

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ  
Abonnement payable d'avance  
Canada—Excepté cité de Québec..... 75c.  
Cité de Québec et pays étrangers..... 1.50  
Tarif des annonces .07 la ligne.  
Annonces classées 1c. du mot minimum .50 sous.  
Four abonnements et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 88 Côte de la Montagne, Québec.  
Cassier postal 129—Télép. 4297

# LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

88 CÔTE de la MONTAGNE 88  
QUÉBEC

RÉDACTION ET COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux intérêts de la ferme et du foyer rural.

Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.

La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Cassier postal 129, Haute-Ville, Québec.

Volume XI

QUÉBEC, LE 2 AOUT 1923

Numéro 31

Cette page est réservée à la Coopérative Fédérée de Québec.

## ÇA ET LA

### Ouvrons bien les yeux

La Coopérative Fédérée de Québec retourne, suivant les qualités, cette semaine, à ses expéditeurs de beurre, de \$0.03 1-16 à \$0.03 3-16 de plus que la semaine dernière.

D'autre part, la Coopérative arrivait, cette semaine-là, un bon quart de sou plus élevé que certaines autres maisons de Montréal vendant le beurre pour les cultivateurs.

Dans le même temps, les mêmes jours, certaines ventes en bloc, dans des centres de la Province, en dehors de Québec et Montréal, se sont effectuées (et cela arrive assez souvent) en subissant des différences de prix en moins de 1/2c à 2 1/2c avec nos meilleures qualités, ou à prix plus bas que notre No 2; représentant au bas mot, dans certains cas, des pertes de \$500.00 et plus, sur une seule vente, déduction faite des frais de transport.

Devant ces faits, les patrons et fabricants, devraient, ce nous semble ouvrir les yeux.

S'il en est qui préfèrent rester indifférents de ce qu'ils pourraient gagner en expédiant à la Coopérative, au moins les véritables intéressés devraient se rendre compte de ce qu'ils perdent en vendant en dehors de la Coopération.

### La classification du beurre est obligatoire.

Depuis quelques jours, la classification de tout beurre est devenue obligatoire et est faite par des inspecteurs du gouvernement fédéral. Les beurres achetés dans les campagnes doivent donc subir l'épreuve de la classification avant d'être livrés à la consommation ou expédiés à l'étranger.

Il est évident que la marge à prendre par l'intermédiaire, est de ce fait plus forte, parce que le risque est plus grand. L'on ne peut plus, comme dans le passé, envoyer à la consommation n'importe quelle qualité de beurre et le vendre sur le même pied que le beurre classifié. Les cultivateurs ont donc plus à perdre encore aujourd'hui en ne confiant pas directement la vente de leur beurre à la Coopérative, qui paie suivant la classification; les chiffres sont là pour le prouver et éloquemment.

### Ventes non centralisés.

L'on sait que les prix du marché oscillent sous la pression de l'offre et de la demande. Si les ventes sont centralisées, les demandes se font plus nombreuses au même endroit, dans un même temps, et il y a chance que l'on obtienne de meilleurs prix.

Notre intérêt, à nous producteurs, ce n'est pas de nous faire concurrence entre nous, mais bien de provoquer la concurrence chez nos acheteurs. Pour cela, il n'est pas de meilleur moyen que la centralisation de la vente de nos produits, et, particulièrement, de la vente de nos beurres et fromages.

Avec la centralisation, nous connaissons mieux le "pouls" du marché et il nous est possible de bien "doser" les quantités à offrir de manière à toujours conserver pour le producteur, des prix avantageux.

Nous faisons donc appel aux fabricants et patrons, vendant par enchères locales ou autres intermédiaires, à des endroits où il n'y a pas de consommation locale suffisante, de nous aider à réaliser cette centralisation dont ils profitent déjà, en ce sens que la Coopérative fixe pratiquement les prix du marché, et dont ils pourront profiter encore plus, en y apportant leur coopération.

### La place ne manque pas.

Souventes fois, nous perdons les avantages d'un marché faute de place pour entreposer les produits, faute de moyen de conservation,

etc., etc. Avec la Coopérative Fédérée, les expéditeurs sont à l'abri de ces raisons majeures qui n'échappent pas à la perspicacité savante et opportuniste des acheteurs.

Nous avons, à Montréal et à Québec, les chambres froides nécessaires pour conserver le beurre, le fromage et tout autre produit. Notre succursale de Québec peut recevoir et conserver dès maintenant 5 à 6000 boîtes de beurre. Dans quelques semaines, nous pourrions disposer d'une capacité de 10,000 boîtes.

Nous invitons spécialement toutes les fabriques de la région de Québec, de la Beauce et du bas du fleuve, qui ont l'habitude d'adresser leurs envois de beurre et fromage à la Coopérative, de continuer à nous expédier comme elles le faisaient avant le feu du 9 juillet. En plus, nous engageons fortement toutes autres fabriques de ces régions, qui ne connaissent pas la Coopérative ou qui, après nous avoir expédié quelque temps, ont abandonné, de se mettre immédiatement en relation avec le bureau de la succursale de Québec, 38-40 Marché Champlain, pour l'expédition de leur beurre et fromage.

### Les prix de la Coopérative.

Il est encore bon nombre de cultivateurs qui croient lire les prix de la Coopérative dans d'autres publications que le "Bulletin de la Ferme". Nous rappelons donc à tous que notre premier journal, le "bulletin bleu", a été vendu et que la Coopérative ne publie plus aucun prix dans ce journal. C'est le "bulletin jaune", "Le Bulletin de la Ferme", qui est seul à recevoir nos articles, notre publicité et nos prix. Qu'on se le dise, car ces erreurs sont une source d'ennuis et incontestablement, une perte d'argent pour les cultivateurs.

### Les marques, les cages, les caisses.

Les expéditeurs qui ont adopté les marques de la Coopérative ne doivent pas les employer pour envoyer ailleurs.

Les cultivateurs qui possèdent des cages à volailles de la Coopérative ou des caisses d'œufs, ne doivent s'en servir que pour expédier leurs produits à la Coopérative. Ces cages étant ordinairement prêtées aux cultivateurs, la Société se trouve à perdre un emballage qui lui appartient, si elles sont envoyées ailleurs; sans compter que le cultivateur expose son envoi à la saisie totale par l'une des parties en cause, sans aucun droit de retour pour lui.

### Soutenons notre Société.

La Coopérative Fédérée est comme le comptoir des cultivateurs de la Province; elle est leur propriété et les bénéfices qu'elle fait, appartiennent strictement à la classe agricole. Les sociétés coopératives locales en s'affiliant à la Coopérative Fédérée deviennent comme le rouage naturel de cette dernière. Les cultivateurs ont tout intérêt à soutenir et encourager leur Coopérative Fédérée de Québec par tous les moyens possibles.

Si quelquefois, soit dans les ventes, soit dans les achats, il leur semble qu'ils n'obtiennent pas d'aussi bonnes conditions qu'en certains endroits, ils feraient bien de se rappeler que les conditions, qui leur sont faites ailleurs, dépendent de l'existence de leur Société et que, si cette dernière n'y était pas, ils redeviendraient à la merci d'organisations qui n'ont guère pris leur intérêt dans le passé.

Ils peuvent, et ils doivent, en bon coopérateurs, se consoler en pensant que les quelques sacrifices qu'ils font sur le moment, se traduiront plus tard en succès plus grands.

Et même pour l'instant, ne sont-ils pas co-propriétaires d'une vaste entreprise, possédant de fortes réserves et leur distribuant de bons intérêts (dividendes) avec possibilité d'en arriver avant peu à la répartition des profits suivant le chiffre d'affaires: **La Ristourne.**

J. B. C.

## Grains de sagesse, Miettes de bon sens

### Les cours abrégés d'aviiculture à Ste-Anne-de-la-Pocatière

Les cours proprement dits et la discussion ont pris fin hier; aujourd'hui et demain sont consacrés à l'examen des candidats au certificat d'appréciation de la volaille.

Tous les visiteurs sont enchantés de l'accueil reçu à Ste-Anne, et en particulier de la cordiale hospitalité des messieurs de l'École d'Agriculture et du Collège.

**Surcroît de travail.**—Force nous est cette semaine de nous dispenser des pages **Coin des Jeunes** et **L'Agriculture à l'école**, un surcroît de travail ayant empêché le rédacteur habituel, M. J.-H. Lavoie, de nous en préparer les manuscrits à temps.

**Notre pain quotidien.**—Nous recevons une fort intéressante communication relative à la farine d'antan, fabriquée par les meules, et celle d'aujourd'hui préparée par les cylindres. L'auteur prétend que la province de Québec perd annuellement \$15,000,000 du seul fait que ce sont des cylindres et non des meules qui moudent son blé. Détails la semaine prochaine.

**Semons du seigle.**—Nous avons déjà relaté, dans notre page avicole, le succès obtenu à la ferme Belvédère dans la culture du seigle comme fourrage de prime saison pour les troupeaux de volailles et plus tard comme supplément aux pâturages des bestiaux. Le seigle d'automne se sème en août ou en septembre, il est donc temps de songer à s'en procurer la semence.

**La crise du rouge chez les dindonneaux.**—La terrible et contagieuse maladie de foie que les Anglais appellent "Blackhead" se fait souvent sentir chez les dindonneaux à l'époque de la crise du rouge. On suggère comme préventif le traitement suivant: une cuillerée d'ibéca (en anglais épicac) en poudre, deux fois par semaine et par dix dindonneaux. Bien mélanger cette poudre à la patée. Continuer le traitement jusqu'à ce que les oiseaux atteignent l'âge de trois mois. On pourra alors diminuer la dose ou encore ne la servir qu'une fois tous les dix jours le traitement jusqu'à ce que les oiseaux atteignent l'âge de trois mois. Encore une fois ceci n'est pas un remède mais plutôt un préventif sûr contre le "Blackhead" ou maladie du foie chez les dindons.

### Patrons de beurreries en garde

Pour retirer tout le profit possible de votre lait ou de votre crème, il est sage de faire tous les jours un examen minutieux de tous les ustensiles, chaudières, bidons, couloirs, etc., servant à la manipulation du lait ou de la crème.

Il arrive quelquefois que les soudures des bidons, couvercles de bidons, chaudières, couvercles de séparateurs, etc., ont des cavités non remplis d'étain, non soudées et où le lait s'introduit; aussi s'il n'est pas enlevé au moyen d'une brosse il y adjère, vieillit et finit par devenir pauvre et même moisi. S'il y demeure assez longtemps,—ce qui se fait vite dans le temps des chaleurs.

Le lait ou la crème conservés dans de tels bidons ou chaudières absorbent des germes qui sont la cause de mauvaise saveur et même de moisissure dans le beurre, qui le fait classer de qualité inférieure, avec une réduction dans le prix de vente.

Le fabricant consciencieux, l'inspecteur de beurreries et de fromageries, sont tenus de faire cet examen tous les jours et de signaler les négligences aux patrons en défaut. Il ne faudra pas qu'il s'en trouvent froissés parceque tous, tant que nous sommes, nous avons des devoirs de justice à remplir les uns envers les autres: travailler à éviter les pertes pouvant résulter de ces négligences.

Si un propriétaire de beurreries ou une compagnie quelconque vous offre de vous payer votre crème sur une base de 112 ou 116 lbs de beurre par 100 lbs de gras sans charger de fabrication, il serait sage de vous assurer si cette offre est aussi avantageuse que ce que vous rapporte une fabrique qui convertit votre crème en beurre à raison de tant la livre pour la fabrication.

Si vous acceptiez d'être payé d'après ce système, il faudrait que celui qui vous le promet puisse réaliser un bénéfice suffisant sur la vente du beurre, qui, ajouté au rendement que lui donnera votre crème en plus de 113 ou 116 lbs, lui permettra de maintenir sa fabrique florissante après avoir rencontré toutes les autres dépenses.

S'il ne peut pas réaliser un bénéfice raisonnable en vous donnant tout le pourcentage de gras de votre crème, vous le placez dans l'obligation de vous retrancher 1—2 ou même 3 lbs de gras par 100 lbs de crème, ce qui lui permettra de faire 120-122 et même 125 lbs de beurre par 100 lbs de gras. La transformation de votre crème en beurre vous reviendra donc aussi cher, sinon plus que chez le fabricant qui exige un prix de fabrication raisonnable.

Pour obvier à ces abus, il vous faudrait exiger de celui qui vous fait ces offres un échantillon cacheté et scellé de la crème de chaque bidon, au moment de la livraison à la fabrique, ce qui vous permettra d'en contrôler la qualité en la faisant éprouver par une personne compétente, ou bien livrer votre crème à une fabrique où le prix de fabrication est fixé d'avance, de sorte que le propriétaire n'a pas d'intérêt à augmenter son revenu en retranchant sur le pourcentage de l'épreuve.

Un observateur.

## Protégez vos pommes de terre

### L'opération est facile

Le mildiou est la maladie la plus destructive des pommes de terre. Il cause des pertes immenses. Les feuilles de la pomme de terre sont la fabrique dans laquelle la féculé se fait, pour être plus tard emmagasinée dans les tubercules, sous terre. Si la fabrique ne fonctionne pas bien, elle produit nécessairement moins de féculé. Les pertes causées par le mildiou sont donc de deux sortes: d'abord les feuilles mildiou-sées et les tubercules qui n'atteignent pas leur grosseur normale, puis la pourriture des tubercules qui suit une attaque de la maladie. On peut grandement réduire ces pertes et même les prévenir entièrement en pulvérisant parfaitement avec de la bouillie bordelaise. Cette bouillie doit toujours être appliquée, que la récolte soit cultivée pour la semence ou pour la table.

Des expériences bien faites et conduites pendant bien des années ont démontré que la meilleure solution à employer est la bouillie bordelaise faite à la maison, 4-4-40. Le moyen le plus commode de faire ce mélange est d'employer des solutions mères de sulfate de cuivre et de chaux, en les diluant au besoin. Ces solutions sont préparées de la façon suivante:

**1. Solution mère de couperose bleue (sulfate de cuivre):** Cette solution se prépare en faisant dissoudre 40 livres de sulfate de cuivre dans un baril contenant 40 gallons d'eau. Un bon moyen est de mettre l'ingrédient chimique dans un sac et de le suspendre dans le baril d'eau, juste au-dessous de la surface, pendant une nuit. Un moyen plus rapide est de broyer les cristaux de couperose bleue et de les dissoudre dans une quantité moins considérable d'eau chaude pour faire 40 gallons. Chaque gallon de la solution contient alors une livre de couperose bleue. Il ne faut pas mettre cet ingrédient dans un récipient en métal.

**2. Solution mère de chaux** Eteindre 40 gallons de chaux fraîche vive dans un baril en ajoutant graduellement de l'eau. Mélanger parfaitement et ajouter de l'eau graduellement jusqu'à ce que le baril contienne 40 gallons.

**Précautions.**—Pour protéger contre les saletés et prévenir l'évaporation, il faut recouvrir les barils contenant des solutions mères. Pour faire une cuve de solution prête à employer, transférer quatre gallons de la solution mère de couperose bleue dans la cuve du pulvérisateur et ajouter 32 gallons d'eau. Ajoutez à cette solution diluée 4 gallons de la solution mère de chaux. On fait passer cette solution à travers un tamis à fines mailles pour en enlever les particules solides, afin d'empêcher que les becs du pulvérisateur ne se bouchent. Il faut brasser parfaitement la solution dans la cuve quand on ajoute de la chaux. La cuve contient alors 40 gallons de bouillie bordelaise.

Si l'on a bien suivi les directions qui précèdent on aura une solution qui contient généralement les bonnes proportions de couperose bleue et de chaux, mais comme la composition de la chaux varie souvent, il vaut mieux éprouver le mélange pour s'assurer qu'il n'existe pas un excès de couperose bleue qui, endommagerait le feuillage. On peut préparer une solution d'essai en faisant dissoudre une demi-once de ferro-cyanure de potassium dans une demi-chopine d'eau. Cet ingrédient est un poison. On jette quelques gouttes de ce réacteur sur la surface du mélange de pulvérisation et si une couleur brune se produit lorsque ce réacteur frappe la surface de la solution, il faut ajouter plus de chaux à chaque gallon de solution pour tuer les bêtes à patates.

**Quand pulvériser.**—On commence à pulvériser vers la mi-juillet et on continue toutes les deux semaines pendant toute la saison. Lorsque les plantes sont petites, 60 gallons par acre suffisent. Il faut augmenter cette quantité à mesure que les plantes grossissent. Le pulvérisateur devrait être muni de trois becs par rangée—deux becs de côté, pointant légèrement vers le haut et un bec pointant vers le bas—de façon à ce que la surface inférieure et supérieure des feuilles soit parfaitement protégée. La bouillie doit être appliquée sous une pression de 125 à 200 livres. Il faut au moins quatre applications pendant la saison, mais cinq et même six sont généralement préférables. Les dernières applications doivent être l'objet d'une attention spéciale. Si on les néglige ou si elles sont appliquées négligemment, une attaque tardive du mildiou peut causer plus de dégâts que si aucune pulvérisation n'était faite. Dans les dernières pulvérisations la proportion de sulfate de cuivre devrait être augmentée, en employant la formule 6-4-40. C'est-à-dire qu'on ajoutera six gallons de la solution mère de couperose bleue au lieu de quatre, et 30 gallons d'eau au lieu de 32.

La bouillie bordelaise prévient également la tache brune des feuilles, la brûlure des pointes et repousse l'altise de la pomme de terre.

J. B. MacCurray,

Pathologiste des plantes, Ottawa.

**A LA VEILLEE**

Glose hebdomadaire

**Pour les demoiselles du couvent qui désirent se spécialiser en sciences. --- Nouveau programme d'études.**

L'autre jour au Congrès des Missionnaires Agricoles à Oka, le ministre de l'Agriculture, M. Caron, parlant en petit comité des programmes d'étude des collèges et des couvents, raconta qu'il avait visité une institution subventionnée par son département, à cause du cours ménager pour jeunes filles que l'on y donnait, il voulut aussi voir les dépendances de la ferme attachée à l'établissement.

A l'étable, le ministre, devant les étudiantes, dit à la Supérieure: "Toutes vos élèves, Madame, savent traire les vaches, sans doute?"

"Oh! Monsieur le Ministre!.. pas toutes, toutes."

"Pas toutes! Et pourquoi pas?"

"Ah! ce serait bien difficile!"

"Difficile, Madame! Et pourquoi, je vous prie?"

"M. le Ministre, il en est qui ne trouvent pas cela intéressant, d'autres éprouvent de la répugnance..."

"De la répugnance — Mais pourquoi?"

"Il y a l'odeur de l'étable... de la vache... que sais-je?"

Le ministre, en homme bien appris, n'alla pas rétorquer qu'une vache, à moins de n'être pas tenue proprement, ça ne sent pas le bouc; il ne dit même pas que le regretté Dr J.-A. Couture, alors qu'il était surintendant de la quarantaine des animaux à Lévis, affirmait, même par écrit, (Voir son traité de l'élevage des bestiaux), qu'une dame pouvait y visiter toutes les étables sans crainte de maculer ses souliers et sans danger aucun de contaminer ses vêtements, ne fut-ce que par l'odeur, et que si elle désirait caresser une vache du bout de ses gants, ces derniers ne seraient souillés ni par la poussière ni autrement.

Non, le ministre ne dit pas cela, mais attendu qu'il est foncièrement habitant, il releva ses manches, et dit: "Madame, ayez l'obligeance de me procurer une chaudière, et je vais apprendre à ces demoiselles que traire une vache n'est ni difficile, ni ennuyeux, ni répugnant, et que c'est, au contraire, facile, (1) intéressant et agréable, sans compter que pour les élèves d'un cours ménager, c'est nécessaire."

En séance publique, monsieur Caron s'étendit ensuite assez longuement devant MM. les Missionnaires, et à la satisfaction évidente de ceux-ci, sur la nécessité de ruraliser encore l'enseignement des collèges et des couvents, particulièrement à la campagne.

Il alla même jusqu'à suggérer que l'on apportât quelques modifications au programme des études, de manière à ce que les sciences domestiques et rurales y occupent une place prépondérante.

Le Bulletin rendrait évidemment service au public en publiant, ne fut-ce que par tranches, les passages les plus saillants de la thèse de M. Caron sur le sujet. Et nous espérons qu'il le fera.

Quant à l'introduction dans le programme des études ordinaires de plus de sciences domestiques et rurales, la chose est possible, et sa mise à exécution praticable, pourvu que les parents s'en mêlent et le veulent sincèrement, pourvu qu'ils secondent et appuient l'autorité, témoin le fait suivant que nous empruntons, en substance, à L'Evangeline, de Moncton, organe de nos frères acadiens.

Une jeune fille vient de passer de brillants examens, et au début de la vacance, dit à sa mère: "Maman, je suis graduée, mais je voudrais maintenant me spécialiser en étudiant la psychologie, la philologie, la physiologie..."

"Une minute, ma fille, interrompit la mère, je t'ai arrangé pour la vacance un joli cours qui va te permettre de te spécialiser d'abord en *souppologie*, en *bouillologie*, en *rapiécologie* et en *domesticologie*. Précisément, Rosalie (la servante) vient de me signifier qu'elle nous quitte... parce que je ne lui permets pas de recevoir tous les soirs au salon, et que j'ai refusé de lui prêter ton meilleur chapeau pour aller se promener dans sa paroisse, et surtout parce que je n'admets pas qu'elle aille cancaner sur notre compte chez le boucher du coin et me traiter de chameau. Mais assez là-dessus! Nous allons prouver à Rosalie que nous sommes aussi dames qu'elle, et que nous saurons nous dispenser de son outrecuidance. Mets ce tablier, vide ce poulet et fais-le cuire. Demain ce sera un autre cours spécial."

Certes je ne suis pas féministe, Dieu m'en garde! Mais si jamais le malheur des temps veut que les femmes siègent dans nos parlements, je serais pour que l'on confie à cette brave acadienne le portefeuille des sciences *domesticologiques*, et de toutes les sciences logiques, que logiquement toute mère logique doit d'abord apprendre à ses filles, pour être de bonne logique.

**C. LOGIC.**

(1) Preuve que ce n'est pas difficile. — Je sais un bambin de sept ans, élevé dans un quartier excentrique de la ville et qui avait bien vu sa maman traire la vache, opération qui amusait fort l'enfant, et qu'il essaya lui-même de pratiquer. Survint un veau — chose jusque-là inconnue à notre héros. Lors de la première visite qu'il fit au nouveau-né, celui-ci était à se nourrir... à la manière de tous les jeunes mammifères. Le petit curieux examina bien, puis, enthousiasmé, courut à la maison dire à sa mère: "Maman! maman! le petit veau sait déjà traire les vaches!"

**PETITES ANNONCES**

TARIF: 50 cents par insertion de 25 mots ou moins; 1 centin par mot additionnel.

**ABEILLES A VENDRE.** — Reines Italiennes pures, garanties données entière satisfaction.  
6 12 25 100  
\$ 1.10; \$6.00; \$11.50; \$23.00; \$85.00  
Colonies:  
En ruche moderne à 9 cadres... \$12.00  
Nuclet de trois cadres... 5.00  
Nos abeilles sont vigoureuses, douces et travaillantes. Essayez-les une fois, vous les demanderez toujours. Geo. Waddell, Napierville, Qué.

**ARGENT A PRETER.** — Argent à prêter aux cultivateurs. Termes faciles. Renseignements confidentiels. Crédit Financier, 43 Place d'Armes, Montréal, Qué. j.n.o. x 05

**ATTENTION** — 60 belles terres à vendre dans une des belles parties des cantons de l'Est dans le comté de Missisquoi, Qué. demandez les circulaires et elles vous seront envoyées tout de suite par la maille, pour autres informations, adressez-vous à M. Larose, agent d'immeubles, Frelingsburg, Qué. J.N.O. — X27

**AUX PERSONNES:** souffrant des reins de la vessie, de pertes, de débilité, d'impotence, de maladies vénériennes, procurez-vous moyennant 25c, un livre de 224 pages, illustré qui vous dira comment prévenir et soigner efficacement ces maladies. Boite 181, Station N. Montréal. 4-10-P66

**A VENDRE.** — Silos créosotés solides, faciles à ériger. Prix raisonnables. Ecrivez-nous vos besoins. Papineauville Lumber Co, Limited, Papineauville, Qué. 23-8-P05

**A VENDRE.** — 100 belles poulettes Rhode Island rouges de race pure. Prix \$2.50 — 50 poulettes Rhode Island rouges, très bonne qualité. Prix \$2.00. — Aussi très beaux coquets Wyandotte blancs. Prix \$5.00. — A vendre immédiatement faute d'espace. — J.-E. Roberge, Lambton, Frontenac. J.N.O.

**A VENDRE.** — Jeunes chiens collies, de pure race issus de parents ayant déjà remporté des prix aux expositions, la mère va chercher les vaches au champ seule. Ecrivez pour prix immédiatement pour avoir le choix. — Paul U. Lachapelle, St-Paul-Ermitte, Qué. 3-8P-66

**A VENDRE.** — Une ferme située sur la route nationale à l'extrémité du village de Princeville, contenant 5 arpents de largeur sur 37 de profondeur, dont 24 arpents en culture de première classe, terrain haut, pas de roche. La balance en bois de construction tel que sapins, épinettes. Bâtisse de briques, couverture métallique, grange et écurie 127 pieds de longueur, "shed", hangar, porcherie, bergerie etc., ainsi que tout l'agrès de culture au complet, labours faits. P. Lachance, Princeville, Qué. j.n.o. — X 2.01

**AVIS AUX CULTIVATEURS.** — Nous vendons du bon fumier au char pour livrer à votre station promptement: c'est le meilleur temps pour avoir de gros chars à bon marché. Si vous n'en avez jamais eu, peuillez essayer un char seulement. Ecrivez pour nos prix. Aldéric Lefebvre, L66, 121 rue Eridice, Pointe St-Charles, Montréal, Qué. 30-8 P77

**BANDAGES POUR LA HERNIE.** — Elastiques, les meilleurs sur le marché, ajustables pour tous les cas. Valeur \$7.50 pour \$3.50. Essai et satisfaction ou argent remis. Pharmacie du Dr Gagnon Enrk., Montmagny, Qué. X05

**COCHONS YORKSHIRES.** — Beaux sujets enregistrés, nés le 10 avril. Mâles et femelles, pèsent de 80 à 100 lbs. aussi agneaux et agnelles Leicester. Nap. Fortier, St-Pierre Baptiste, Cté Mégantic, Qué. P05-3-8

**CULTIVATEURS.** qui avez besoin d'améliorer d'étable etc.: achetez directement du manufacturier, vous épargnez 30 à 40%. Demandez catalogue et prix à L. Fournier, industriel, St-Charles, Cté Bellechasse, Qué. 24-8-P05

**Matériel Apicole.** — Si vous désirez la meilleure qualité, le premier choix, un service ponctuel, des prix défiant toute concurrence. Adressez-vous au Comptoir Apicole Québécois No. 6 rue Carrier, Lévis Qué.

**YORKSHIRE.** — Grand Yorkshire améliorés 7 femelles et 1 mâle âgés de 8 semaines. S'adresser à Ferme Bon Abri, Co. Bagot, Qué. 05P-26-3-8

**AYRSHIRE A VENDRE.** — Très belles génisses Ayrshires enregistrées, âgées de deux ans, d'un an et de l'année, provenant de sujets de choix; aussi un reproducteur Jersey enregistré, de 20 mois, provenant d'une forte laitière, sujets d'Expositions. — Satisfaction garantie. Prix raisonnables. — La Ferme Bellevue, Elphège Lagacé, prop., St-Hyacinthe, Qué R.R. No 1 76-26-3-10-8

**EPILEPSIE TOMBER D'UN MAL**

Cette terrible maladie peut maintenant se guérir avec le fameux traitement EPILEXITE, le seul vrai traitement rationnel et scientifique.

Des centaines d'épileptiques l'ont essayé, ils sont maintenant bien. Vendu dans toutes les bonnes pharmacies.

Sur réception de ce coupon rempli et de 25c pour frais d'emballage et transport nous vous expédierons franco une bouteille d'essai.

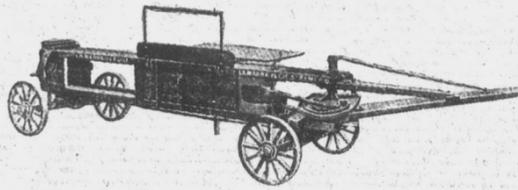
Nom.....

Adresse.....

**EPILEXITE**

1080 St-Valier

QUEBEC.



**LA "MERVEILLEUSE"**

Est une Presse à Foin vraiment merveilleuse, tant sous le rapport de sa construction, de sa force, de sa capacité de rendement, du long service qu'elle vous garantit aussi bien que sous le rapport de son prix excessivement bas, pour une presse de cette capacité.

En ces temps où l'agriculteur doit être excessivement prudent sur les placements qu'il fait, il importe de bien étudier la valeur de notre Presse "Merveilleuse" d'en comparer tout aussi bien le prix que les avantages uniques qu'elle offre.

**OR DEMANDEZ NOTRE CIRCULAIRE ILLUSTRÉE DES AUJOURD'HUI**

**LAMARRE & CIE LTEE**

ST-REMI, QUE.

Il y a douze raisons pour e quelles vous devez préférer la "Merveilleuse".

Connaissez donc ces raisons dès aujourd'hui en demandant Notre Circulaire.

2

2

2

Moteurs, Tracteurs et Automobiles

Automobiles et chemins municipaux

A peu près chaque fois que nous voyageons à la campagne, nous avons l'occasion d'entendre débattre la question suivante, provoquée par les plaintes des automobilistes au sujet de certains chemins... pas absolument... secundum, comme disait l'autre jour un chauffeur exaspéré qui venait de casser un ressort dans une ornière à l'entrée d'un pont: **Quelles sont les obligations des municipalités rurales concernant leurs chemins et les autos qui les fréquentent?**

A cette question nous ne saurions guère répondre qu'en citant le cas suivant de jurisprudence.—Dans une cause d'action en dommage intentée contre une municipalité en l'espèce la Cour supérieure de Québec a jugé que:

"1. Les lois actuelles n'obligent les corporations municipales à faire des chemins que pour les moyens de transport en usage lors de l'adoption de ces lois.

"2. Si les chemins municipaux sont construits et entretenus conformément à ces lois, on ne peut reprocher aux autorités municipales comme une faute de ne pas les avoir appropriés à l'automobile.

"3. Les corps municipaux ne sont pas responsables des dangers naturels résultant du fait que leurs rues longent des précipices. Ils ne sont pas tenus de border ces rues de murs solides et susceptibles de résister au choc d'une automobile conduite hors de sa voie." (Caron vs Corporation de Berthier, 60 C. S. 482).

Nous savons que le jugement n'a pas plu aux automobilistes en général, encore moins au perdant dans la cause; nous croyons même savoir que les clubs d'automobilistes vont demander une modification à la loi, mais, en attendant, c'est la loi.—**Dura lex sed lex.**

**CHAUFFEUR.**

Bluets cultivés vs bluets sauvages

Ci un résumé de l'interview qu'a bien voulu nous donner sur le sujet le voyageur dont nous parlions la semaine dernière.

**Bluets sauvages.**—La caisse de bluets sauvages se compose d'un mélange de petits et de gros fruits, de fruits verts, de fruits mûrs, et de fruits trop mûrs. Le cueilleur a pris tout ce qui lui tombait sous la main conséquence, une forte proportion des fruits atteint le consommateur dans un état de maturité trop avancée, alors que d'autres sont trop verts, et, comme les premiers, propres à la consommation. De là des pertes considérables, nonseulement sur le prix d'achat mais sur le coût des transports. Un nouveau triage de ces fruits, lorsqu'il sont rendus à la ville, ne leur donne ni le volume uniforme désiré, ni la saveur du fruit cultivé.

Pourtant, en dépit de ces inconvénients, le buet est encore le fruit sauvage le plus en vogue sur le marché.

**Le buet cultivé** est remarquablement gros, de volume suffisamment uniforme, et sa saveur plus appréciée que celle du fruit sauvage. De plus, à l'état de culture, il est plus facile de ne cueillir du coup que la portion de la récolte dont les fruits sont mûrs, tout comme la chose se pratique pour les fraises, les framboises, et autres petits fruits. Chez le fruit cultivé la maturité est aussi plus uniforme.

**Méthode de culture.**—Aux Etats-Unis, et en particulier dans le Sud du New Jersey, on a obtenu des plants remarquablement améliorés en sélectionnant avec soin des pieds de bluets sauvages, toujours choisis parmi les plus beaux et les plus robustes, qui portaient les plus gros fruits. Ce parait être une loi de la nature que tous les plants d'une même variété dérivant d'une même tige-mère assurent l'uniformité de saveur et

de couleur du fruit, et jusqu'à un certain point l'uniformité aussi dans le volume.

Dans l'Etat ci-haut nommé, on considère que le buet cultivé remplacera sur le marché le fruit sauvage dès que la production sera suffisante pour en permettre la vente à pas plus de 50 pour cent de plus que le prix du buet des champs. C'est dire que le marchand local écoulera plus vite une boîte de bluets cultivés au prix de 45 cents la pinte, que le buet sauvage à 30 cents; c'est dire aussi qu'à ces prix le commerçant n'achètera plus guère, ou pour mieux dire n'achètera plus du tout de bluets sauvages.

Un autre avantage dérivant de l'uniformité de maturité des bluets cultivés, c'est qu'ils sont moins exposés à souffrir au cours du transport. L'expérience a aussi prouvé que ceux-ci se conserveront une semaine de plus, dans un local ordinaire, que les concurrents, les bluets qui croissent spontanément. On conclut même que les Etats de l'Est pourraient expédier leur récolte sans danger aucun jusqu'au Mississippi.

**L'airelle d'Amérique,** notre buet québécois, croit de préférence sur un sol un peu humide et recouvert d'une couche de tourbe, le tout sur un sous-sol tel qu'un profond labour amène à la surface un peu de sable.

Au cours des expériences faites dans le New Jersey, on a obtenu 60 boîtes par acre sur un terrain de deux acres et demi, planté depuis trois ans seulement. La sixième et les années subséquentes, alors que la plantation sera en plein rapport, la récolte annuelle ne devrait pas être inférieure à 100 boîtes à l'acre. On conclut que l'acre de bluets rapporterait alors annuellement au moins \$600., revenu net, et l'on infère également que la culture des bluets est susceptible de devenir une industrie agricole connexe très lucrative, sans compter que pour la cueillette on épargnerait beaucoup du temps que l'on dépense actuellement avec risque d'y mettre le feu.

Actualités Avicoles

Une pincée de Conseils

Par L. Crevier, Secrétaire de l'Association Avicole Provinciale

La croissance des jeunes oiseaux est fréquemment arrêtée ou retardée par le manque de changement de nourriture. Les poulets qui grossissent doivent recevoir des rations de grains ronds après quatre semaines. Jusque là, le blé d'Inde concassé, ainsi que les criblures de blé, le son et autres moulées peuvent suffire mais à la cinquième semaine, on peut encore donner du blé d'Inde concassé auquel il faudra ajouter du bon blé, du sarrazin, un peu d'orge et d'avoine. Dans une trémie, on devra tenir de la moulée d'orge, d'avoine et de farine de maïs mêlées. On devra aussi avoir à la portée des poulettes, des écailles d'huitres, du charbon de bois et du gravier. Il ne faudra pas oublier beaucoup de nourriture verte, et de temps à autre, un peu de viande fraîche de préférence des os et de la viande moulus ensemble.

N'essayez pas de retarder la ponte des poulettes nées à bonne heure et bien développées dans le but de les empêcher de muer à l'automne. Cette pratique fait un certain tort aux poulettes et il n'est pas toujours certain que l'on puisse réussir à empêcher la mue. D'ailleurs et règle générale, ce n'est qu'une fausse mue, c'est-à-dire qu'il n'y a que quelques parties qui sont affectées telles que les ailes, le cou et la queue. Il est bien préférable de laisser ces poulettes se développer normalement et pondre. La fausse mue n'arrêtera pas le ponte pour une longue période surtout si les oiseaux sont bien nourris et entretenus.

**Inconvénients.**—Les ennuis prévus sont la gelée bien que jusqu'ici elle n'ait pas causé grands dommages, vu les précautions que l'on a prises par ailleurs et surtout dans le choix de plants toujours robustes.

Jusqu'à présent, le buet cultivé n'a pas subi d'attaques notables de la part d'insectes ou de maladies fongueuses, mais ces féloux sont toujours susceptibles d'apparaître chez l'airelle comme chez tous les autres végétaux.

**Conclusion.**—Notre informateur conclut que, nonobstant ces quelques aléas et d'autres qui pourraient survenir, le buet cultivé est destiné à remplacer, sur les marchés américains au moins son ancêtre le buet sauvage.

La substitution ne se fera pas du jour au lendemain, mais elle s'en vient, et un jour ou l'autre elle sera fait accompli.

UNE GRANDE OFFRE AUX HERNIEUX

5,000 personnes qui souffrent de la hernie recevront Plapao à l'essai et livre de M. Stuart sur la hernie absolument gratis

La merveille du jour—qu'un des milliers de victimes emploient à l'heure actuelle. Les PLAPAO-PADS ADHESIFS de STUART ont obtenu la médaille d'or à Rome et le grand prix à Paris. Prenez la résolution de mettre de côté votre vieux bandage à torture. Cessez de vous miner la santé avec ces bandes d'acier et de caoutchouc. Les PLAPAO-PADS sont doux comme du velours, faciles à poser et coûtent bon marché. Ni courroies, boucles ou ressorts attachés. Faites demander dès aujourd'hui PLAPAO D'ESSAI GRATUIT. Nous croyons au vieux adage, "ne craignez jamais de mettre vos articles à l'essai"; donc n'envoyez pas d'argent—simplement vos nom et adresse, à: PLAPAO LABORATORIES, 2677 Stuart Bldg., St-Louis, Mo. E.-U

IL PENSAIT NE PLUS POUVOIR MARCHER.

"Fruit-a-tives" chassa le Rhumatisme.

Le Médicament à Base de Fruits est Merveilleux.

On croit le rhumatisme incurable. Les bonnes gens disent: "Si vous l'avez une fois, vous l'aurez le restant de votre vie."

Pourtant Monsieur Lorenzo Leduc, 3 rue Ottawa, Hull, Qué. fut débarrassé du rhumatisme par les "Fruit-a-tives".

Il déclare: "Je souffris pendant un an du rhumatisme et pendant cinq mois je dus garder le lit. Les médecins et les remèdes ordinaires ne me firent aucun bien. Un jour, je vis l'annonce des "Fruit-a-tives" et combien ce médicament était efficace. C'est ainsi que je décidai d'en faire l'essai. Immédiatement je ressentis un grand soulagement. Bientôt je pouvais marcher et peu après j'étais parfaitement remis sur pied."

50c la boîte, 6 pour \$2.50, boîte d'essai 25c. Chez les marchands ou de Fruit-a-tives Limitée, Ottawa, Ont. et Ogdensburg, N. Y.

CHEMIN DE FER NATIONAL DU CANADA

Québec -- Montréal -- Chicago

Le Chemin de Fer National offre le service par excellence entre Québec, Montréal et Chicago. "Le Mont-Royal" quitte Québec à 11.45 p.m. tous les jours et arrive à Montréal à 6.40 a.m. "L'International Limité" quitte Montréal à 10.00 a.m. tous les jours et arrive à 8.00 a.m. le jour suivant. "L'International Limité" est le train du service supérieure au Canada. Circulant sur une voie double entre Montréal et Chicago et muni du matériel roulant le plus moderne: Wagons de première, wagons-salons, wagons-réfectoire, wagons-lits modernes, wagons-lits à compartiments, wagons-lits-panorama-bibliothèque, ce train assure le voyageur du maximum de la sûreté et du confort.

Pour tous autres renseignements, réserves de places, taux, etc., prière de s'adresser au Bureau de la ville, 10 rue Ste-Anne, Québec, Tel. 529 et 530 ou à n'importe lequel des agents du chemin de Fer National.

OCCASION UNIQUE

De vous procurer d'excellentes machines parfaitement neuves, à prix réduits. Balance de stock provenant d'une liquidation.

- 1 Arrache-Patates OK No 1
  - 4 Arrache-Patates OK No 5B
  - Roues de charrettes 3" bandage par 48" haut; raies rivetées aux pantettes.
  - Baratte à pouvoir No 6 Favorite, capacité 5 à 30 gallons.
  - 1 Moulage à pouvoir 11"
  - 2 Coupe-Paille No 2.
  - 1 Charrue No 3, 2 chevaux.
  - 1 Creuseur de fossés Austin usage, "Modèle D."
- Deux occasions comme celles-ci se rencontrent rarement. Ecrivez dès aujourd'hui.

P. L. BOUTET

247, ST-VALLIER, Québec.

Section fé

Je causais, c...  
vue depuis des an...  
dans de bonnes...  
rendu compte, u...  
laquelle il manq...  
En se remar...  
et comme la pro...  
ment et qu'elle...  
maison, les enfa...  
voyant qu'elle n...  
souffrir.

Ces confiden...  
trefois de celle qu...  
enfants.

Il y avait al...  
nous étaiement inc...  
rente. On ne v...  
table du pauvre...  
n'avaient point...  
trées.

Les toilettes...  
sures brillantes,  
taient non pas ju...  
fourrés se lég...  
l'on ne songeait...  
à la mère, était b...

Les trousse...  
d'aujourd'hui...  
et de soie légère...  
rent si peu. Les...  
fermant au cou...  
nos contemporai...  
offrir à la femm...  
mises de jour en...

Ce qu'on a...  
pile de draps d...  
serviettes. Rie...

Les femm...  
habillées que ce...  
les processions...  
On ne brusquai...  
qu'on aimait à...

De nos jour...  
les riches parce...  
pénaient en impo...

Il n'est pas...  
disparu, mais il...  
et nous pourrion...

Origine de

Pardon mademoi...  
bonne de me condu...  
où je puisse me des...  
Je me détournai...  
lait; c'était un be...  
physionomie char...

—Très volontier...  
Laisant les bell...  
cueillir je le conc...  
approché de nous...  
père. Je tirai de...  
quand il eut bu il n...

ta sur la limpidité...  
la causerie comme...  
cherai pas que j'é...  
mais qu'importe j'...  
dait à Québec et qu...  
chez son oncle; il...  
mérité car il venait...  
Québec.

—Vous, mademo...  
—Moi je suis un...  
ou plutôt un petit...  
père à cultiver la te...

—Excusez mon...  
merais savoir votre...  
—Je me nomme...  
seize ans.

(Une enfant mu...

# REVUE DES MARCHES Du 31 juillet au 6 août inclusivement

Donnée par Coopérative Fédérée de Québec, Section des Achats

## FARINE

Les prix de la farine n'ont pas varié au cours de la semaine dernière. Nous avons constaté une tendance à un marché plutôt ferme. Nous croyons que les prix actuels changeront d'ici quelque temps.

## SON ET GRU

Le marché des son et gru continue d'être actif. Les prix sont restés les mêmes que ceux de la semaine dernière. Nous croyons avoir un marché stationnaire pour les huit jours à venir.

## GRAINS

Le grain a subi une légère hausse d'un sou au cours de la semaine dernière. Les apparences de la récolte de l'Ouest laissent prévoir une moisson magnifique. Toutefois les dangers de grêle et de rouille ne sont pas encore disparus. L'avoine a subi une légère baisse d'un sou. Cependant, les autres grains se sont tenus stationnaires.

## MOULÉES

Les prix des moulées sont restés les mêmes pour cette semaine. La demande continue d'être bonne et, les prévisions nous portent à croire que les prix actuels ne changeront pas d'ici quelque temps encore.

## SUCRE

Baisse de 0.20 dans les prix du sucre. Le marché du sucre américain a été en baisse depuis une quinzaine de jours. Nous croyons que ces conditions devraient nous permettre d'espérer un marché du sucre assez avantageux d'ici quelque temps.

## MÉLASSE

La mélasse extra-Barbades est cotée à 0.95 le gallon et l'on peut se procurer la mélasse Fancy Blend au prix de 0.70. La demande pour la mélasse est assez volumineuse pour maintenir les prix, et nous ne prévoyons pas de changements pour la semaine à venir.

## CHARBON

Même conditions que la semaine dernière pour les prix du charbon. La hausse observée sur ce marché ne s'est pas ralentie et les conditions continuent d'être des plus difficiles. Les nouvelles nous venant des mineurs d'Amérique ne sont pas assez encourageantes pour pouvoir espérer une amélioration dans les prix et conditions actuels. La grève semble se dessiner pour le 1er septembre. Nous prévoyons un marché à la hausse.

## VERT DE PARIS

La demande pour le Vert de Paris a été très forte pour cette dernière semaine. Le marché s'est maintenu ferme. Nous croyons que les besoins de Vert de Paris diminueront maintenant, mais nous n'avons aucune raison de croire que les prix changeront.

## ARSÉNIATE DE PLOMB

Beaucoup de cultivateurs qui ont essayé l'arséniate de plomb cette année sont heureux de dire combien ils ont été satisfaits de cet insecticide. Le marché de l'arséniate de plomb est stationnaire; la demande est volumineuse.

## BOUILLIE BORDELAISE EMPOISONNÉE

Aucun changement dans les prix de cette insecticide. Bonne satisfaction a été donnée par la bouillie bordelaise empoisonnée contre les bêtes à patates et les maladies des patates. Nos sociétaires feraient bien de profiter de l'expérience de cette année pour s'approvisionner l'an prochain, en plus grande quantité, de bouillie bordelaise empoisonnée, de préférence au Vert de Paris, qui coûte beaucoup plus cher.

## TOLE A COUVRIR

Le marché de la tôle à couvrir a été stationnaire cette semaine. La tendance à la hausse observée la semaine dernière n'a pas réussi à faire varier la moyenne des prix. Certaines tôles se vendent à des prix avantageux comparativement avec d'autres, dont la qualité n'est pas sensiblement meilleure.

Les papiers à couverture représentent des économies considérables dans les frais d'une construction aux prix actuels. Ces toitures font un temps assez long pour donner entière satisfaction.

## PNEUS ET TUBES

Malgré la teneur ferme du marché du caoutchouc, nos approvisionnements de pneus et tubes nous permettent de faire une deuxième coupure dans nos prix. Les pneus que nous pouvions avoir pour \$13.20, seront désormais vendus \$12.40; les tubes que nous faisons \$2.15 pourront être obtenus à \$2.00 et ainsi de suite. Nous espérons que nos sociétaires saisiront cette occasion de se procurer leurs pneus et tubes à leur Coopérative.

(Suite à la page 521)

Capital Autorisé:  
\$2,000,000.00

Emis: \$600,000.00  
à 105%

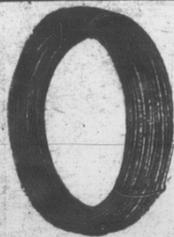
# La Banque Rurale

EMPRESSEZ vous de souscrire au "FONDS CAPITAL" de cette banque. Ses actions à 105% seront un placement rémunérateur, ceci est confirmé par les dividendes que paient les banques existantes. Sur dix-sept banques, seize paient de 7% à 16%. Une paie 16%, une 14%, huit 12%, deux 10%, une 9%, une 8%, deux 7%, une 6%.

Les avances divisées, faites au petit commerce, à la petite industrie et surtout aux cultivateurs sont un gage de sûreté, de pertes légères s'il y en a. Ce sont des garanties de succès. Les paiements sont faciles, divisés en neuf, un par mois. Le premier mois de 25%, les autres mois de 10% chacun. C'est aussi une fondation utile au développement de nos campagnes. Intéressez-vous et souscrivez immédiatement; demandez une formule de souscription aux soussignés qui seront heureux de vous l'envoyer.

HONORABLE J.-E. CARON, *bâtisse du Parlement, Québec.*  
ADHÉMAR GAGNON, *72, rue Ste-Ursule, Québec.*  
JOSEPH SIROIS, N.P., *21, rue Couillard, Québec.*  
LOUIS LÉTOURNEAU, M.P.P. *23, rue Varenne, Québec.*  
C.-J. LOCKWELL, *21, rue St-Pierre, Québec.*  
ARSÈNE DENIS, *Joliette.*  
N. LAVOIE, *140, rue St-Pierre, Québec.*

## LA BANQUE RURALE



## Broche à Foin

Nos	Le 100 lbs
13, Rouleau 50 lbs.	\$4.00
14, Rouleau 50 lbs.	4.10
15, Rouleau 50 lbs.	4.20

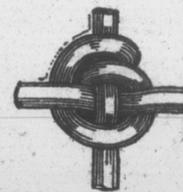
F. A. B. Montréal, Taxe de Vente comprise.

Faites en votre provisions sans tarder.

## Broche à Clôture

0.41c la perche pour notre No 740-0, 7 lignes de broche, 22 pouces entre les supports.

Demandez nos listes de prix pour tous autres styles et grandeurs ainsi que pour broche à parterre, barrières, accessoires, etc.



Coopérative Fédérée de Québec 114, rue St-Paul Est :: MONTREAL

# SERVICE DES AGRONOMES OFFICIELS

Ce Service a été fondé en 1913 par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, dans l'intérêt et pour le bénéfice des cultivateurs de la Province.

62 comtés de la Province ont actuellement leur bureau d'agronome

- Abitibi,**  
ALEXANDRE RIOUX,  
Macamic.
- Argentaui,**  
ALEXANDRE BOTHWELL,  
Lachute.
- Arthabaska,**  
HENRI LAUZIERE,  
Victoriaville.
- Bagot,**  
RAPHAEL ROUSSEAU,  
Acton-Valle.
- Beauce,**  
ALPHONSE LAFLAMME,  
Beauceville-Est.
- Beauharnois,**  
SAUVEUR GOSSELIN,  
Valleyfield.
- Bellechasse,**  
ULRIC BROWN,  
St-Raphael.
- Berthier,**  
ELPHEGE MARSEILLE,  
Berthierville.
- Bonaventure,**  
Hector Leblanc,  
Maria.
- Brome,**  
L.-D. McChintock,  
Knowlton.
- Chambly,**  
ALPHONSE LAFRANCE,  
Longueuil.
- Champlain-Nord,**  
C.-EUGENE RIOUX,  
St-Yve.
- Champlain-Sud,**  
J.-A. FORTIN,  
Batiscan.
- Charlevoix,**  
J.-R. LATULIPPE,  
La-Malbaie.
- Châteauguay,**  
NOLASQUE APRIL,  
Ste-Martine.
- Chicoutimi,**  
AVILA CHARBONNEAU,  
Chicoutimi.
- Compton,**  
L.-C. ROY,  
Cookshire.
- Deux-Montagnes,**  
NELSON COSSETTE,  
St-Eustache.
- Dorchester,**  
P.-A. BRUNEL,  
Ste-Henadine.
- Drummond,**  
ARTHUR TREMBLAY,  
Drummondville.
- Frontenac,**  
FLORIAN CHAMPAGNE,  
Lac Mégantic.
- Gaspé,**  
ANDRE PARIS,  
Grande-Rivière.
- Hull,**  
WILFRID DELANEY,  
Hull.
- Huntingdon,**  
E.-N. BLONDIN,  
Huntingdon.
- Joliette,**  
ANTHIME CHARBONNEAU,  
Joliette.
- Kamouraska,**  
PIERRE ST-HILAIRE,  
St-Pascal.
- Labelle,**  
J.-E. THIFFAULT,  
Nominique.

## CONSEILS DE VOTRE AGRONOME POUR LE MOIS D'AOUT

C'est le temps plus que jamais de voir aux mauvaises herbes le long des chemins publics, des clôtures et des fossés. - Le cultivateur qui a à cœur de tenir sa ferme dans un bon état de propreté s'empressera de faucher toutes les herbes qui restent afin de couper les plantes avant que la graine des mauvaises herbes soit mûre.

Pratiquez l'aoutage du bois en pinçant l'extrémité des pousses. Ceci aura pour effet de faire mûrir le bois et d'empêcher de geler pendant l'hiver.

Autour des ruches, entretenez l'herbe aussi courte que possible, afin de ne pas gêner le vol des abeilles.

Pendant la récolte du foin, n'oubliez pas que vos chevaux appr. cient autant que vous l'eau froide comme désaltérant. Prenez bien soin d'habituer vos chevaux graduellement au foin nouveau. Si vous les soignez avec du foin neuf sans transition graduelle, il peut en résulter des inconvénients sérieux dans le système digestif.

Ne cultivez pas autour du pied des arbres fruitiers passé le 16 juillet, car en le faisant vous activerez la pousse du bois qui n'aurait pas le temps de mûrir avant l'hiver.

Laissez mûrir le miel dans les rayons, au moins une couple de semaines avant de l'extraire. Il se conservera mieux. Avec les chaleurs, les mouches deviennent plus nombreuses, plus fatigantes. Employez le remède suivant :

1/2 gallon d'huile crue,  
1/2 chopine de pétrole,  
4 cuillerées à table d'acide carbolique.

Mélangez le tout et appliquez avec précaution.

Au cours de ce mois pincez les coulants de vos fraisiers afin de ne faire développer que six nouveaux plants au plus par pied. Dès que ces nouveaux plants auront fait racine, séparez-les du pied mère en coupant le coulant et transplantez les en pépinière, avec leur motte.

Les mois d'aout et de septembre sont le meilleur temps pour faire l'extraction du miel car il fait chaud. En extrayant le miel, classifiez-le; extrayez d'abord tous les rayons de miel blanc, ceux de miel jaune en second lieu, et finalement ceux de miel brun.

Un bon nettoyage de poulailler suivi d'un désinfectant et d'un blanchissage à la chaux, contribuera beaucoup à augmenter la production d'œufs de vos poules.

Mangez autant de légumes que vous pouvez; le reste mettez-le en conserves.

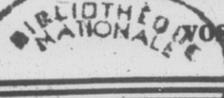
Renseignez-vous sur les prix du marché avant d'y envoyer vos produits.

- Stanstead,**  
J.-ROMUALD BELZILE,  
Lennoxville.
- Témiscouata,**  
J.-N. ALBERT,  
Rivière-du-Loup.
- Verchères-Richelieu,**  
JULES AUGER,  
Verchères.
- Wolfe,**  
EMILE LEMIRE,  
D'Iraeti.
- Terrebonne-Laval,**  
ARTHUR LANDRY,  
Ste-Thérèse.
- Vaudreuil-Soulanges,**  
HENRY REID,  
Vaudreuil-Station.
- Yamaska,**  
EUGENE BOIVIN,  
Pierreville.
- Shefford,**  
OSCAR DESCOSTES,  
Waterloo.
- Témiscamingue,**  
PHILIPPE LAMBERT,  
Ville-Marie.

- Lac St-Jean No 1,**  
GUSTAVE PRINCE,  
Hébertville Station.
- Lac St-Jean No 2,**  
J.-L. LANGEVIN,  
Roberval.
- L'Assomption,**  
J.-H. PIETTE,  
L'Assomption.
- Laprairie-Napierville,**  
ARTHUR LAMARRE,  
Laprairie.
- Lévis,**  
EDOUARD BRISEBOIS,  
St-Romuald.
- L'Islet,**  
J.-ADELARD GODBOUT,  
Ste-Anne-de-la-Pocatière.
- Lotbinière,**  
EMILE ROY,  
Ste-Croix.
- Maskinongé,**  
J.-ELZEAR ROY,  
Louisville.
- Matane,**  
J.-BTE MILETTE,  
Matane.
- Matapédia,**  
JULES RINFRET,  
Val-Brillant.
- Mégantic,**  
J.-A. FILION,  
Plessisville.
- Missisquoi,**  
J.-P. REDDY,  
Bedford.
- Montcalm,**  
L.-J. SYLVESTRE,  
St-Jacques-l'Achigan.
- Montmagny,**  
PAUL CARIGNAN,  
Montmagny.
- Montmorency,**  
A.-P. PELLETIER,  
Château-Richer village.
- Nicolet,**  
J.-A. PLANTE,  
Nicolet.
- Papineau,**  
THOMAS ROLLIN,  
Papineauville.
- Portneuf,**  
J.-CHS MAGNAN,  
St-Casimir.
- Québec,**  
LS-JOSEPH BEGIN,  
Loretteville.
- Richmond,**  
J.-A. PROULX,  
Richmond.
- Rimouski,**  
J.-ERNEST PINTAL,  
Rimouski.
- Rouville,**  
GEO.-E. MAYRAND,  
Marieville.
- St-Hyacinthe,**  
LORENZO HAMELIN,  
St-Hyacinthe.
- St-Jean & Iberville,**  
J.-B. ST-ARNAUD,  
Iberville.
- St-Maurice,**  
J.-A. PARENTEAU,  
Yamachiche.
- Sherbrooke,**  
W.-G. MACDOUGALL,  
Lennoxville.

J.-A. Leclerc, sous-inspecteur du district de Montréal. Résidence:- Laprairie, P.-Q.

Sociétés d'Agriculture, Cercles Agricoles, Sociétés d'élevage, Cercles de fermières, etc., etc.



vos meilleurs conseillers sont vos agronomes: invitez-les à vos assemblées.

PER  
B-226

S



ADMINISTR

VOLU

