaches, cochons, d'enseigner ou encore moins de pratiquer la technique agricole, mais de s'occuper d'organisation agricole, de favoriser l'union des ouvriers de la terre afin de les rendre plus forts dans le progrès et leurs défenses. D'ailleurs ce ne doit pas être si mal de s'y prêter, puisque les derniers papes y ont tant exhorté les divers clergés du monde entier?

Si dans l'ensemble il y a des bêtes, il ne faut pas oublier qu'il y a aussi des âmes qui se perdraient dans d'autres associations, si on ne les enrôlerait pas dans des sociétés placées sous l'égide de l'Eglise. Puis celle-ci a-t-elle dédaigné de comparer son fondateur à un doux animal de la ferme et de l'appeler l'agneau sans tâche; ce dernier lui-même n'a-t-il pas été chercher dans les champs du cultivateur le blé, dont il s'est servi pour composer son corps sur le saint autel?

Non, un prêtre ne comprendrait pas toute l'étendue de son rôle, si dans une de nos paroisses rurales il tenait à se restreindre à son strict ministère sacré, s'il allait s'enfermer en quelque sorte dans sa sacristie. Il a besoin d'aller au peuple de toute façon comme le peuple a besoin d'aller à lui. Dans notre pays le peuple et le clergé sont faits l'un pour l'autre et ne peuvent guère réussir isolément. Ils ont constamment marché la main dans la main, qu'ils n'essaient jamais de se séparer; ils y perdraient tous deux. L'histoire en dit long sous ce rapport, particulièrement depuis les jours si sombres de la conquête de nos rives françaises par les Anglais.

Concluons donc que le clergé, sur qui compte et doit compter le peuple, ne peut manquer à celui-ci pour en assurer la prospérité, tant matérielle que religieuse, en agriculture comme ailleurs. Ensemble ils s'assureront des succès réciproques.

L'abbé J.-B.-A. Allaire.
"Coop. Agricole".

POUR LES CULTIVATEURS

Documents

Voici ce que dit l'«Événement» du 4 octobre, en marge de l'annonce du gouvernement concernant les cultivateurs conscrits.

AUX CULTIVATEURS

«Un avis est actuellement publié dans la presse du pays qui jette un peu de lumière sur les intentions du gouvernement quant à l'application de la Loi du Service Militaire pour ce qui concerne surtout les jeunes cultivateurs. Il importe, croyons-nous, dans les circonstances, de bien expliquer et de bien comprendre cet avis qui arrive en son temps puisque les travaux des champs étant pratiquement terminés, on se demandait ce qu'il allait advenir des fils de cultivateurs qui ont été exemptés jusqu'à la fin du mois courant pour leur permettre d'aider à terminer les travaux de la moisson.

Or, dans l'avis dont nous faisons ici mention, il est dit clairement que tous les cultivateurs de la catégorie «A», c'est-à-dire ceux qui ont été trouvés aptes au service militaire mais qui ont été exemptés en raison de leurs occupations jusqu'au 31 octobre courant, peuvent obtenir une prolongation d'exemption, pourvu qu'ils s'engagent dans l'intérêt national, c'est-à-dire à travailler ou bien dans les chantiers ou bien dans les fabriques de munitions.

Et pour obtenir ce congé précieux, il suffit que l'intéressé réponde à un certain questionnaire que lui adresse le registraire. Disons que les registraires viennent de recevoir à ce sujet l'avis des autorités.

Par cet avis, il semble à peu près certain que le gouvernement n'a pas présentement l'intention d'appeler de nouvelles catégories ou de nouvelles classes sous les armes. Le contexte de la nouvelle proclamation semble assez clair à ce sujet.

Au reste, vu l'importance du sujet, nous croyons qu'il importe de donner le texte de deux articles principaux de cette proclamation :

1.—Les hommes de la classe «A», porteurs, comme cultivateurs, d'une exemption qui touche à sa fin et qui désirent rester exemptés, doivent communiquer avec les registraires légalement nommés pour leurs districts respectifs, et leur demander la prolongation de leur exemption. Des questionnaires leur seront transmis par le registraire, et l'exemption additionnelle leur sera accordée sur preuve satisfaisante d'une contribution effective à l'approvisionnement national des vivres.

2.—Pour aider à la production durant l'hiver, les hommes ainsi exemptés doivent obtenir des registraires un permis de s'engager, pour la durée de l'hiver, dans quelque occupation d'intérêt national,

comme le travail dans les forêts, dans les munitions, etc. L'obtention de ces permis autorisera l'exercice de ces occupations utiles durant la saison d'interruption du travail des champs.

LE MINIMUM ET le MAXIMUM de LIVRES PRIMÉES et la SUBVENTION par LIVRE QUE CHAQUE PERSONNE OU CHAQUE SOCIÉTÉ PEUT RETIRER DU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL.

Les cultivateurs qui ont récolté de la graine de légumes cette année peuvent obtenir des primes du Ministère de l'Agriculture d'Ottawa, basées sur les chiffres ci-dessous, en envoyant un certificat spécifiant la quantité récoltée et les variétés. On est prié de s'adresser à M. Jules Simard, Hôtel des Postes, Québec.

Espèce de graine	Subvention par livre.	Nombre de livres pour lesquelles la subv. peut être payée.	
		Minimum	Maximum
Betteraves à sucre ou fourragères.....	0.03c	100	10,000
Choux de Siam ou Navets.....	0.15c	50	5,000
Carottes fourragères ou à tables.....	0.07c	30	3,000
Bettes à tables.....	0.10c	20	2,000
Panets.....	0.07c	10	500
Radis.....	0.09c	10	1,000
Choux.....	0.25c	40	400
Tomates.....	0.50c	40	100
Oignons.....	0.25c	10	2,000
Céleri.....	0.40c	10	100
Laitue.....	0.20c	10	500
Concombres.....	0.20c	10	100
Melons d'eau.....	0.20c	40	400
Melons musqué.....	0.30c	10	100

POUR NOS AMIS DE BELGIQUE ET DE FRANCE

Le monde a peut-être oublié que 10,000,000 personnes de la Belgique et de la France comptent sur le sentiment humanitaire des nations alliées pour se nourrir et se vêtir. La situation de ces personnes n'a nullement été améliorée par les récentes et encourageantes nouvelles de la guerre. Il existe des enfants qui n'ont jamais connu autre chose que l'esclavage. A la suite d'arrangements qui ont été conclus avec le gouvernement suisse, on a pu s'assurer de l'espace de transport océanique pour 200,000 tonnes et envoyer aux nécessiteux des vivres en attendant l'ex-

pédition de ce que le continent américain sera appelé à fournir. Les substances alimentaires qui suivent devront être transportées de l'autre côté de l'Atlantique pendant les douze prochains mois :

Blé, orge, seigle et maïs,	
pour faire du pain.....	42,500,000 minots
Fèves	2,200,000 minots
Riz	3,300,000 minots
Boeuf salé.....	26,400,000 livres
Produits du lard.....	277,200,000 livres
Savon	66,000,000 livres
Café	26,000,000 livres
Nourriture pour les enfants	(pas d'estimés)
Coco	18,000,000 livres
Lait condensé.....	55,000,000 livres
Sucre	40,000,000 livres

Le transport de ces marchandises s'élèvera à une somme de \$280,000,000 environ. Les gouvernements de Hollande et d'Espagne verront, par l'intermédiaire de leurs agents en Belgique, à ce que ces vivres ne soient pas saisis par l'armée allemande.

LA PAROLE EST AUX AGRICULTEURS CANADIENS

Ottawa, le 10 octobre.—Le Canada a expédié en Angleterre, cette année, des produits alimentaires, pour une valeur totale de \$520,415,832: céréales, foin, beurre, fromage, viande, poisson, légumes, etc.

Mais, en même temps qu'il fournissait à l'Angleterre les vivres destinés à l'alimentation de sa population et de ses armées en campagne, le Canada en vendait aussi de fortes quantités aux pays alliés : la France, l'Italie et la Belgique.

En chiffres ronds, la valeur des produits alimentaires exportés du Canada, cette année, aux pays alliés — autres que l'Angleterre — s'élève à \$218,000,000.

C'est-à-dire que le Canada, en 1918, a acheté des fermiers canadiens, pour le compte de l'Angleterre et de ses alliés, des produits du sol et de la ferme, pour une valeur globale de plus de \$740,000,000.

Cette énorme somme a naturellement beaucoup contribué à la prospérité de notre pays, mais sans les emprunts populaires qui ont été négociés au pays, depuis deux ans surtout, le Canada eût été dans l'incapacité de venir en aide à l'Angleterre et à ses alliés, et ces richesses eussent été perdues pour nos cultivateurs.

De même, cette année, l'Angleterre et ses alliés: la France et l'Italie surtout, veulent acheter des produits de nos fermes, et en quantité encore plus considérable que l'an dernier, mais à la condition toujours que le Canada les aide à les payer, en leur ouvrant de nouveaux crédits ici.

Il appartient donc au peuple de ce pays en général, et aux fermiers canadiens en particulier, de dire si le Canada devra continuer le rôle si rémunérateur de fournis-

seur de vivres aux pays alliés, en prélevant des fonds pour le paiement de ce que ceux-ci achètent chez nous, ou s'il devra cesser d'expédier le surplus de sa production agricole, faute de capitaux pour l'acheter de nos fermiers.



QUELQUES REMARQUES

1.—Il serait préférable que tous les exposants aient un emballage uniforme pour leur miel. Il est bien difficile de juger d'une façon impartiale si les uns ont des bocaux de 8 ou 12 onces et les autres des bocaux d'une livre. Le même miel paraîtra beaucoup plus blanc dans un bocal de 8 dans un bocal d'une livre.

2.—On devrait adopter une classification uniforme. Les 3 classes ordinaires sont miel blanc, ambré et brun. Nous ne mettons pas miel JAUNE pour la bonne raison que ce terme est trop vague; en effet, un miel pourrait être plus ou moins jaune et il est bien difficile de dire lequel doit avoir la supériorité.

3.—En remplissant vos bocaux, il est bon de laisser ces derniers non-bouchés pendant une journée ou deux afin que l'air et les gas que le miel contient puisse s'évaporer. Lorsque la limpidité sera parfaite, refermez vos bocaux. Ainsi préparé, votre miel paraîtra mieux.

C. V.

L'APICULTURE A NOS EXPOSITIONS

Québec — Charlesbourg — Lotbinière
St-Jean Port-Joli.

A Québec, quoique les prix soient très aléchants le nombre des concurrents était très peu élevé. Une dizaine à peine. Ce n'est vraiment pas assez. Les apiculteurs de Québec manquent certainement de bonne volonté. Les dix concurrents venaient de 25 à 40 milles de Québec; pas un seul des paroisses environnantes; et cependant, ce sont ces derniers qui hier encore se plaignaient que le miel ne se vend pas assez cher. Ils ne peuvent pourtant pas se vanter d'en avoir fait monter le prix, puisqu'ils n'ont rien fait pour faire connaître notre industrie.

Si les exhibits étaient peu nombreux, par contre, ils étaient très beaux. Quelques personnes ont fait la remarque que l'endroit que nous avait loué la Commission de l'Exposition était peu propice; nul ne l'a déploré plus que nous; mais comment voulez-vous que la Commission nous donne une salle bien éclairée et passante, si les exposants ne sont pas plus nombreux? Faisons notre mea culpa à

Lotbinière

Ici, nous nous sommes sentis plus à notre aise. Les exhibits étaient nombreux et les concurrents enthousiastes. On y fait de l'apiculture pratique; on y voit des apiculteurs intéressés qui veulent aller de l'avant et qui pour arriver à leur but, ne craignent pas de s'imposer quelques dérangements. Aussi le comté de Lotbinière est-il en apiculture, un des premiers de la province. Le miel exposé était beau et les variétés nombreuses. Le nombre des concurrents était de vingt, croyons-nous.

Charlesbourg

Trois concurrents seulement. Mais nous avons vu là, le plus beau miel blanc que nous n'ayons jamais rencontré.

St-Jean Port-Joli

Là, nous avons été émerveillés. Dans aucune exposition apicole de tout le Dominion, jamais nous n'avons rencontré autant de concurrents et des produits aussi beaux et aussi variés. Tous les visiteurs ont été épatés. Pour nous servir d'une expression à la mode il y avait 74 concurrents dont 30 nouveaux apiculteurs. On pouvait voir du miel de toutes variétés: trèfle blanc d'andouille, verge d'or, sarrasin, tilleur, bluets. De la cire; la plus belle que nous puissions voir. De l'hydromel délicieuse, des bonbons et gâteaux au miel très exquis, des ruches d'observation, des emballages de miel pratique et des bouquets de fleurs mellifères odoriférantes.

La grande salle dans laquelle tous ces produits étaient exposés, était à peine assez vaste pour enfermer tous ces produits de nos abeilles.

\$300.00 en prix furent donnés.

Les organisateurs, M. Hamel et ses aides surtout M. L. J. A. Dupuis, l'infatigable instructeur apicole du district, peuvent être fiers de leur succès.

Nous n'avons eu qu'un regret, c'est de n'avoir pu donner des prix à tous les exposants, car tous en méritaient.

Voilà une région où l'apiculture fait des progrès immenses. Si ce progrès continu, avant longtemps la région d'en bas de Québec renfermera le plus grand nombre d'apiculteurs de la province.

Nous leur disons bravo et leur souhaitons de continuer à marcher dans le chemin du progrès.

Il ne faut pas oublier non plus, le représentant de la société coopérative, M. J. M. Talbot, qui en expliquant aux apiculteurs le fonctionnement de la société, leur a démontré le grand avantage de faire vendre leurs produits par son entremise. Aussi; suivant ses conseils plusieurs ont décidé de faire vendre leur miel par l'entremise de cette société.

M. Talbot fait vraiment un travail pratique, il n'en peut être autrement, puisqu'il est de l'Islet.

C. Vaillancourt,

Chef du Service de l'Apiculture.

HIVERNAGE DES ABEILLES EN SILOS

Importance de bien préparer les ruches pour l'hiver.

"L'hivernement" des abeilles est toujours un problème difficile à résoudre. Neuf fois sur dix, pour ne pas dire plus, la saison suivante sera bonne ou mauvaise, selon que nos abeilles auront été bien ou mal hivernées.

La première chose pour réussir dans l'hivernage, c'est de bien préparer ses colonies, c'est-à-dire il faut que ces dernières soient assez fortes en nourriture et en abeilles, surtout qu'elles renferment à l'automne un grand nombre de jeunes abeilles.

Vers la mi-septembre, chaque ruche de neuf ou dix cadres doit renfermer au moins 30 livres de nourriture. C'est beaucoup diront quelques-uns, oui c'est beaucoup, mais, ce n'est pas trop. Si l'hiver est dur et rigoureux, que le printemps est long et que vous hiverniez vos abeilles dans une cave, pas très bien préparée à cet effet, elles dépenseront beaucoup de nourriture, alors si leur provision est forte elles ne seront pas exposées à mourir de faim, comme cela est arrivé chez plusieurs apiculteurs l'hiver dernier. Ce n'est plus le temps en janvier ou en février, de nourrir les abeilles, car souvent à cette époque, en les dérangeant on leur fait plus de tard que de bien. Si, au contraire, l'hiver est doux et le printemps hâtif, vos abeilles ne consommeront pas la moitié de leur réserve; alors, tant mieux, au printemps elles seront prêtes à travailler plus vite dans les hausses.

La deuxième condition pour bien réussir dans l'hivernage c'est d'avoir des colonies fortes et renfermant beaucoup de jeunes abeilles. Pour cela, il faut avoir de bonnes reines, très prolifiques et qui pondent très tard. Soit dit en passant, la reine italienne a l'immense avantage de posséder ces qualités. Une fois vos ruches bien préparées, il faut les mettre en hivernement. Il y a l'hivernement en caves et l'hivernement en silos, pour aujourd'hui je ne parlerai que de ce dernier.

Comment construire un silo

Prenez une caisse pouvant contenir deux ruches, distancés l'une de l'autre de 6 à 7 pouces. Il devra y avoir 7 à 8 pouces entre les parois des ruches et celles de la caisse. Les ruches devront être soulevées de la même distance du fond de la caisse. Cette dernière devra être dépasser de 10 à 12 pouces de hauteur des ruches. Les espaces devront être remplis d'une surface isolante (paille, rive de planer), le tout doit être bien imperméable. Le silo sera protégé contre le vent, et l'entrée des ruches tournée du côté sud, afin que l'isolant n'obstrue pas l'entrée de la ruche, une planchette sera placée entre la caisse et la ruche, au-dessus de l'entrée. Des ouvertures seront faites à la caisse devant chaque planche de vol pour permettre aux abeilles de sortir. Ces ouvertures pourront avoir 3 pouces de largeur et $\frac{1}{2}$ de hauteur.

Si vous voulez faire des silos pour plus de 2 ruches, observez les mêmes dimensions. Pour les silos contenant 6 ruches ou plus, il est préférable de placer sur le toit de la caisse un petit ventilateur de $2\frac{1}{2}$ à 3 pouces de diamètre. Ce petit ventilateur permettra à l'air de circuler facilement et d'assécher l'humidité, s'il y en a.

Vers quel temps doit-on mettre les ruches en silos

Règle générale, dans notre province, nous croyons que le meilleur temps pour mettre les ruches dans les silos, c'est dans la première quinzaine d'octobre, avant que les grands vents et les froids d'automne arrivent.

Comme il vous faut changer les ruches de place, vous devez faire ce travail le soir ou une journée que les abeilles ne sortent pas.

Une fois vos ruches ainsi préparées et protégées, vous n'avez plus rien à faire jusqu'au printemps suivant.

Où placer le silo

Autant que possible, on mettra le silo à l'abri des grands vents et dans un endroit où la neige ne devra pas dépasser deux pieds par dessus. La raison est que, s'il y avait une trop forte épaisseur de neige, l'air ne pourrait filtrer aussi bien à travers, et il ferait trop chaud dans les ruches.

Le printemps, si la neige fondait vite en avant du silo et que l'entrée des ruches serait trop à découvert, il serait peut-être bon de mettre un panneau incliné en avant du silo afin d'empêcher le soleil de frapper juste sur l'ouverture de la ruche. Mais, entendons-nous bien: il ne faut pas boucher l'ouverture avec ce panneau, car, si vous fermez complètement l'entrée, les abeilles mourront faute d'air. Vers le milieu ou la fin de mars, vous pourrez laisser sortir vos abeilles librement.

Quand sortir les ruches du silo

Lorsqu'arrivent les jours chauds du printemps, c'est-à-dire vers la mi-avril, vous devez enlever la couverture du silo, retirer les ripes qui se trouvent sur le dessus de la ruche, puis refermer le silo. Ainsi les abeilles ne seront pas exposées à avoir trop chaud, et lorsque vous les sortirez du silo il n'y aura à peu près pas de changement de température dans les ruches, puis, si vous voulez donner un nourrissage stimulant, il vous sera facile de le faire.

Lorsque la chaleur semble être prise pour tout de bon, qu'au retour "du mois de Marie", on sent la brise plus douce, que les fleurs font leur apparition, enfin dans la première quinzaine de mai, c'est le temps de sortir les ruches du silo. Sortez-les le soir et lorsqu'elles seront en place, retrécissez l'entrée jusqu'à 1 à 2 pouces; selon la force de la colonie.

C. Vaillancourt,
Chef du Serv. d'Apiculture.

EXPOSITION APICOLE DE SAINT-JEAN PORT-JOLI

Causant à mon bureau, quelques jours auparavant mon ami Luc, tout enthousiasmé me dit: Nous aurons 50 concurrents à notre exposition; vous aurez de quoi à juger.

Tant mieux, ai-je répondu..... Vous n'en aurez jamais assez pour me discourager.

Sur ce, nous nous séparâmes, nous donnant rendez-vous à St-Jean Port-Joli, le 26 septembre.

Resté seul je me dis à moi-même: les gens de l'Islet et de Kamouraska sont de bien braves gens, je le constate tous les jours; tout de même si mon ami Luc peut avoir 40 exposants "dans le miel", ce sera un succès sans précédent pour les organisateurs et un régal des plus sucrés pour les juges.

C'en fut fait de mes réflexions, j'attendais l'exposition.

Le 26, au matin, secouant la fièvre qui voulait me prendre en grippe, je partis pour St-Jean Port-Joli. De la gare au terrain de l'exposition je fis route en compagnie d'un charretier des plus intéressants. Pour agrémenter le voyage, nous fîmes un brin de causette. Jugeant à l'air, je suppose, — la voiture étant découverte, — mon compagnon me dit: Vous êtes un des juges, je crois. Certainement lui dis-je. Et pour compléter le renseignement il ajouta: dans quoi? Dans le miel, c'est tout clair. Alors, observa-t-il, il va falloir vous conduire plus loin. Le miel est en si grande quantité qu'il a été impossible de placer dans la même salle tous les produits exposés: légumes, fruits, miel, etc. Quel dommage répondis-je, rien ne s'ap-

prête si bien que les fruits et le miel, — quoi de plus délicieux que de la citrouille au miel.

La conversation s'arrêta, tout comme la voiture, nous étions rendus. Comme dernier avis, mon brave homme conclut: Je crois, Monsieur, que s'il vous faut goûter à tous les échantillons de miel qu'il y a, vous n'aurez pas besoin de voiture ce soir.

Moi, je grimpe l'escalier.....

Vous dire ma surprise et mon étonnement est chose impossible; je ne pouvais en croire mes yeux.

Tout a dépassé ce qui s'est vu jusqu'ici. L'exposition de Montmagny, il y a deux ans, digne d'une juste admiration dans le temps, reste bien en deça du succès de St-Jean Port-Joli. En 1916 à Montmagny, il y avait 32 concurrents, à St-Jean Port-Joli, comptez-en 74. Oui 74 exposants, dont 30 nouveaux apiculteurs. Je ne craignais pas de le dire. C'est un succès à nul autre pareil. J'ai visité bien des exposants, j'ai reçu des rapports de différentes expositions du Dominion et jamais je n'ai vu ni entendu parler d'une exposition de miel aussi considérable et aussi belle.

Tout était de premier choix: la quantité et la qualité, voilà pourquoi nous avons été bien indécis M. Couillard et moi dans la distribution des prix. Les nuances étaient parfois si faibles entre les différents produits, la valeur presque égale, qu'on nous pardonnera bien si nous avons commis quelque erreur. Devant une si belle installation, j'aurais préféré ne juger que des yeux pour ma satisfaction personnelle plutôt que de le faire d'esprit et d'action pour le juste mérite des exposants.

Les juges n'ont pas été les seuls à être émerveillés; tous les visiteurs n'ont pas été moins étonnés. Au nombre de ces derniers, nous avons l'honneur de nommer l'honorable M. J. E. Caron, ministre de l'agriculture, ainsi que les deux députés du comté de l'Islet. Ces Messieurs ont pu se rendre compte par eux-mêmes du profit qu'à rapporté l'argent dépensé pour l'apiculture dans cette région. Les actes parlent plus éloquemment que les paroles.

Qui aurait dit, il y a cinq ou dix ans, que "l'arégion de trois semaines en bas de Québec" comme disent les Montréalais, deviendrait la première et la plus importante région apicole de la province. Sur ce point comme sur bien d'autres cette région est plutôt 3 semaines en avant de Québec et au moins tout autant en haut de Montréal.

Proportion gardée, ce pays possède le plus petit nombre de ruches fixes ou à cadres fixes et avec Lotbinière, il produit le plus beau miel.

C'est aussi cette région qui a progressé le plus cette année sous le rapport de l'apiculture. Et tout porte à croire qu'avant longtemps, les comtés de Montmagny, L'Islet, Kamouraska et même Témiscouata, posséderont la majorité des apiculteurs de la province.

C'est enfin cette région, répétons-le encore, qui s'est placée la première de tou-

tes les expositions apicoles du Dominion. Maintenant que la marche est ouverte, sachez garder votre rang.

En terminant, je dois féliciter les organisateurs M. Hamel et ses aides, et surtout M. L.J.A. Dupuis, l'infatigable instructeur apicole de la région. C'est grâce à son élan que l'apiculture a pris un tel développement dans ces comtés.

Les quelques remarques qui suivent pourront peut-être guider les futurs concurrents.

Quelques remarques

1.—Il serait préférable que tous les exposants aient un emballage uniforme pour leur miel. Il est bien difficile de juger d'une façon impartiale si les uns ont des bocaux de 8 ou 12 onces et les autres des bocaux d'une livre. Le même miel paraîtra beaucoup plus blanc dans un bocal de 8 onces que dans un bocal d'une livre.

2.—On devrait adopter une classification uniforme. Les 3 classes ordinaires sont miel blanc, ambré et brun. Nous ne mettons pas miel JAUNE pour la bonne raison que ce terme est trop vague; en effet, un miel pourrait être plus ou moins jaune et il est bien difficile de dire lequel doit avoir la supériorité.

3.—En remplissant vos bocaux, il est bon de laisser ces derniers non-bouchés pendant une journée ou deux afin que l'air et les gaz que le miel contient puisse s'évaporer. Lorsque la limpidité sera parfaite, refermez vos bocaux. Ainsi préparé, votre miel paraîtra mieux.

C. Vaillancourt,

Chef du Serv. de l'Apiculture.

LA COLONISATION

L'OEuvre de la Colonisation vient de prendre corps en notre région dans une société, fondée pour les Comtés de Chicoutimi et du Lac St-Jean, et qui s'appelle la **Société de Colonisation Chicoutimi-Lac St-Jean**.

Cette Société, certaine déjà de la sympathie de tous, a reçu les encouragements particuliers de Mgr l'Evêque de Chicoutimi qui, non content de lui donner un aumônier avec titre de Missionnaire colonisateur, a recommandé à tout son clergé, et surtout à tous ses curés, de seconder les efforts des officiers de cette société, et de favoriser dans leurs paroisses la fondation de sections locales de la **Société de Colonisation**.

EN BUTINANT

Réponse à Monsieur J. F. L.—Vous pouvez acheter des abeilles à la livre ou à la colonie chez M. Wm. Jones, à Bedford, P.Q., comté de Missisquoi.

Le couvain seul ne saurait être transporté à des distances un peu considérables sans qu'il y ait de grands dangers. On peut faire venir du couvain, mais les vendeurs l'accompagnent toujours d'une colonie d'abeilles qui lui maintiendront sa température le long du trajet.

Un précieux livre pour vous :—M. C. Vaillancourt, chef du service provincial de l'apiculture, et l'un de nos plus estimés collaborateurs, publiera d'ici quelques semaines un nouvel ouvrage apicole et qui sera pour les amis de l'abeille une source féconde et précieuse de renseignements pratiques et documentaires. Demandez ce livre.

A. D.



UNE INDUSTRIE QUI PAYERA — L'ENGRASSEMENT DES VOLAILLES

Notes des fermes expérimentales.

"Le grain coûte trop cher pour engraisser les volailles" disent certains cultivateurs. Mauvaise raison ! Si jamais il y eut une époque où les volailles et surtout les cochets doivent être engraisés c'est bien l'époque actuelle. Le prix élevé de la viande laisse un beau bénéfice sur les aliments employés.

En réalité, la vente de poulets maigres devrait être interdite en ces temps de guerre. La charpente de l'oiseau est la partie qui revient le plus cher, et celle qui a le moins de valeur comme nourriture. La viande est la partie qui revient le moins cher car elle est toute mangeable. On voit donc la nécessité de recouvrir la charpente d'une bonne couche de chair. Le poids le plus avantageux auquel on peut commencer à engraisser les cochets est lorsqu'ils pèsent 4 livres, mais on peut même engraisser avec profit des oiseaux plus jeunes; ce fait a été démontré par plusieurs expériences conduites à la ferme centrale.

Les volailles de toutes sortes se sont bien vendues. Les poules ont obtenu le même prix que les poulets de rôti, et les poulets de grain ont bien rapporté. Des poulets Leghorn, pesant environ deux livres pièce et spécialement engraisés au lait à la ferme expérimentale, ont très bien

payé pour la nourriture qu'ils avaient reçue. Quatre expéditions vendues en août et composées de 152 têtes pesaient, au début, 280 livres; après engraissement de dix jours, ils pesaient 340 livres, soit 60 livres de plus. Ils avaient consommé 180 livres de pâtée et 24 gallons de lait de beurre. La pâtée était composée de deux parties de farine de maïs, une partie de recoupes et une partie de criblures de liseron.

La nourriture avait coûté: 180 livres à 4c la livre, \$7.20; 24 gallons de lait à 5c le gallon, \$1.20 soit un total de \$8.40 pour le lait et le grain. Ajoutons la valeur des cochets au commencement: 280 livres de poulets maigres qui se seraient vendus 35c la livre, soit \$98 et nous obtenons un coût total pour les poulets et la nourriture de \$116.40.

Après engraissement, les poulets pesaient 340 livres; ayant gagné 60 livres en 10 jours. Ils valaient 50c la livre à causé de la meilleure qualité de leur chair, soit une valeur totale de \$170.

Voilà donc un revenu de \$54 pour le soin de 152 cochets en moins de deux semaines. Nous voyons également que pour chaque livre de chair formée, il a fallu trois livres de pâtée et quatre livres de lait, ce qui met l'augmentation de poids au prix de quatorze cents la livre.

J. E. C.



POUR ENCOURAGER L'ELEVAGE DU PORC A BACON

Prix spéciaux offerts aux membres de "l'Abattoir de Princeville" et de "La Société Agricole des Fromagers de Québec."

Le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec affecte une certaine somme qui devra être distribuée en prix aux membres de ces deux sociétés qui s'adonnent spécialement à l'élevage du "porc à bacon".

Il y aura 25 prix variant de \$25.00 à \$1.00

Ces 25 prix seront attribués, par ordre de mérite, aux membres de ces deux sociétés qui, du 1er février 1918, au 1er février 1919, auront fourni à l'Abattoir de Princeville le plus grand nombre de porcs, classés comme "PORCS A BACON"; La classification sera faite par les experts de l'Abattoir de Princeville.

Les prix seront divisés comme suit :

1er Prix \$25.00	14ième Prix \$5.50
2ième Prix 22.00	15ième Prix 5.00
3ième Prix 19.00	16ième Prix 4.50
4ième Prix 16.00	17ième Prix 4.00
5ième Prix 13.00	18ième Prix 3.50
6ième Prix 12.00	19ième Prix 3.00
7ième Prix 11.00	20ième Prix 2.50
8ième Prix 10.00	21ième Prix 2.00
9ième Prix 9.00	22ième Prix 1.75
10ième Prix 8.00	23ième Prix 1.50
11ième Prix 7.00	24ième Prix 1.25
12ième Prix 6.50	25ième Prix 1.00
13ième Prix 6.00	

Tous les membres de "l'Abattoir de Princeville et de la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, mais spécialement ceux qui sont à proximité de l'Abattoir de Princeville, sont invités à prendre part à ce concours.

LE LOGEMENT DES BESTIAUX

Voici l'époque où le cultivateur doit songer à mettre ses bâtiments dans le meilleur état possible pour l'hivernement de ses animaux, c'est-à-dire dans de bonnes conditions de propreté, d'éclairage, de ventilation et de chaleur.

Propreté.—Faites tomber au balai toutes les toiles d'araignées qui se sont accumulées pendant l'été et appliquez une bonne couche de lait de chaux, à laquelle vous aurez eu soin d'ajouter une certaine quantité d'un bon désinfectant pour détruire le plus possible des germes de maladies qui pourraient être présents.

Eclairage.—Voyez à ce qu'il y ait le plus de châssis possibles dans vos bâtiments, que les vitres soient solidement fixées dans chaque châssis, car rien ne vaut la lumière du soleil pour prévenir les maladies. S'il est impossible d'avoir des châssis doubles partout, mettez-en au moins du côté du nord, afin de conserver la chaleur.

Ventilation.—La ventilation est une des choses les plus importantes dans le soin des animaux, et une chose qui est beaucoup trop négligée, car sans ventilation il serait impossible d'obtenir de nos bestiaux le développement vigoureux qui assure un bon profit sur la nourriture consommée.

Chaleur.—Voyez également — et ceci est très important — à ce que toutes les planches soient bien clouées, et que toutes les fentes soient bien bouchées afin de maintenir une température aussi uniforme que possible et de prévenir certains courants d'air qui, à certaines époques, causent beaucoup de tort aux bestiaux.

Les fermes expérimentales se feront toujours un plaisir d'envoyer des bulletins sur la construction des fermes, la ventilation, etc., et aussi de répondre aux questions et de préparer les plans des bâtiments qui peuvent être nécessaires sur votre ferme.

CHEVAUX

Une mauvaise habitude, c'est de servir du grain à un cheval, dès qu'il vient d'achever un rude travail; il ne faut pourtant pas lui en donner, avant qu'il ait eu au moins une heure de repos. Du foin lui suffit alors en attendant.

Il ne faut pas plus s'empresse d'étancher sa soif.

LAPINS

Bélangier, *L'Élevage du lapin*, un fascicule illustré in-8 de 19 pages.

Ce fascicule n'est pas un traité complet, néanmoins il donne bien tout ce qu'il importe d'abord de savoir pour réussir l'élevage du lapin dans les villages aussi bien que dans les campagnes. En ces temps de cherté des viandes, toutes les familles devraient s'adonner à cette exploitation d'ailleurs facile et peu coûteuse.

Pour se procurer gratuitement le fascicule, s'adresser au Service des publications, Ministère de l'Agriculture, Québec.

PREPARATION DU TROUPEAU DE MOUTONS A L'HIVERNEMENT

Notes des fermes expérimentales

Le revenu de la bergerie dépend principalement des soins donnés au troupeau en automne. Voici le système que nous suivons à la ferme expérimentale de Nappan, N.E. Avant que la saison de la lutte ne commence en automne, nous examinons le troupeau pour en éliminer toutes les brebis non productrices, les mauvaises laitières, toutes celles qui ont de mauvaises bouches ou des pis abîmés ainsi que toutes celles qui sont trop vieilles pour servir avantageusement à l'élevage. L'apparence n'est pas la seule indication sur laquelle on doit se guider pour faire cette sélection. Souvent une brebis peut être très maigre tout en étant bonne mère; sa maigreur provient d'une lactation excessive. On doit conserver les bonnes brebis dans le troupeau tant qu'elles donnent des petits et qu'elles les nourrissent bien.

Nous vendons tous les agneaux qui ne sont pas destinés à la reproduction, mais si le marché est encombré à ce moment, il y a plus d'avantage à les garder jusqu'en janvier ou février; ils sont mis sur un bon regain jusqu'au moment de la rentrée et engraisés avec du grain et des racines.

Les agneaux mâles destinés à la reproduction sont placés dans un champ séparé, sur un bon regain de trèfle. Ils reçoivent une légère ration de grain composée de $\frac{1}{2}$ livre d'avoine, $\frac{1}{4}$ livre de son et un cinquième de livre de tourteaux de lin. Les agnelles sont également mises par elles-mêmes dans un enclos, mais elles ne reçoivent pas beaucoup de grain, à moins que le regain ne soit pauvre.

Toutes les brebis portières sont mises en bon état de chair pendant la dernière partie d'octobre ou le commencement de novembre. Elles sont tenues pour cela dans un bon champ de trèfle où elles reçoivent une légère portion d'un mélange d'avoine, de son et d'un peu de tourteaux de lin. Elles augmentent rapidement de poids sous ce régime. Ce système a plusieurs avantages :

1.—La brebis qui est dans un état vigoureux au moment de la lutte donne généralement des agneaux plus vigoureux.

2.—Elle prend plus sûrement le mâle.

3.—Elle produit plus souvent des jumeaux.

4.—Enfin toutes les brebis du troupeau portent plus également, et ceci est d'un grand avantage à l'époque de l'agnelage, car tous les agneaux viennent au monde à peu près en même temps et le berger a beaucoup moins de travail.

Nous nous efforçons de toujours choisir pour le troupeau le meilleur bélier possible, typique de la race et vigoureux. Nous le nourrissons bien pour maintenir sa virilité, mais il ne reçoit du grain qu'un mois environ avant de commencer à servir. Nous ne le laissons pas courir continuellement avec les brebis; il ne reste avec elles que deux ou trois heures par jour.

En divisant le troupeau pour l'hiver nous mettons ensemble toutes les brebis adultes; les brebis d'une tonte sont dans une loge et les agnelles ensemble dans une autre. Ces dernières ne sont luttées que lorsqu'elles ont un an. S'il y a des brebis faibles, on leur donne également une loge séparée, car ces brebis n'auraient guère de chance à la mangeoire avec les brebis plus vigoureuses. Cette méthode de séparer les moutons pour l'hiver est celle qui nous a donné les meilleurs résultats.

LABOUR APRÈS LA MOISSON

Un bon labour est aussi nécessaire à la production d'une récolte abondante qu'une application de fumier. Plusieurs cultivateurs soutiennent même qu'un labour intelligent vaut une couche d'engrais. De telles déclarations n'enlèvent cependant rien à la valeur fertilisante des fumiers et autres engrais, mais servent à faire comprendre qu'il faut maintenir le sol dans le meilleur état de culture possible. Le labour devra se faire immédiatement après la moisson. Si le sol est infesté de mauvaises herbes,

un labour peu profond soit avec la charue à double soc, soit au pulvérisateur, donnera la chance à la graine de mauvaises herbes de germer. Un labour subséquent fera périr les jeunes plantes, et si le labour a été fait de bonne heure, il se produira une seconde germination de graine de mauvaises herbes, avant le dernier labour d'automne. Ce travail est l'un des moyens les plus effectifs pour combattre la folle avoine et la moutarde.

Lorsque le sol est comparativement libre de mauvaises herbes, quelques partisans du labour après la moisson conseillent un charruage profond, pour retenir plus d'humidité des pluies d'automne. Ceci dépend de l'expérience, et chaque cultivateur devrait suivre le système qu'il croit préférable et le plus en rapport avec son sol.

Le dernier labour d'automne devrait sillonner la surface du sol afin que la gelée la pulvérise complètement. Au cours de l'hiver il se forme alors une couche de terre molle à la surface; elle se dessèche de bonne heure au printemps et devient un excellent lit pour la semence et une protection pour l'humidité du sous-sol.

La rareté de la main-d'oeuvre rend actuellement ce travail difficile sinon impossible sur la plupart des fermes. Mais on devrait toujours suivre cette pratique après la moisson lorsque la chose est possible. On est certain d'accroître ainsi la production l'année suivante.—A. D.

EMPECHONS TOUT LE GASPILLAGE DU BOIS

Les sous-produits servent à divers usages

Les rebuts des scieries forment environ 40 pour cent de l'arbre. Le bois d'oeuvre ne représente, en moyenne, que 30 à 35 pour cent de l'arbre primitif. On trouve continuellement de nouveaux emplois aux rebuts de bois, mais il n'y a pas d'économie, si les industries des sous-produits ne rapportent pas de profit. L'utilisation efficace de ces rebuts exige une variété de procédés chimiques et mécaniques, qu'il faudra adapter à la forme, à l'espèce et à la quantité de rebuts à utiliser. Les doses, les élagages et les copeaux représentent de 15 à 17 pour cent de l'arbre. Parmi les usages les plus communs de ces rebuts sont le bois de chauffage, la confection de boîtes, les douves, les lattes, les petits articles en bois, la bimmeloterie, la poussière de bois, etc. La sciure forme environ 11 pour cent. Elle sert de combustible en certains cas; on en fait aussi des briquettes, du gaz, du poli à métaux, des matières isolantes, du bourrage, des litières pour étables, de la poudre à balayer, des parements à planchers, du li-

léum; on en fait aussi usage pour fumer la viande et le poisson, pour fabriquer de la poudre à miner, de la farine de bois, de la matière à mouler, de la brique poreuse, des mélanges pour mortier et béton; on en distille de l'alcool éthylique, de l'acide oxalique et du carborundum. L'écorce comprend environ 10 pour cent de l'arbre. On en fait généralement du bois de chauffage, mais l'écorce de la pruche et du chêne s'emploie surtout dans le tannage. On se sert d'un mélange d'écorce de pruche d'environ 30 pour cent, pour la fabrication de feutre à toiture, dont la matière fondamentale sont les chiffons. Les expériences récentes pour en fabriquer des planches murales, des seaux indurés, des conduits et du papier mural, ont donné de bons résultats. La fabrication d'articles spéciaux en bois occasionne de grandes pertes pendant le séchage, par suite du pourrissage provenant des mauvaises méthodes d'entreposage, du récroquevillement et du fendillement. La conversion du bois en articles confectionnés entraîne de grandes pertes de bois. Une active coopération avec les ateliers qui fabriquent de petits objets en bois a pour effet une grande économie de matière. On se sert des copeaux pour combustible, emballage, litière, assèchement de terrains humides et la confection de tissus ligneux. Les fabricants de vinaigre font un grand usage des copeaux de hêtre, mais ici encore on se sert plutôt de bois coupé d'une manière particulière que des sous-produits de divers ateliers.—Dr J. S. Bates.



LES TOMATES ONT EU DE LA DIFFICULTÉ À MURIR CETTE ANNÉE

Les tomates ont eu de la difficulté à mûrir cette année, à cause de la température défavorable et des pluies fréquentes. Comme résultat on retrouve de grandes quantités de tomates amoncelées dans les fenêtres afin qu'elles puissent recevoir le peu de chaleur que donne à cette époque de l'année le soleil.

Il faut que quelque chose se fasse immédiatement pour prendre soin de ces tomates qui n'ont pas mûries selon l'habitude normale. Une des meilleures méthodes employées pour mûrir les tomates consiste à envelopper chacune d'elles séparément dans du papier et à les placer dans des boîtes qu'on dépose dans une chambre chaude. Une autre méthode consiste à suspendre le pied de tomates au plafond d'une partie chaude de la cave. Dans certaines conditions exceptionnelles, les to-

mates peuvent mûrir graduellement jusqu'à la fin de décembre. Un endroit sombre est préférable, avec une température de 50 à 60 degrés.

Salez vos tomates

Un bon moyen consiste à saler vos tomates. Le procédé est excessivement simple et tout ce qui est nécessaire est un baril étanche. On peut se servir des tomates vertes salées pour faire des tomates bouillies, des tomates farcies, de la salade et des pâtés, des hachis aux tomates et autres. Les tomates vertes mises dans une solution de sel et de vinaigre sont excellentes pour les salades et les mayonnaises. Lorsque vous les enlèverez de la saumure, les tomates seront décolorées, mais d'excellentes qualités, et vous pourrez les faire tremper dans l'eau froide pendant deux heures avant de vous en servir. Pour faire la saumure, servez-vous d'une tasse et deux tiers de sel pour un gallon d'eau. Ceci fera une solution à dix pour cent de sel. Pour une solution de sel et de vinaigre, employez trois-quarts de tasse de vinaigre pour un gallon de la solution salée.

Tomates vertes farcies.

Faites tremper des tomates vertes salées dans l'eau froide pendant deux heures. Coupez une tranche mince sur le dessus de chaque tomate. Enlevez les graines et remplissez la cavité avec un mélange de riz bouilli assaisonné avec de l'oignon, de poivre et des pistaches rapées. Placez les tomates dans un vaisseau à cuire et ajoutez suffisamment de bouillon pour presque les submerger. Recouvrez le vaisseau et faites cuire dans le fourneau jusqu'à ce que les tomates soient tendres.

Pâté aux tomates vertes.

2 tasses de tomates de vertes salées; 2-3 tasse de sirop; 2 cuillerées à table de cornstarch; 2 cuillerées à table de substitut au beurre; 1 cuillerée à thé d'écorce de citron rapé; 2 cuillerées à thé de jus de citron.—Faites tremper les tomates dans l'eau pendant 2 heures. Coupez-les en petits morceaux et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais.

Tomates mûres.

Choisissez des tomates mûres dont la pelure n'est pas brisée et mettez-les dans une saumure. Suivez les directions et vos tomates seront fermes et de bonne couleur quand vous les sortirez de la saumure ou de la solution vinaigrée.

Les tomates mûres conservées dans le sel et le vinaigre doivent être ensuite trempées dans l'eau pendant trente minutes. Ceci n'est pas nécessaire si vous employez ces tomates avec des légumes frais.

COMMENT FAIRE LA GELÉE

La gelée de fruits peut être mise de côté et bouillie plus tard.

Les fruits doivent être sains, suffisamment ou presque mûrs, et cueillis depuis peu. Il faut les laver, en ôter les queues et trancher les plus gros; ajouter au jus assez d'eau pour l'empêcher de brûler pendant la cuisson. Si les fruits ne sont pas juteux, ajouter assez d'eau pour en couvrir les deux tiers, faire cuire lentement, jusqu'à ce que les fruits soient mous, les égoutter à travers un sac de flanelle ou deux épaisseurs de toile à fromage.

Remplacer le sucre par $\frac{3}{4}$ de tasse de sirop de maïs par tasse de jus. Réduire le jus par l'ébullition jusqu'à un tiers de son volume et y ajouter le sirop de maïs. Faire bouillir à feu vif. Le mélange est cuit à point, lorsque deux gouttes coulent ensemble et tombent en une seule du rebord d'une cuillère. Ecumer le jus, le verser ensuite dans des bocaux stérilisés et faire refroidir très rapidement; cacheter les récipients avec une couche de cire et couvrir les orifices avec un couvercle de métal ou de papier.

On peut mettre maintenant en bocaux le jus de fruits et le convertir en gelée plus tard, quand il fera plus froid et que la provision de sucre sera plus abondante. Il faut faire bouillir ensemble le jus et le sucre pendant cinq minutes et verser ensuite le tout dans des bouteilles ou des jarres stérilisées, placer ces récipients dans de l'eau bouillante jusqu'aux goulots et les y laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes, les boucher hermétiquement et les étiqueter soigneusement.

CONSERVES DE TOMATES

Choisir des tomates fraîches, mûres, fermes. Les trier suivant la taille, le degré de maturité et la qualité. Elles cuiront mieux, si elles sont du même degré de maturité et de qualité, et auront meilleure apparence. Il faut les laver, les ébouillanter pendant une minute et demie, ou jusqu'à ce que la pelure s'amollisse sans se briser. Les plonger ensuite dans l'eau froide, mais ne pas les y laisser séjourner; en ôter la queue, mais ne pas entailler les cellules de la graine, ou bien la graine et la pulpe se répandront plus tard dans le liquide. Enlever la pelure.

Placer les tomates en entier dans les flacons; finir un seul flacon à la fois et le placer dans le stérilisateur, avant de commencer un autre. Tasser soigneusement les tomates en frappant le fond du récipient avec la paume de la main et les pres-

sant un peu avec une cuillère à table, sans les écraser.

Ne pas ajouter d'eau. On peut y ajouter de la pulpe de tomates, mais pas de liquide. Les tomates sont une exception à la règle générale qui demande addition d'eau bouillante ou de sirop chaud, aux fruits. La tomate renferme beaucoup d'eau en elle-même. Ne rien ajouter, sauf une cuillerée à thé de sel par pinte, et, suivant le goût, une demi-cuillerée à table de sucre. Le pulpe de tomate pour conserves domestiques, provenant de grandes tomates brisées, cuites et coulées, devrait recevoir une cuillerée à thé de sel par pinte et être versée chaude dans les flacons pour remplir les vides.

Mettre sur le flacon une rondelle de caoutchouc et le couvercle, ajuster le couvercle ou le visser avec le pouce et le petit doigt. Stériliser 22 minutes dans un bain d'eau chaude, ou 16 minutes dans un bain de vapeur sous cinq ou dix livres de pression. Enlever, attacher, cacheter et faire refroidir.—A. D.

COMMENT CONSERVER

LES BETTERAVES

Ne mettre en conserves que des betteraves de petite taille. Il faut les laver et les gratter si c'est nécessaire, afin de les rendre propres; Ne laisser qu'un pouce environ des feuilles. Les assortir et les ébouillanter pendant 5 minutes, les plonger ensuite dans l'eau froide et les peler. Celles qui ont environ, 1 pouce de diamètre peuvent rester entières, mais il faut trancher les plus grandes, avant de les mettre en conserve.

Ajouter une cuillerée à thé de sel par pinte et couvrir les flacons d'eau bouillante. Mettre une nouvelle rondelle de caoutchouc sur chaque récipient et le couvercle, après l'avoir plongée avant dans de l'eau chaude, y visser le couvercle avec le pouce et le petit doigt.

Stériliser le contenu 90 minutes dans de l'eau chaude, ou 60 minutes sous une pression de 5 à 10 livres de vapeur, puis enlever les flacons, les cacheter hermétiquement et les mettre refroidir.

LA GOURGANE

Que n'a-t-on pas conseillé et recommandé jusqu'à présent pour diminuer le coût de la vie; on a surtout prêché la culture intensive des légumes, qui devait faire économiser la viande: dans ce cas, quelquefois on a fait fausse route; on aurait dû préciser davantage et dire quels légumes il fallait cultiver le plus. C'est ainsi que maints jardiniers d'occasion se sont lan-

cés dans la culture intensive de la laitue et des radis, ce qui a eu pour effet de leur faire manger davantage de la viande.

Tenez, il est un légume sur la culture duquel on aurait dû insister et que l'on n'a pas le moins du monde cultivé. C'est la gourgane. Voilà, si l'on veut m'en croire, le véritable légume de guerre, aussi excellent qu'économique, aussi facile de culture, que productif. La gourgane peut pousser avec abondance le long des rues et au bord des trottoirs, dans les cours les plus marécageuses comme dans les terrains vagues les plus ingrats.

On bêche un peu, on sème, on laisse faire et ça ne manque jamais de pousser; une gourgane en produit mille et un champ de gourganes peut nourrir toute une armée.

Mais..... il y a un "mais",..... on ne connaît pas la gourgane, le croirait-on? Un pied de gourgane à Québec serait une curiosité et on aurait des tentations de le transporter au musée de l'Instruction Publique. On en cultive quelques pieds dans certains villages des Cantons de l'Est où on en fait, paraît-il, du café. A Québec, à Montréal on ferait rire de soi si on allait parler des gourganes.

La gourgane tout de même a un pays: c'est le Saguenay. Là, en effet, depuis longtemps, on a reconnu tous les mérites et toutes les vertus de la gourgane. Aussi, la cultive-t-on sur la plus vaste échelle; pas un potager qui n'ait son "morceau de gourgane."

Mais on ne va pas, par exemple, en faire un vulgaire café. Fi de la gourgane à café! On ne connaît pas ça. C'est la gourgane à soupe que l'on cultive, et quelle soupe! Il y a des gourmets qui prétendent avoir dégusté de tout, des cuisines de grenouilles et des cervelles d'oiseaux, et qui ne sont pas fichus d'avoir seulement avalé une cuillerée de soupe aux gourganes. Je le répète, voilà pourtant le véritable légume de guerre: quand on a mangé deux assiettées de soupe aux gourganes on n'a plus envie de manger autre chose, et, en temps de famine, la gourgane serait considérée comme une manne comme elle devrait être considérée un délicieux légume en temps d'abondance.

Bhe! la connaissance parfaite que j'ai eu l'occasion de faire de la gourgane a fait surgir en moi une ambition: celle de devenir un jour, à Québec, le Parmentier de la gourgane.

Graindesel.

(L'Événement)

COMMENT ON SE RUINE

Par le jeu;

En achetant des objets dont elles n'avaient pas besoin, uniquement parce qu'ils étaient en vente à bon marché;

En ne dépensant pas leurs revenus avec prudence et proportionnellement à leurs moyens;

En empruntant de tous ceux qui consentaient à leur avancer de l'argent ;

En achetant, à la semaine ou au mois, tout ce qui leur était offert en vente ;

En ne prévoyant pas combien il est facile de s'endetter et combien il est difficile de rembourser.

En essayant d'accomplir ce dont le monde les croyait capables, plutôt que de rester dans la limite de leurs moyens.

En ne sachant jamais dire "Non" à personne, ou déclarer franchement à un ami: "Je n'ai pas les moyens de faire cela."

En retirant leur argent de la banque pour le risquer dans des spéculations douteuses ;

En ne prenant pas les précautions voulues, lorsqu'il s'agissait de questions d'affaires, ou lorsqu'elles transigeaient avec des parents ou des amis ;

En signant des papiers importants sans les lire, ou bien simplement pour obliger quelqu'un ;

Par l'extravagance de leurs enfants qu'elles n'avaient pas habitués à économiser ;

Le désir de paraître plus riches qu'elles ne l'étaient en réalité leur fit hypothéquer leur propriété et les amena à la banqueroute :

Quand elles s'aperçurent que leurs dépenses dépassaient leurs revenus, elles n'eurent pas la force de diminuer leur train de vie, l'habitude leur ayant rendu nécessaires toutes sortes d'extravagances.

GUERRE AUX RATS

Immenses pertes causées par ces rongeurs

"Le rat a causé plus de décès que toutes les guerres parmi les êtres humains". Cette surprenante déclaration a été faite dernièrement par David E. Lantz de la Commission biologique des Etats-Unis. Par l'intermédiaire des puces qui pullulent sur eux, les rats sont presque la seule cause de la perpétuation et transmission de la peste bubonique. On a même dit qu'ils sont aussi les agents transmetteurs de la pneumonie, maladie qui a détruit à diverses époques des millions d'êtres humains sur la surface du globe. C'est seulement grâce à des mesures préventives énergiques que l'on a réussi à prévenir la diffusion de ces fléaux dans les grands ports de mer américains au cours des années passées. Une surveillance constante sur ces havres est absolument indispensable, si l'on veut prévenir les épidémies.

Les pertes causées par les rats sont à peine croyables. On a calculé qu'en Grande-Bretagne elles s'élevaient, avant la guerre, à une somme annuelle de \$73,000,000; de \$38,500,000 en France; de \$47,640,000 en Allemagne; de \$3,000,000 en

Danemark, et d'au moins \$200,000,000 aux Etats-Unis. Il faut ajouter à ces chiffres l'argent dépensé à les combattre et les pertes des forces vives humaines par les maladies qu'engendrent ces animaux.

Ils sont excessivement prolifiques. La femelle du rat brun le plus gros et le plus terrible des espèces d'Amérique, met bas de six à dix fois par année, lorsqu'il y a abondance de nourriture; chaque portée compte jusqu'à dix petits et plus.

Les migrations des rats d'une région à une autre ne manque pas d'intérêt. Ces animaux sont parfois comparativement rares dans une localité donnée, pendant un certain nombre d'années, ensuite ils y font subitement leur apparition et y causent d'énormes dégâts. On attribue ces déplacements à certaines causes et à un grand nombre de cette engeance dans les lieux qu'ils infestent.

Le meilleur moyen de s'en débarrasser est de mettre les maisons à leur épreuve. Les entrepôts à grain devraient reposer sur des piliers d'au moins 18 pouces au-dessus du sol et être revêtus d'une feuille de métal. Le sol des caves et des sous-sols devrait être recouvert d'une couche de béton; il faut protéger les ouvertures des fenêtres avec de la toile métallique, et fermer les ouvertures des drains. On doit mettre hors de leur portée le grain et les aliments. Les chiens, les chats, le poison et les pièges sont les meilleurs moyens de les détruire. Il faut être prudent avec l'usage du poison, car on peut en rendre victimes d'autres animaux et des êtres humains. Se servir de préférence d'une petite trappe métallique à ressort. Elle coûte peu; lorsqu'il existe un grand nombre de rats en un endroit quelconque, trois ou quatre douzaines suffisent pour les détruire. Il faut que chacun cherche à se débarrasser de ces rongeurs, car si un seul cultivateur ou occupant de maison se montre négligent, le voisinage sera vite empesté.

FAUT-IL DENONCER

J'ai assisté l'autre jour à une discussion qui m'a singulièrement édifié sur la mentalité de certains individus réputés bons citoyens.

Voici le cas :

Un monsieur qui a bonne santé, est assez instruit, n'a pas de famille, et qui par conséquent pourrait facilement gagner sa vie, s'avise tout à coup de vendre de la boisson sans licence. Il attire chez lui des jeunes gens qui passent leurs nuits à jouer aux cartes, à boire, à perdre leur argent. Un père de famille qui veut sauver ses deux fils dénonce le vendeur sans licence au Revenu.

X approuve en tout point ce père de famille. Il prétend qu'il a rendu un grand service à la société en le dénonçant au Revenu.

Z, lui, soutient une opinion tout à fait opposée. Pour lui ce père de famille n'est qu'un **informer**, un lâche, un hypocrite, un jaloux, qui a manqué à la charité en ruinant son prochain, etc.....

Peut-on raisonner plus bêtement ? Et je vous avoue, la honte à la figure, que Z trouvait des approbateurs autour de lui.

Non ! Pas de pitié pour le vendeur sans licence ! Ce vendeur, dont vous prenez la défense, n'est qu'un voleur. Il vole le gouvernement et la ville en ne payant pas de licence; il vole l'acheteur en lui vendant des liqueurs frelatées; il vole le pain de la femme et des enfants de l'ivrogne qu'il fait boire.

Ce vendeur sans licence, pour lequel vous avez de la sympathie, n'est qu'un assassin, un meurtrier. Il empoisonne ses clients à l'aide de ses drogues maudites. Il est le pire des meurtriers puisqu'il fait perdre à sa victime, avant de lui enlever la vie corporelle, la vie intellectuelle, c'est-à-dire la raison, et la vie surnaturelle, en souillant son âme d'une faute grave.

Donc, sus au vendeur sans licence, voleur, assassin, empoisonneur.

R. G. P.

(La Tempérance).

LE BUVEUR

Portrait moral

Claude Soiffeur **boit** toutes les fois qu'il rencontre un parent, un ami, un camarade d'atelier, ou un "pays". Impossible de se quitter sans avoir pris un verre, sans avoir "trinqué" !

Il **boit** quand il se repose. Cela aide à passer le temps.

Il **boit** pendant son travail. Cela donne du courage.

Il **boit** quand il fait baptiser un de ses enfants, quand il marie sa fille ou son fils, quand il enterre son vieux père ou sa vieille mère.

Il **boit** quand il a une joie pour la célébrer, quand il a un chagrin pour le noyer, pour se consoler.

Il **boit** toujours, partout, avec tous. Tout lui devient un prétexte pour boire.

La bouteille est sa seule passion, sa seule affection. Il ne pense qu'à elle et ne travaille que pour elle. Jamais il n'est satisfait, jamais il ne dit: assez, même lorsque sa raison est égarée, même lorsqu'il tombe au bord du chemin.

Claude Soiffeur a le vin méchant; quand il rentre son gain de la semaine, il ne faut pas qu'on s'avise de lui faire la plus petite observation, de lui adresser le plus timide reproche. Si, en particulier, sa pauvre femme a le malheur de le faire, il se redresse et hurle. Alors il a l'air d'un tigre altéré de sang. Il profère des menaces de mort, et, en attendant qu'il les exécute,

il casse tout ce qui lui tombe sous la main.

Ce qui le rend si susceptible, c'est que tout au fond de l'âme il n'est pas heureux. Dans ses moments de lucidité, il souffre intérieurement. Sa conscience lui adresse de vifs reproches: elle le traite de lâche, de brute, de fou. Mais, comme il veut continuer à s'amuser, il s'irrite lorsque des voix du dehors viennent confirmer ce que dit la voix du dedans.

Pour ses camarades d'estamine, comme pour les cabaretiens, il est un sujet de risée. Par devant on lui fait belle mine, parce qu'il dépense et pays sans compter; mais par derrière on se gaudit de lui. — Pour sa femme et ses enfants, il est un objet de dégoût et d'effroi. — Pour la société, il est une charge, un être inutile et malfaisant. Au vin qu'il aime tant, il doit l'épithète de "lie" qui lui est si souvent appliquée.

Quand il disparaîtra de ce monde, un soupir de soulagement s'échappera de toutes les poitrines, à commencer par sa famille qui dira: **c'est un bon débarras.**

LES ALLUMETTES

Le prix des allumettes monte et si jamais le gouvernement annonce une nouvelle taxe sur cet article, il deviendra absolument prohibitif. Le lendemain du discours du budget, on doubla le prix sans autre forme de procès du montant de la taxe. Les petites boîtes qui se vendaient par exemple cinq sous se vendirent le lendemain dix sous. Quelques-uns allaient même jusqu'à en demander 12 et 15 sous par boîte. Depuis les autorités ont exigé que l'on frappât chacune de ces petites boîtes d'un timbre de cinq sous. Ce fut le signal d'une nouvelle hausse de cinq sous. Il se trouve donc que depuis le discours du budget, cet article que l'on reconnaît comme absolument indispensable se vend trois fois plus cher qu'il ne se vendait.

Si l'on doit imposer une nouvelle taxe sur ce produit, on conseille à ceux qui ont un peu de capital de fonder une industrie de briquets; elle ferait avant longtemps des affaires d'or.

Si la conscience se formait dans la famille, il ne faudrait pas tant de lois pour refréner le vice plus tard.

o-o-o

Il suffit certains accents pour que l'on pénètre sous les mots le secret de la vie.

—**Bordeaux.**

o-o-o

Quand on aime, on veut estimer ce que l'on aime et s'estimer soi-même dans son amour.—**Bourget.**

o-o-o

S'entretenir avec un ami, c'est penser tout haut.

Au Foyer Féminin

POUR LES JEUNE MÈRES

Nous nous faisons un aimable devoir de mettre sous les yeux de nos amies les mamans cette forte page que le Pape Benoît XV écrivait aux Ursulines, ces dévouées éducatrices, à l'occasion du troisième centenaire de leur existence :

"La célébration solennelle du troisième centenaire des Ursulines, pour commémorer l'élévation de l'Institut au rang d'ordre religieux, tombe bien à propos au milieu de la douloureuse période que nous traversons. La cause principale de tant de maux est manifeste. Un trop grand nombre d'hommes dans la vie publique, se sont éloignés des principes et des institutions chrétiennes qui sont le fond des Etats. Depuis longtemps déjà, mais surtout depuis la Révolution Française, on s'est efforcé de restreindre la vertu bienfaisante de l'Eglise en un champ de plus en plus étroit, au point d'anéantir toute son influence dans la société humaine. — Ainsi tout spécialement s'est-on appliqué à soustraire la femme aux soins et à l'action maternelle de l'Eglise. Chacun sait en effet la part étonnante que, dans l'un et l'autre sens, la femme peut avoir sur la destinée du genre humain. Si elle s'éloigne de sa voie normale, toute la discipline domestique ou civile en est ébranlée. C'est ainsi qu'on a pu voir des femmes, élevées en dehors de la religion, abandonner, en même temps que la piété toute retenue. Combien en est-il qui, se livrant à des études étrangères à leur sexe, prennent des manières toutes masculines, ou qui, désertant les devoirs domestiques pour lesquels elles étaient faites, se lancent témérairement au milieu des luttes de la vie ! De là cette déplorable perversité des moeurs que la fiévre même de la guerre a extraordinairement accrue et propagée. A cette perturbation générale de toutes choses, vous avez résisté autant qu'il était en votre pouvoir en formant à la sagesse chrétienne les jeunes filles dont l'éducation vous était confiée. Elle est grande et belle, assurément, l'oeuvre méritoire que, dans ce champ d'action, vous avez accomplie avec la grâce de Dieu. Nous avons pleine confiance que la bonté divine fera surgir de cette immensité des ruines un ordre de choses tout nouveau dans lequel domineront les principes de la justice et de la charité chrétiennes. Tous les gens de bien, chacun pour sa part, devront coopérer à cette restauration de l'ordre. Quant à vous, vous rappelant ce que votre société a fait jusqu'ici, appliquez-vous avec un zèle

encore plus ardent à votre tâche, qui est de former les esprits et les coeurs des jeunes filles de telle sorte qu'elles soient un jour des mères de familles vraiment dignes de leur profession chrétienne."

Nous serions des plus heureuses si nos amies, les mamans, qui le peuvent avec facilité confiaient aux religieuses Ursulines leurs fillettes bien-aimées. Ces chères bonnes soeurs, que nous avons appris à chérir durant neuf années passées sous leur précieuse tutelle, ont plusieurs couvents en notre province, notamment à Roberval, Lac St-Jean, à Québec et aux Trois-Rivières.

Yolande.

LA PREMIÈRE CANADIENNE

Le monument élevé à Québec en l'honneur des premiers colons canadiens mérite le vibrant éloque qu'en faisait M. l'abbé Elie Auclair, dans un sermon prononcé à la Basilique, le 3 septembre dernier, jour du dévoilement.

"L'artiste montréalais, M. Laliberté, a dit en substance M. l'abbé Auclair, a été bien inspiré en fixant dans le bronze pour les siècles, tout au haut de son piédestal de si élégante venue, ce moissonneur qui offre à Dieu sa première gerbe dans un geste qui symbolise et résume la vie et l'oeuvre de Louis Hébert". Un peu plus loin, il ajoute: "Les statues de Marie Rollet, femme d'Hébert, de Guillaume Couillard, gendre d'Hébert, ont elles aussi leur expression et leur sens historiques".

Et cela est vrai. Les admirateurs de la statuaire canadienne qui s'approchèrent, au lendemain des fêtes, de l'oeuvre de M. Laliberté, purent s'en convaincre. Ses trois créations artistiques sont fortes, belles, véridiques en tout point. Elles sont exquises aussi. Volontiers, l'on s'arrête pour contempler le groupe charmant, placé à la base du monument et qui représente Marie Rollet, entourée de ses trois enfants. Au centre, la "dame Hébert" est assise, un livre sur les genoux, la tête légèrement tournée vers Guillemette, sa fille cadette, agenouillée près d'elle et priant.

A gauche, Anne, la soeur aînée, tend à son frère Guillaume une rose épanouie. L'ensemble possède une vie, une grâce, une simplicité véritablement harmonieuses. Cela vous enchante.

Et il semble alors à ceux qui se penchent avec amour sur les textes de nos vieux historiens que la physionomie de Marie Rollet devait dégager cette force seraine et calme; que les traits réguliers et fermes du visage, que sa noble attitude, reflètent l'idéal intérieur auquel cette femme avait tout sacrifié.

M. Laliberté s'est-il inspiré du naïf et délicieux Sagard, de ce Récollet qui écrivait par ordre, avec une modestie touchante, l'histoire du séjour qu'il fit au Canada? Sagard demeure le biographe par excellen-

ce de Marie Rollet. Ses récits nous la font voir dans des circonstances multiples, graves souvent, où sans cesse apparaît son action intelligente et sûre. Aucun des traits essentiels de cette riche nature n'a échappé à l'observation de ce moine perspicace, profondément édifié.

C'est à la foi de Marie Rollet que Sagard rend d'abord témoignage. Et, narrant l'affreuse traversée que subissent nos premiers colons, lors de leur voyage à Québec, en 1617, il rappelle qu'au moment où le naufrage devenait imminent, "tous furent émus de compassion et sensiblement attendris en voyant la femme du sieur Hébert élever ses deux enfants, par les coutils, pour recevoir leur bénédiction qu'un chacun implorait."

A Québec, un peu plus tard, en signalant son empressement à visiter les malades, le bon frère avoue au sujet d'un huguenot écossais "qui avait fort enchargé la dame Hébert d'amener le Père Paul à son chevet, que Marie Rollet ne veut manquer une oeuvre si charitable et qui concerne la conversion et le salut d'une âme égarée et en fait son devoir".

Et comment oublierait-il, par ailleurs, ce témoin consciencieux durant quelques années de la vie de nos premiers colons, la bonté secourable, la charité ingénieuse de la femme de Louis Hébert ? Il en raconte, avec d'abondants détails, les diverses manifestations. Entre autres, les solennelles cérémonies de baptême auxquelles prend part Marie Rollet, "première habitante" du Canada et marraine attitrée, à cette époque, de tous les petits sauvages. Quelles descriptions pittoresques nous fait Sagard des plantureux repas servis en ces occasions par la bonne matrone ! Vraiment nous le respirons ce fumet excellent qui s'échappe de "la grande chaudière à brasserie de la dame Hébert."

Avec une délicatesse charmante le moine historien rappelle, à l'occasion, la charité de Marie Rollet envers les Récollets. En 1629 la famine éclate à Québec. Les fils de saint François, par leur héroïsme à secourir leur prochain, s'exposent tout bonnement à mourir de faim. Marie Rollet intervient. Elle réussit à remplir deux barils de pois qu'elle envoie aux religieux. "Sans la dame Hébert, s'écrie Sagard, les Récollets se rendaient tout à fait misérables et pour mourir de faim."

Sous la plume du bon frère, les qualités morales de Marie Rollet rayonnent. Et M. Laliberté à son tour a su les traduire avec une puissante fidélité dans le bronze.

L'existence de la première Canadienne débordé de leçons et d'exemples. Dans quels sentiers, au Canada, Marie Rollet n'a-t-elle pas pénétré avant toute autre ? Elle demeure, nous le savons, la première institutrice de chez nous. Elle prélude à cet enseignement féminin que devaient illustrer par la suite tant d'âmes grandes, nobles et saintes.

Elle a donné enfin, la première, ne l'oublions jamais, la preuve suprême d'un profond attachement au sol canadien. Ce fut

un geste précurseur d'action française. Car qui donc, de 1629 à 1632, alors que le drapeau de la France ne flottait plus sur le fort de Québec, gardait fièrement, jalousement, sous son toit, le lourd et riche dépôt de la civilisation française et catholique en Amérique ? Marie Rollet.

Et n'est-ce pas, ainsi que nous le dirions aujourd'hui, en notre langage moderne, elle avait su "tenir" et "tenir jusqu'au bout", Marie Rollet, la première Canadienne ?

Marie-Claire DAVELUY.

(L'Action française)

RECETTES POUR LES BELLES-MÈRES

—Alors, Madame, votre garçon et votre fille vont se marier dans quelques jours, et vous allez monter au grade de belle-mère ?

—Monter !..... hum !..... dites descendre, Monsieur, ce sera plus exact, car les belles-mères n'ont pas, en général, une très bonne réputation. "Aimable comme une belle-mère" est une expression qui ne passe pas pour un compliment, et instinctivement, on a l'impression de griffes vous caressant la peau, ou tout au moins d'une personne renfrognée, hargneuse et grincheuse. N'est-ce pas votre avis ?

—Il y a belle-mère et belle-mère. Si plusieurs sont détestables, il y en a beaucoup d'autres qui valent leurs gendres et leurs brus par-dessus le marché. D'ailleurs, j'en suis convaincu, une belle-mère peut, si elle le veut, conquérir une place de choix dans le coeur de son gendre ou de sa bru.

—Vrai ? Alors, faites patenter votre secret, Monsieur, et je vous promets que vous ferez rapidement une grosse fortune. Moi, la première, je retiens quelques boîtes ou quelques flacons de votre élixir, car je voudrais bien m'assurer l'affection de mon gendre et de ma bru.

o-o-o

—Madame, mon secret n'en est pas un. Je vais vous le confier gratuitement..... à la condition d'en faire part à toutes les belles-mères présentes et futures de votre connaissance.

—Vous êtes bien aimable, Monsieur.

—Quand, avant leur voyage de nocces, les mariés viendront vous faire leurs adieux, adressez-leur un petit discours.

—Un discours ? Moi ? Mais vous n'y pensez pas.

—Dites-leur tout simplement, avec la délicatesse qu'une femme sait y mettre : "Mes enfants, je vous aime de tout mon coeur et je vais vous en donner une preuve convaincante: jamais je ne me mêlerai de vos affaires, à moins d'y être invitée par vous deux, à genoux, et encore ! En dehors de ces circonstances exceptionnelles, je me contenterai de prier pour vous et d'adresser à Dieu des voeux bien sin-

cères pour votre bonheur. Pour m'éviter l'occasion de succomber à la tentation de me mêler de vos affaires, j'exige que vous preniez un logis à part et à plusieurs arpents d'ici, et que vous ne veniez me voir qu'ensemble. Mes enfants, je vous bénis !"

En vous entendant, votre gendre va s'épanouir comme une rose, votre bru aura des envies folles de vous sauter au cou..... pour vous embrasser. Pendant le voyage de nocces, aux rayons de la lune de miel, on parlera de votre délicatesse, de votre bonté.....

—Vous voulez rire ?

—Je suis sérieux, très sérieux, au contraire. Car, pourtant tant de jeunes ménages passent-ils si vite à la lune rousse ? Cherchez et souvent, trop souvent, vous trouverez l'influence de la belle-mère. C'est que, sans toujours s'en rendre compte, la belle-mère jalouse de son gendre ou de sa bru. Elle leur en veut instinctivement de l'avoir supplantée dans le coeur de son fils ou de sa fille. Pour reconquérir la place qu'elle croit perdue, elle cajole son enfant, provoque des confidences, sème des soupçons, prend parti contre l'envahisseur et vous l'entendez murmurer avec des trémolos dans la voix : "Pauvre petit ! Chère petite ! Ah ! le sans-coeur ! Maf-le donc à sa place !" etc., etc.....

—C'est vrai, Monsieur, c'est bien ainsi que les choses se passent souvent !

o-o-o

—Je ne le sais que trop. Et la mère, oubliant que son fils ou sa fille n'est plus sous sa tutelle, s'occupe de toutes les affaires du jeune ménage, donne son avis, critique, blâme, dit son mot sur tout, veut diriger, s'imposer, jusqu'à ce qu'enfin le gendre ou la bru se fâche et l'envoie promener en termes plus ou moins polis. De là des divisions, des mésintelligences, de la discorde, des rancunes dans la famille. Si la belle-mère, au lieu d'attiser la désunion, restait chez elle, et se contentait de dire à sa fille ou à son fils, quand ceux-ci viennent lui parler de leurs bobos: "Mes enfants, aimez-vous bien l'un et l'autre, pardonnez-vous vos travers mutuellement, priez le bon Dieu comme je le fais moi-même pour vous, afin que vous restiez toujours bien unis, et réglez vos difficultés entre vous." Tout irait bien mieux.

On dit: "Loin des yeux, loin du coeur." C'est vrai, en général, mais il y a exception pour les belles-mères. Plus elles sont loin des yeux, plus elles sont près du coeur: leur discrétion leur gagne la sympathie.

—Vous avez raison, Monsieur, et je suis vrai votre avis.

—Tant mieux pour vous et pour vos enfants. Tout le monde voudra vous avoir pour belle-mère. Mais n'oubliez pas de faire un peu de réclame en faveur de mon système. Je crois que bien des jeunes ménages s'en trouveront bien.

(L'Étincelle.)

DES LECTURES

Avant de prendre un livre, faites-vous les questions suivantes :

Y a-t-il profit pour moi à lire ce livre ? En deviendrai-je plus sage ? Aurais-je lieu de me féliciter, si la mort me prenait dans la lecture de ce volume ? Si vous pouvez honnêtement répondre un franc oui à ces questions, alors lisez-le; autrement, mettez-le de côté; ou mieux encore peut-être, jetez-le au feu.

De bons livres, voilà ce que nous devrions lire, et lire doucement; les bons livres sont nos meilleurs et nos plus utiles amis. Tous ces romans, au contraire, qui inondent le marché, sont désastreux. Quel profit peut-on tirer de ces aventures extravagantes, de ces affaires d'amour sans vraisemblance et souvent sans pudeur ? D'ailleurs, il n'est permis à personne de perdre son temps.

Il faut bien l'avouer, nous sommes en vahis par les mauvais romans. Ils s'étalent à la vitrine de nos magasins, on les retrouve en plein tramway, dans les mains de nos jeunes filles. En sous-marins les épiciers les prêtent à leurs pratiques pour s'assurer leur clientèle, ou les vendent, les louent pour quelques sous, sans trop savoir, j'espère, le crime qu'ils commettent.

Car, que valent ces romans à bon marché ? Un de nos visiteurs français, M. F. Veuillot, m'exprimait naguère sa surprise de les voir si répandus, offerts même aux voyageurs sur nos lignes de chemins de fer. Il ne pouvait comprendre que dans un pays comme le nôtre on tolérât pareil scandale. Il faut bien en effet qu'on le sache, plusieurs de ces romans à bon marché sont à l'Index et les autres ne sont bons qu'à détraquer les imaginations et à souiller les coeurs.

Ne serait-il pas du devoir de tout catholique de protester énergiquement; d'exiger le respect auquel il a droit pour lui et les siens ?

Aux mères de famille aussi d'ouvrir les yeux. Quand je vois aux mains de nos filles des productions vulgaires et sensuelles, je me demande si ces enfants sont orphelins. Une mère pourrait-elle tolérer pareil empoisonnement ?

Or, ces livres qu'on se prête, qu'on loue, qu'on échange, ne valent rien. Je n'en veux pour preuve que le soin que mettent les lectrices à en dissimuler le titre aux couleurs criardes et suggestives. Si elles ont la faiblesse de se repaître de cette vulgaire littérature, elles ont encore la pudeur de ne pas s'en vanter. Combien de temps en sera-t-il ainsi ?

Il est grand temps qu'on agisse.

B. P. I. C.

Les âmes très entières dans leurs sentiments éprouvent dans les pires catastrophes, une impression de véritable délivrance.—Bourget.

LES EXPOSITION DE NOS CERCLES DE FERMIERES

Le développement de la production agricole sous toutes ses formes, selon des méthodes modèles, s'accroît dans notre région particulièrement propice à cette industrie fondamentale.

Nos Cercles de Fermières de Chicoutimi et de Ste-Anne, fondés depuis 1915, ont démontré par leur expositions de la semaine dernière qu'ils ont compris de la façon la plus pratique l'idée qui présida à leur naissance et celle qui les dirige aujourd'hui.

Le Cercle des Fermières de Chicoutimi, qui dût essayer en février dernier pour former une nouvelle colonie à Ste-Anne, se devait, par sa priorité de naissance sur les autres Cercles de cette province, d'inaugurer la première exposition locale de produits provenant du travail de ses membres.

Un public très nombreux s'est rendu aux deux expositions et a pu admirer le

talent des jeunes filles et des dames des deux cercles aussi bien que leur dévouement couronné du plus entier succès. Les nombreux amis de nos cercles avaient contribué généreusement à former des bourses de récompense. Une somme totale d'environ \$300.00 a été distribuée en prix après adjudication des jurys. Des prix spéciaux ont été fondés par MM. Cyrille Vaillancourt, chef du service provincial de l'Agriculture; Raoul Dumaine, instructeur avicole et régisseur de la Station d'Aviculture de Princeville; J.-A. Gaulin, manufacturier d'articles avicoles et apicoles, de Beauport, Qué., et Eugène Julien & Cie, de Québec. Une somme de \$15.00 a été donnée à partager comme prix d'excellence pour les plus belles collections complètes par H. Honoré Petit, M.P.P., et des prix spéciaux furent accordés par MM. les abbés Léon Maurice, aumônier du Cercle de Chicoutimi, Geo. Tremblay, curé de Tadoussac et premier aumônier du même cercle, ainsi que par le Rév. J.-C.-A. Tremblay, du "Progrès du Saguenay". M. le Dr Edmond Savard, M.P., et MM. J.-A. Bélanger, B.S.A. agronome du district et A.

(suite à la page 18)

CHIQUEZ LE TABAC
KING GEORGE'S
 NAVY



ET SAVOUREZ SON
 AROME PERSISTANT
 15 cts.

Désilets, B.S.A. directeur général des cercles de Fermières, Mlles Jean et Dufour, du "Progrès du Saguenay," ont aussi ajouté des prix supplémentaires.

Aux deux salles d'exposition on a pu admirer tout particulièrement l'excellence des produits du jardin, de riches collections de miel dont la qualité peut souffrir une comparaison avec ce qui se rencontre de mieux aux Expositions de Québec, Trois-Rivières, Sherbrooke et Ottawa, des conserves alimentaires très bien faites, des sujets de basse-cour: poules, cochets, pigeons, canards, dindons, oies et lapins, tous de races pures et élevés selon les données les plus certaines de l'enseignement agricole officiel. Nous avons également admiré les lainages, couvertes, bas, mitaines, gilets, vêtements, et autres de même que les toiles, serviettes, draps, nappes, etc., quelques ouvrages de fantaisie, crochetés, fils tirés, broderies, et de superbes confections culinaires, du pain de ménage, des gâteaux, bonbons, tîres, sucres, et enfin, des beurres et fromages à la crème garnissaient richement les tables d'exhibits.

La visite de tous ces objets a été pour nous un sujet d'admiration sincère pour le talent de nos ménagères et pour cette oeuvre si féconde en bienfaits qu'est le Cercle de Fermières. Vraiment, l'école qui forme de pareilles femmes est bien celle que pouvaient rêver nos éducateurs religieux et laïques d'inspiration franchement canadienne-française et catholique. Car les épouses de demain, qui apporteront dans leurs nouveaux foyers tant de ressources de bien-être et d'aisance, réaliseront la plénitude des aspirations et le voeu patriotique de nos apôtres de la bonne vie rurale en formant une génération d'hommes éclairés et pratiques, foncièrement enracinés au terroir nourricier. Les divers orateurs de ces fêtes agricoles l'ont signalé par des paroles très heureuses aux deux expositions de Ste-Anne et de Chicoutimi.

A Ste-Anne, le 25 septembre

Dans une salle, voisine de l'église paroissiale, s'étaient les produits du Cercle de Fermières et ceux des Jardins Scolaires. La qualité et la variété des exhibits y était remarquables. L'exposition ouverte à 10 heures a.m. s'est close assez tard dans la soirée. A 2 heures p.m. l'expertise des ouvrages féminins a été faite par Mmes Ludger Alain de Chicoutimi, Octave Gravel et Jos.-A. Tremblay, de Ste-Anne et Mme A. Désilets, de Québec. Agissaient comme juges des produits agricoles MM. Michel Bélanger, agronome officiel, A. Désilets, B.S.A., et Clément Dufour. L'ensemble était sous la direction de M. l'abbé Laberge, aumônier des Jeunes Fermières de Ste-Anne.

A trois heures p.m. des allocutions furent prononcées par MM. Honoré Petit, député Provincial, J.-E. Lemieux, curé de la paroisse, A.-J.-M. Bélanger, agronome et Alphonse Désilets, directeur des Cercles.

Nous offrons aux organisatrices de cette exposition, à Mmes Dr Bouchard, L.-H. Petit, P. Bouchard, David Brassard et à Mlles Emilie Gravel, Yvonne Gagnon et Caroline Lemieux, secrétaire et trésorière du Cercle, et à toutes celles qui ont contribué à l'organisation, les félicitations les plus cordiales pour le succès qui couronne leurs efforts.

A Chicoutimi, le 26 septembre

L'exposition des Jeunes Fermières de Chicoutimi s'est tenue dans le soubassement de la salle paroissiale, près de la cathédrale. Ouverte à 10 hrs. a.m. la fête se termina à 11½ du soir.

Dès l'avant-midi, l'expertise des produits commença pour se terminer à 2 hrs. p.m. Agissaient comme juges pour les ouvrages féminins: Mmes Alphonse Désilets, A. Gauthier et J. Blackburn. Pour les produits du jardin, de la basse-cœur et du rucher: MM. A.-J.-M. Bélanger, agronome officiel et A. Désilets, B.S.A.

De 3 hrs. à 5 hrs. p.m. avait lieu la réception officielle. MM. les abbés Léon Maurice, aumônier du Cercle, J.-A. Larouche, curé de la cathédrale, J.-C. Tremblay, du "Progrès", et MM. H. Petit, M.P., Alphonse Désilets, directeur des cercles, Michel Bélanger, agronome, adressèrent la parole.

A 8 hrs. du soir, on donna lecture de la liste des prix gagnés dans les diverses sections de concours; puis, MM. les abbés Maurice et Geo. Tremblay, MM. Désilets et Bélanger, ajoutèrent quelques mots de félicitations aux heureuses lauréates ainsi qu'aux dévouées organisatrices, Mmes Fortier, Ths.-Louis Gobeil et Lorenzo Delisle, ainsi que mesdemoiselles Fortier, Morin, Delisle, Gaudreault et à leurs dévouées compagnes.

Une foule de 500 à 600 visiteurs s'était rendue à la séance du soir qui se prolongea jusqu'à la fin de la soirée. Un lunch d'honneur fut servi à 11 hrs., auquel prirent part une quarantaine de joyeux invités.

Ces deux expositions, pour une première année, accusent un succès au-delà de toute espérance. Aussi, croyons, nous devoir assurer, avec M. l'abbé Maurice, qui fut l'âme de cette fête agricole, que l'exposition des Fermières de l'an prochain sera plus féconde encore en enseignements précieux et en encourageant pour les travaux de la culture modèle.

EN GARDE !

Québec, lundi,
le 16 septembre 1918.

Nous nous attendons bien à ce que le député de Saint-Hyacinthe, mis par nous en présence de son passé public, soulève, en nous visant, son cri ordinaire au préjugé de religion, refuge suprême de la démagogie électorale et d'une logique indigente. Nous lui disons tout de suite qu'il y a

longtemps que ce jeu-là est découvert et que, s'il prétend à l'originalité, il pourrait bien en changer sans délai.

Après donc nous être occupé de sa personne publique, jugée mauvais guide, nous sommes obligé d'examiner son oeuvre actuelle, à savoir l'Union des Cultivateurs de la province de Québec fondée par lui avec quartiers-généraux dans la cité maskoutaine.

M. Bouchard va encore s'écrier que nous sommes contre l'organisation agricole, que nous ne comprenons rien au progrès de nos campagnes, que nous sommes enlisés dans la routine, et cetera. Cette clameur n'est pas pour nous effrayer plus que l'autre, et nous allons dire en toute franchise à M. Bouchard, comme à tous ceux que M. Bouchard veut entraîner dans son sillage, ce que nous pensons de cette Union fondée, patronnée et dirigée par un tel homme public.

o-o-o

Première observation. Le député de Saint-Hyacinthe, se mettant dans la tête de grouper nos agriculteurs, est allé chercher son modèle d'après les Fermiers Unis de l'Ontario et du Nouveau-Brunswick. Or, que valent ces organisations? Oh! nous ne contestons ni leur activité ni leur force matérielle, mais sont-elles de principes absolument sûrs? Un fort courant de socialisme pénètre et anime les Fermiers Unis de l'Ouest, qu'on a vus souscrire aux folies démocratiques les plus exagérées. Notre Est, plus conservateur, a évidemment empêché jusqu'ici les cultivateurs organisés des provinces anglaises de tomber dans tous ces extrêmes. Mais ils ne sont

suite à la page 19

Remise vite. Paie Comptant
Expédition gardée 5 jours
si désiré.



La fourrure est chère. Prenez le plus possible. Suivez notre guide illustré pour trappeurs. Nous l'envoyons gratis, faites-en la demande. Faites de l'argent. Des listes de prix vous sont envoyées pour vous tenir au courant. Prenez et amorcez la sorte que vous voudrez. Vous devez nous connaître. Dans les affaires depuis ½ siècle.

La maison la plus considérable, la plus commodément située. Demandez des références à n'importe quelle banque. Les premiers aux Etats-Unis pour envoyer des listes de prix aux trappeurs. Comptant pour les peaux. Laissez nous coter.

Weil Bros & Co.

pas, ni dans le fait ni en théorie, sans point de contact avec les organisations-soeurs de l'Ouest extravagant.

Si M. Bouchard ne s'est point préoccupé, pour les cultivateurs auxquels il s'adresse, de ce péril déjà grave, d'autres, parmi lesquels viennent en première ligne le clergé, guide naturel du peuple, et les journalistes qui prétendent diriger leur public vers des pâturages sûrs, ont le devoir d'y penser et de formuler de nécessaires mises en garde.

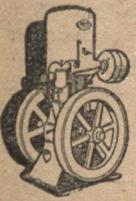
Deuxième remarque, beaucoup plus importante, parce que, plus générale, elle résume et condense toutes les préoccupations qui s'imposent, en ces matières.

C'est que l'organisation agricole, comme l'organisation ouvrière, et l'organisation

générale des catholiques sur le terrain professionnel et public, a ses lois définies par l'Eglise et qui ne souffrent pas sans vengeance d'être mises au rancart. Ces lois sont connues. L'Eglise, les Papes les ont formulées et promulguées: c'est un devoir pour les catholiques de s'unir sur le terrain confessionnel et de fonder sur une base ouvertement confessionnelle les associations par quoi ils visent à mieux servir des intérêts même aussi immédiats que ceux de la profession.

Or, jugée de ce point de vue souverain, l'Union à M. Bouchard paraît, aux termes mêmes du manifeste qui a fait son tour de presse, interconfessionnelle et neutre. C'est ce que soulignait le directeur de la *Semaine Religieuse de Québec*, dans sa dernière

causerie. Il s'étonne, avec raison, que "les directeurs n'aient pas trouvé le moyen de placer une belle et franche profession de foi catholique." Nous aurions aussi aimé voir, ajoute-t-il, dans une association qui peut être appelée à jouer un rôle important, un jour, dans notre province, des membres de notre clergé, invités à donner à cette oeuvre l'appui de leurs conseils et de leurs salutaires influences. Il nous semble que le prêtre canadien-français a donné à nos cultivateurs des preuves assez nombreuses de son dévouement à la grande cause agricole, pour que son intelligente et active coopération reste désirable et désirée dans cet important domaine de notre vie nationale."



"NOVO"
ENGINS à Gazoline
et à Pétrole.

A L'EPREUVE DE LA POUSSIERE
 Le support de la manivelle est emboîté. La manivelle tourne dans l'huile rendant ainsi l'engin de double durée.

A L'EPREUVE DE LA GELEE
 Il n'est pas nécessaire d'enlever l'eau dans les temps froids. Une garantie écrite contre tout dommage pouvant être causé par la gelée accompagne chaque engin.

L'ENGIN "NOVO" peut coûter un peu plus cher que d'autres, mais il devient meilleur marché à la longue. Au-delà de 40 000 en usage. Demandez le catalogue No. 40.

**LONDON CONCRETE
 MACHINERY CO. LTD.**
 DEPT. LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeurs au monde entier.

POUR LES

COOPERATIVES



**Nous avons des prix spéciaux ainsi que pour
 les cercles agricoles.**

CULTIVATEURS : Tirez du sol le maximum de rendement possible car des prix élevés vous sont assuré pour vos produits.

Les ENGRAIS CHIMIQUES que nous vendons ont encore la même analyse que les années passées et nous sommes en mesure encore cette année de livrer en tout temps n'importe quelle quantité.

Sur demande nous nous ferons un plaisir de vous envoyer un de nos voyageurs qui sera en mesure de vous fournir tous les renseignements nécessaires.

Analyse fournie sur demande

**La Cie des Engrais Chimiques
 Anglo-Française, Ltée**
 218, Marie de l'Incarnation, - QUEBEC.
 Téléphone 7346

MADEMOISELLE

Lorsqu'un homme de votre condition désire se mettre en ménage et qu'il vous offre de partager son sort, quelles sont le plus souvent les raisons qui vous portent à le refuser ou à l'accepter ?

Vous le refuserez s'il est laid, mal bâti, s'il est timide et gauche, et enfin s'il ne gagne pas de bonnes journées.

Si, au contraire, c'est un beau gars, hardi, galant avec les filles, habile ouvrier, vous l'accepterez avec joie.

Cependant il est un point d'une importance capitale et sur lequel vous ne songez que bien rarement à vous renseigner.

N'a-t-il pas l'habitude de boire ? L'a-t-on vu ivre quelquefois ?

Si vous faites une enquête à ce sujet, on vous répondra vraisemblablement: Oh! il se pocharde de temps en temps comme tout le monde. Lorsqu'on vous fera cette réponse prenez garde. Songez que si, lorsqu'il est jeune, il est ivre de temps en temps, il viendra un moment, où il ne pourra se passer de s'enivrer tous les jours; cela est inévitable et vous pouvez sans aucun doute vérifier l'exactitude du fait en jetant les yeux autour de vous.

Connaissez-vous beaucoup d'ouvriers qui, ayant commencé à boire alors qu'ils étaient jeunes, se sont corrigés en prenant de l'âge et sont devenus tout à fait sobres?

Si vous en connaissez, ce sont des exceptions tellement rares qu'ont peut les citer. Il vaudrait mieux pour vous, épouser l'homme le plus laid, le plus mal tourné et le plus pauvre, pourvu qu'il fût sobre et rangé.

Celui-là sans doute sera un mari dévoué, reconnaissant à la femme qui l'aura accueilli malgré sa disgrâce, et le produit de ses journées, s'il est mince, sera versé en entier entre les mains de sa femme; tandis que l'homme qui boit dépense la plus grande partie de son gain pour satisfaire sa passion.

Le bien-être du ménage ne dépend pas de la somme que gagne le mari, mais de celle qu'il met à la disposition de sa femme. Considérez donc la sobriété comme une des principales qualités chez l'homme que vous voudriez avoir pour mari.

N'oubliez pas que l'amour résiste pas aux scènes brutales et révoltantes que fait naître l'ivrognerie, et qu'après avoir souffert par votre mari, vous souffrirez par vos enfants, car les vices sont héréditaires, et le mauvais exemple du père sera un grand danger pour eux.

Voilà Mademoiselle, quelques conseils qui me dicte l'intérêt que je porte à votre bonheur.

PETITS CONSEILS

Mgr Baunard.—L'épreuve est le travail de Dieu sur une âme qu'il aime.

Proverbe arabe.—Celui qui prend la rue qui se nomme "demain" arrive à la place qui se nomme "jamais".

Proverbe basque.—Celui-là est riche qui met son coeur en Dieu: s'il a peu sur la terre, il a beaucoup au ciel.

Mme Swetchine.—Souffrir sert à tout: souffrir apprend à souffrir, souffrir apprend à vivre, souffrir apprend à mourir.

Joubert.—La vertu est la santé de l'âme. Elle fait trouver de la saveur aux moindres feuilles de la vie. — Dese yeux levés au ciel sont toujours beaux quels qu'ils soient.

La Rochefoucault.—L'humilité est l'auteur sur lequel Dieu veut qu'on lui offre des sacrifices.—Nous nous tourmentons moins pour devenir heureux que pour faire croire que nous le sommes.

Un roi, raconte saint Vincent Ferrier, avait deux sujets emprisonnés pour dettes. Etant entré un jour dans la prison, il jeta à la tête de chacun d'eux une bourse pleine d'or. Le coup qu'ils reçurent les fit beaucoup souffrir. Cependant l'on n'en tint aucun compte, ramassa la bourse avec reconnaissance, paya ses dettes et sortit de prison. L'autre se répandit en murmures et en plaintes, dédaigna de ramasser la bourse du roi, et fut retenu en prison. C'est le premier de ces deux prisonniers qu'il nous faut imiter lorsque Dieu nous envoie la maladie pour nous enrichir de vertus et de mérites.

Le plus vieil arbre en Angleterre, est probablement un châtaignier, qui croît à Torworth, près de Bristol, sur la propriété du Comte de Ducie. Il est âgé d'au moins mille ans et mesure 50 pieds de circonférence, à sa base, tandis qu'une seule de ses trois branches, de départ, a dix pieds de diamètre.

TERRE A VENDRE

Belle terre de 120 arpents, 60 en culture, 30 en friche très facilement labourable, balance en bois de commerce et de chauffage. A 1/4 mille de Victoriaville. Bon site. Moulin à vent, silo. Yendra sans rouler. Bonnes conditions Excellente occasion.

JOSEPH DESILETS, N.P.

Victoriaville.

Trappeur \$3.00 pour 50c

Avec de bon parfum pour attirer les bêtes la chasse est 10 fois plus payantes. Mes 3 recettes pour faire soi-même le Parfum à Renard, Vison et Rat musqué sont reconnus les meilleurs du Canada. Les trois seront envoyés pour 50 cts vous vaudront des \$100.00. J'achète les peaux de Rat musqué et belette blanche. Prix payé: 20 cts à \$1.50. Essayez-moi, adressez-vous à

ADOLPHE ALLEN,

St-Zacharie, Qué.

A VENDRE UNE TRES BELLE FERME

TERRE DE LA MEILLEURE QUALITÉ

ENVIRON 55 à 60 ARPENTS

Animaux de race — Habitation neuve, dernier modèle,
Bâtiments de première classe.

Le tout à proximité du chemin de fer. — Près de la ville de Québec et sur les bords du St-Laurent. — Endroit idéal à tous les points de vue.

Conditions très avantageuses, s'adresser à

“ Le Bulletin de la Ferme ” Québec.

AVIS AUX CULTIVATEURS

Les cultivateurs devront remarquer qu'il est illégal d'employer le blé pour l'alimentation. Tout le surplus d'approvisionnement ordinaire pour la semence et le pain doit être vendu.

Le prix fixé par la Commission des Inspecteurs de grain pour le Canada, pour le blé de la province de Québec est \$2.25 pour le blé No. 2, franco, rendu à bord des chars à Montréal.

Nous sommes prêts à acheter votre blé, de cette qualité, à ce prix moins le fret jusqu'à Montréal.

Si vous n'en avez pas assez pour remplir un char, expédiez-le en sacs que nous vous retournerons.

Adressez votre blé à :

THE OGILVIE FLOUR MILLS CO., LTD.,
ROYAL MILLS, MONTREAL

et envoyez-nous le connaissance, ainsi que votre adresse au long, afin que nous puissions vous envoyer un chèque pour la valeur de votre blé.

The Ogilvie Flour Mills Co., Ltd.
.....MONTREAL.....

En ordonnant spécifiez la farine "Government Standard" Ogilvie
et la farine d'avoine Ogilvie.

EN GARDE !

Joignant au précepte l'exemple, l'Eglise a inspiré ou organisé elle-même, dans tous les pays catholiques, des unions innombrables non seulement pour le travailleur de l'usine, mais encore pour celui de la terre. En Belgique, avant la guerre, n'y avait-il point une **Ligue des paysans**, à base religieuse, très florissante et qui pouvait offrir un modèle aux catholiques de l'étranger ? Si du pays belge nous traversons en Italie, qu'y voyons-nous ? De puissantes associations, ouvrières et agricoles, unies en un vaste consortium et auxquelles l'Eglise elle-même, dans la personne du Souverain Pontife, a voulu octroyer leurs règlements.

Pourquoi, au lieu de s'inspirer d'associations neutres, ne poursuivant qu'un intérêt matériel et point du tout sûres du côté des principes économiques ou politiques, M. Bouchard, qui se dit catholique, qui habite une province en immense majorité catholique, n'a-t-il point tenu à honneur de reproduire et de fixer ici, en les adaptant à nos conditions particulières, l'exemple belge et l'exemple italien ?

Catholique, il en avait le devoir. Catholiques, nos cultivateurs ne peuvent dépouiller du signe de leur foi leurs associations professionnelles.

D'autant que M. Bouchard prétend les fournir de lecture et les exercer à la discussion économique-sociale ! Nous avons montré que, dans sa personne publique, le député maskoutain n'est pas un guide de tout repos. Or, voyez-le qui ajoute à cela de se constituer propagandiste et professeur d'économie sociale ! C'est un comble ! Comment voulez-vous que nos cultivateurs évoluent, alors, en toute sûreté au milieu de problèmes qui ont fait trébucher de hauts esprits et sur lesquels ils vont avoir toute chance d'être préjugés ?

Neutre, l'Union qu'on leur offre les mènerait tout droit à l'erreur. Elle leur apporterait le trouble de l'esprit et, à notre société encore imprégnée de catholicisme, le trouble social. C'est pourquoi, ici non moins qu'ailleurs, la neutralité est chose absurde et inadmissible. Outre qu'elle violerait gravement le précepte ecclésiastique, elle menacerait comme jamais n'ont été menacés la paix de nos campagnes et les meilleurs intérêts de nos cultivateurs.

O-O-O

Dès lors qu'il en est ainsi, disons franchement que l'Union maskoutaine des **Agriculteurs de la province de Québec** est un piège. Voici, en effet, comment nous apparaît le jeu du député de Saint-Hyacinthe.

M. Bouchard, avons-nous écrit, a le feu du prosélytisme. Or, il s'est tout de même aperçu qu'il ne pourrait de sitôt transporter d'enthousiasme la masse des habitants de cette province pour les erreurs dont il s'est constitué le propagandiste, par exemple, la "fréquentation scolaire"

obligatoire et l'école d'Etat. C'est ici que l'Union projetée serait utile et secourable.

Neutre et interconfessionnelle, elle créerait l'atmosphère de libéralisme propice à une propagande aujourd'hui jugée trop hardie. Nos cultivateurs sont défiants ? On leur apprendrait à lire, on pratiquerait sur eux, petit à petit, le "bourrage de crâne", comme disent les Français. Ils ont peur de l'école d'Etat, et de la "fréquentation scolaire" obligatoire, qui conduit à l'école d'Etat ? On les froterait à d'autres, de foi religieuse différente et qui, on l'a vu à maintes reprises, sont d'ores et déjà acquis à ces prétendues réformes. Et soudain, un beau jour, M. Bouchard serait avalé, lui et ses desseins contre nos écoles !

C'est pourquoi, devant le piège tendu, nous sentons le besoin de nous écrier de toutes nos forces :

EN GARDE !

"L'Action Catholique".

NOTES

Les chaussures de toutes sortes si elles sont entretenues soigneusement, dureront deux, trois fois plus longtemps et avec plus de confort que si on les néglige.

La glycérine est excellente pour rendre le cuir souple et résistant. Si une chaussure crié, enfoncez une cheville au milieu de la semelle.

Le côté intérieur de la peau d'une banane, frottée sur le cuir de couleur tan, nettoie et le polira aussi bien que le meilleur cirage.

Du lait appliqué une fois par semaine, au moyen d'un linge souple, sur les chaussures, sièges en cuir, etc., les rafraîchira agréablement.

Pour empêcher le cuir verni de se fendre, réchauffer les chaussures avant d'y mettre les pieds. La chaleur rend le cuir verni souple et pliant.

Frottez les chaussures fines de chevreau, une fois par semaine, d'un mélange à parties égales de glycérine et d'huile de ricin (huile de castor). Elles ne fendront jamais.

Pour rendre son lustre au cuir verni servez-vous de vaseline commune. Laissez l'application de vaseline sur la chaussure environ une demi-heure avant de l'enlever avec un linge doux.

Lisez attentivement
Le BULLETIN de la FERME

CETTE
MOULANGEEST MUE par un ENGIN
A GAZOLINE de 4 FORCES

Cette Moulange peut moudre de 4 à 12 minots à l'heure.

Cette Moulange fait plus de travail avec le même pouvoir que n'importe quelle moulange.

Comptant \$57.00

Nous avons aussi
CONCASSEURS,
HACHES-PAILLE,
COUPE-RACINES, Etc.

J. Fleury's Sons
AURORA, ONT.

AGENTS :
Eug. Julien & Cie Ltée
QUEBEC.

PRIX COURANTS EN GROS

GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord.....	97½	1.00
Orge ord. par 48 lbs.....	1.75	1.80
Orge à Drèche.....	1.50	1.64
Blé-d'Inde.....	1.90	2.00
Sarrasin.....	2.00	2.10
Pois.....	4.50	4.75
Fèves.....	7.50	8.00

Farines par 2 poches :

Farine de guerre en quart..	12.50	12.70
Farine de guerre.....	6.00	6.10
Extra.....	0.00	0.00
Son, par 100 lbs.....	2.20	2.25
Gru rouge.....	2.60	2.65
Moulée d'avoine.....	3.25	3.50
Avoine roulée.....	5.00	5.25
Barley.....	6.25	7.00
Farine de blé-d'Inde.....	3.65	3.75

PROVISIONS

Boeuf salé mess 200 lbs.....	0.00	40.00
Lard short cut, brl.....	0.00	56.00
Lard clear back.....	0.00	66.00
Clearfat.....	0.00	55.00
Saindoux canadien.....	0.00	6.35
Saindoux composé, sceau.....	0.00	5.20
Porc abattu, par 100 lbs.....	23.00	27.00
Cottelene, sceau 20 lbs.....		26
" tin. 10 lbs.....		26½
" tin. 5 lbs.....		26¾
" tin. 3 lbs.....		26½
Saindoux chaudière 3 lbs.....		32½
Saindoux chaudière 5 lbs.....		32½
Saindoux chaudière 10 lbs.....		32
Petits Jambons.....	0.36	
Gros Jambons.....	0.30	
Pic-Nics Jambons.....	0.28	
Epaules roulées.....	0.33	

Bacon.....	0.36	
Jambon cuit.....	0.48	

PRODUITS DE LA FERME

Beurre :

Frais de laiterie.....	0.42	
Crémeries choix.....	0.48	
Second choix.....	0.47	

Fromage :

Coloré, vieux.....	0.26	
Nouveau, coloré.....	0.24	

Oeufs :

Oeufs frais.....	0.52	
Oeufs ordinaires.....	0.50	

Sucre d'Erable :

Sucre d'érable, livre.....	0.25	
Sirop.....	2.50	

Pommes de terre :

Par lot de char, par sac.....	1.50	1.75
Par jobs.....	0.00	0.00

Volailles :

Poulet.....	0.30	
Vieilles Volailles.....	0.22	

Fèves :

Blanches triées par 60 lbs..	8.00	8.50
Yellow Eye.....	8.00	8.50
Colorée.....	8.00	8.50

Fourrages :

Foin pressé No 1, tonne.....	15.00	16.00
Paille, pressée, tonne.....	10.00	10.00

POISSONS

Hareng No 1, Spring.....	11.00	12.00
Morue sèche, cwt.....	12.00	13.00
Morue désossée, lb.....	0.06	0.07½
Morue No 1.....	12.00	13.00

Morue No 2.....	11.50	12.50
Traites.....	16.00	20.00
Saumon No 1.....	24.00	25.00
Saumon No 2.....	23.00	24.00
Saumon No 3.....	22.00	23.00
Huile Morue.....	1.00	1.05
Huile Loup-Marin.....	1.00	1.05
Anguille.....	0.09½	0.10

PEAUX ET SUIF

Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes No 1 25 à 60 lb.	0.00	0.20
Peaux vertes No 2.....	0.00	0.28
Peaux vertes No 3.....	0.00	0.27
Peaux boeuf flat (être ins.)	0.00	8.00
Peaux agneaux.....	0.00	0.00
Peaux veaux No 1.....	0.00	0.28
Peaux veaux gras No 2.....	0.00	0.00
Peaux cheval No 1.....	0.00	3.00
Toronto No 1.....	0.00	18.00
Toronto No 2.....	0.00	17.50
Montréal No 1.....	0.00	0.21
Montréal No 2.....	0.00	0.20
Montréal No 3.....	0.00	0.19

FRUITS ET LEGUMES

Bananes, le régime.....	5.50	6.00
Citrons (300).....	7.00	8.00
Oranges de la Californie.....	0.00	11.00
Pommes nouvelles.....	5.00	8.00
Pommes Wealthy.....	7.00	8.00
Pommes Stark.....	0.00	0.00
Raisin vert, Malaga (le brl).	0.00	0.00
Bettes, la poche.....	0.00	1.75
Carottes nouvelles.....	0.00	1.25
Celery, la doz.....	0.00	0.75
Choux nouveaux, doz.....	1.00	1.25
Choux Siam nouveaux, poc.	0.75	1.25
Ananas, crate.....	0.00	0.00
Tomates, panier.....	1.00	1.20
Oignon rouge la poche.....	3.00	3.25
Pruneaux, crate.....	3.25	3.75
Pêches, la boîte.....	2.25	2.75
Poires la boîte.....	4.50	5.50
Raisin au panier.....	0.42	0.50

BANQUE D'HOCHELAGA

CAPITAL PAYÉ.....\$4,000,000
 FONDS DE RESERVE.....\$3,700,000

OPERATIONS GENERALES DE BANQUE

CAISSE D'EPARGNE A TOUTES LES SUCCURSALES

Notre service de correspondants étrangers nous permet d'émettre aux meilleurs
 taux des chèques et mandats payables dans tous les pays.

SUCCURSALES. Québec : 132 rue St-Pierre, H. Collette, Gérant.
 St-Roch : 60 de la Couronne, W. Robert, Gérant.
 Haute-Ville : 382 rue St-Jean, G. Myrand, Gérant.
 St-Sauveur : 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.
 Limoilou : 213 3ième Avenue, I. Bérubé, Gérant.

TAROL

Soulage Rapidement et Guérit Sûrement

Rhumes, Toux, Bronchites, Coqueluche, Grippe,

ET TOUTES LES MALADIES DE LA GORGE, DES BRONCHES
ET DES POUMONS.



TAROL n'est pas un vulgaire Sirop pour le rhume, ce n'est pas non plus une préparation secrète mais c'est un remède scientifiquement préparée par des chimistes compétents d'après des formules approuvées de la profession médicale et avec des éléments de choix dont les principaux sont :

Le Goudron et l'Huile de Foie de Morue

Le **GOUDRON** de bois est un antiseptique puissant et balsamique énergique qui aseptique en éliminant par le poumon et apporte un remède efficace contre le travail néfaste des microbes.

L'**Huile de Foie de Morue** adoucit les muqueuses irritées, facilite la toux et l'expectoration et fournit à l'organisme déprimé la chaleur et l'énergie qui lui permettront de résister à l'attaque et de reconquérir les forces. Ces deux médicaments combinés à d'autres, ayant des propriétés calmantes et curatives reconnues, font de TAROL le spécifique le plus efficace connu pour le soulagement et la guérison de toutes les affectations des voies respiratoires.

Demandez toujours **Tarol** et exigez-le.

EN VENTE PARTOUT

Cultivateurs et Eleveurs

Pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé agiront avec sagesse et prudence en ayant toujours à portée de la main une provision



d'OMAZON

NOURRITURE CANADIENNE ET MEDICINALE POUR LES CHEVAUX, BETES A CORNES, MOUTONS, COCHONS ET VOLAILLES.

Elle économise le fourrage. Elle est tonique et dépurative et épargnera aux animaux de la ferme bien des maladies, et cela à peu de frais. Elle augmente la quantité du lait et sa richesse.

Autres Produits **OMAZON** prescrits avec succès par la **Profession Vétérinaire** et spécialement recommandés pour leur efficacité.

OMAZON poudre pour l'urine.
OMAZON poudre pour les vers.

Demandez ces Produits à votre Fournisseur.

OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme.

Onguent **OMAZON** contre plaies, blessures, etc.

S'il ne les a pas en stock, il se fera un plaisir de vous les procurer.



Le spécifique des Maladies du Cheval

" VIVAT "

remède en poudre des plus énergiques, guérit **TOUX, SOUFFLE, (Pousse), COLIQUES, Etc.** fortifie chevaux de travail et de course et leur donne de l'endurance; a été prescrit par plusieurs vétérinaires éminents de Québec, entr'autres, le Dr J.-D. Duchêne, dans des cas critiques, avec des résultats surprenants.

UNE BOITE DE 50 CENTS, SUFFIT POUR SIX JOURS DE TRAITEMENT.

Dr Ed. Morin & Cie, Limitée, Québec, Can.