

K. 8-1

BULLETIN DE LA FERME

Vol. 9

QUEBEC, SEPTEMBRE 1920

No. 1

ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS



SOMMAIRE

Un grand deuil pour nous.....	La Rédaction
L'Université Laval.....	E. L'Heureux
Apiculture.....	F. W. Sladen
Conservation des légumes.....	E. Raymond
Progrès agricoles.....	Léo Brown, B.S.A.
Des missionnaires agricoles.....	Arthur Lemont
Du crédit rural.....	F. C. Farly

AU FOYER

Pluie de juin.....	Sphinx
Le temps des confitures.....	Mme Lajoie-Vaillancourt
"L'Héritage maudit", suite.....	Frère Gilles, O.F.M.



L'Administration, 1230, rue St-Vallier, Québec. Phone 7400.

PRIX: 50 cts. PAR ANNEE.

CARTES PROFESSIONNELLES

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 Chinc, 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 Chinc; The Dorchester Lumber Co. Ltd; The North Shore Railway Co. Ltd; Montmorency Lumber Co., etc.

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

Examen de la VUE

Si vous n'êtes pas capable de lire ceci à 14 pouces de distance, sans fatiguer votre vue. VOUS AVEZ BESOIN DE LUNETTES.

ADRESSEZ-VOUS A

ART. PAQUET

MANUFACTURIER DE
BIJOUTERIES ET OPTICIEN

67, RUE SAINT-JOSEPH,
QUEBEC

Téléphone 2537

FREDERICK DORION, B. A., L.L.L.,
Charlesbourg.

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

DORION, GOSSELIN & DORION

AVOCATS ET PROCUREURS
EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél. 1902

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

GAGNEZ votre ABONNEMENT

Vous pouvez recevoir chez vous, à tous les mois gratuitement une revue agricole qui est sans contredit la plus intéressante qui soit publiée tant pour l'agriculteur que pour la fermière, ses garçons et ses filles. Tout est intéressant dans cette revue. Pour la recevoir gratuitement vous n'avez qu'à nous adresser le nom de cinq abonnés et le prix de leur abonnement à notre revue et vous la recevrez, vous, pendant une année gratuitement. Le prix de l'abonnement est de \$0.50 par année.

Perdrez-vous cette occasion de vous renseigner sur ce qui vous intéresse le plus sans que cela vous coûte un sou?

La Cie de Publication du Bulletin de la Ferme

1230, RUE ST-VALLIER, QUEBEC.

Jules Gauthier

IMPORTATEUR DE
NOUVEAUTES

Représentant: Hards Faites "Semi-Ready"

Spécialité:
CONFECTION POUR HOMMES,
FEMMES ET ENFANTS.

182, RUE ST-JOSEPH, QUEBEC.

Phones 1540-6541

NOUS ACHETONS

TOUTES SORTES DE BOIS DE SCIAGE:

PIN, EPINETTE, MERISIER,

CEDRE, CHENE, BOIS BLANC,

Aussi BARDEAU et LATTE.

O. CHALIFOUR, INC.

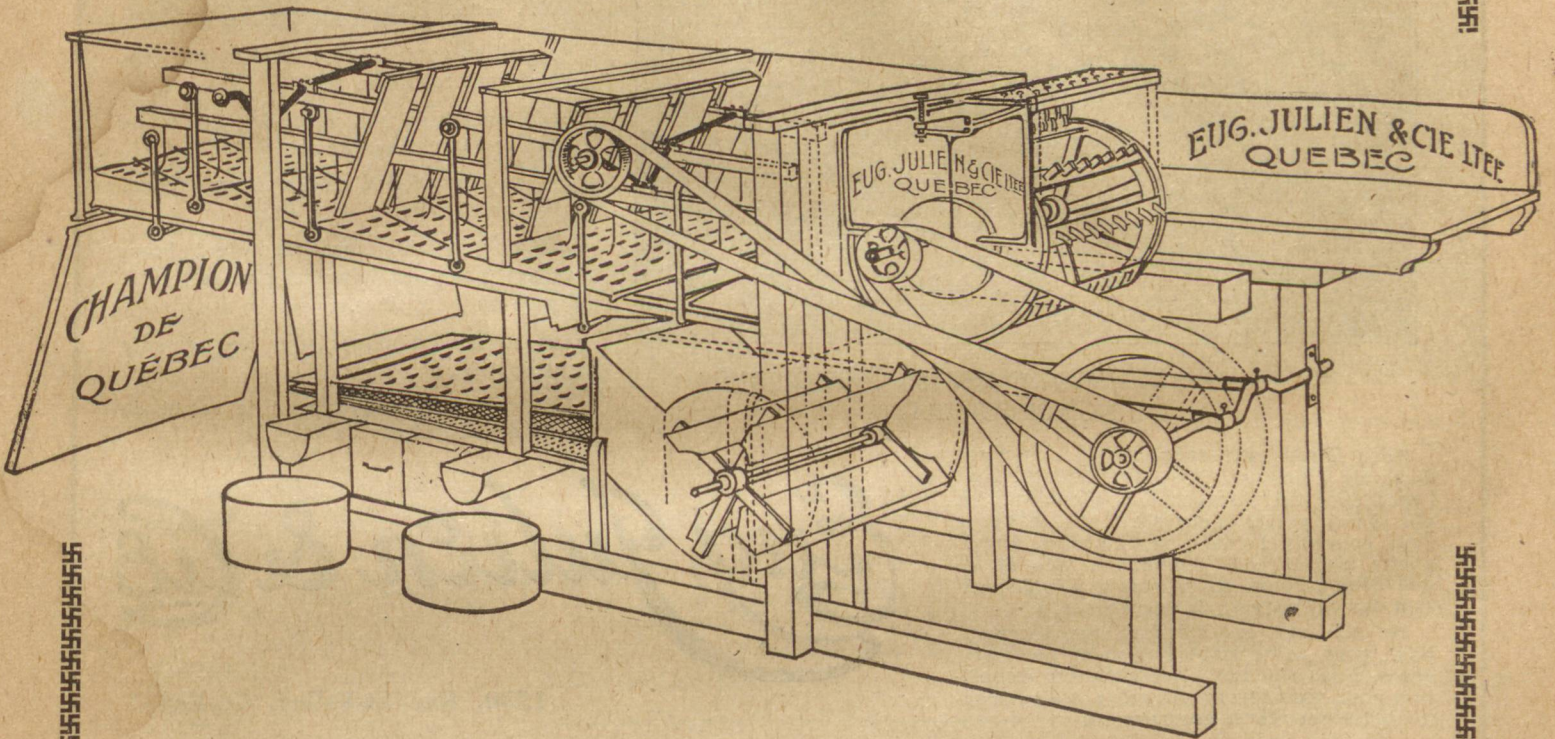
Marchands de Bois,

QUEBEC.

-:-

Qué.

Le Champion de Québec



Ce n'est pas l'extérieur qui travaille
mais bien le mécanisme intérieur.

EN QUOI CELUI-CI FAIT-IL DEF AUT ?

Rarement vous avez vu un cultivateur pratique acheter une batteuse à cause de la beauté de son extérieur. Cela ne veut pas dire cependant que le double séparateur Champion de Québec n'en cède en quoi que ce soit aux autres batteuses sur le marché, sur ce point.

Non.

Ce que vous considérez c'est le mécanisme intérieur et c'est pourquoi nous comptons que vous nous saurez gré de vous démontrer par cette vignette la construction parfaite, robuste et absolument durable du double séparateur Champion de Québec. C'est sur ce point d'importance capitale que nous attirons spécialement votre attention. Vous agiriez contre votre propre intérêt en consentant d'acheter votre batteuse sans avoir au moins pris connaissance des avantages que vous offre le Champion de Québec.

Demandez notre circulaire

Eug. Julien & Cie
1230, rue St-Vallier.
QUEBEC QUEBEC

Je voudrais que vous m'adresseriez sur réception de ce coupon votre circulaire descriptive de votre batteuse Champion de Québec.

Il est compris cependant que cela ne m'engage en aucune manière envers vous

Nom

B. P.

B. F. Co.

Les Engrais Chimiques nourrissent les champs qui nourrissent le monde.



L'ENGRAIS CHIMIQUE EST LA PRINCIPALE
DE NOS SPECIALITES.

Nous faisons une spécialité du commerce d'engrais chimique. Nos assortiments dont l'excellence est insurpassable comprend les plus hauts grades d'engrais. Nous en avons pour convenir à toutes les cultures. La vignette ci-haut vous donne une idée de ce que nous gardons constamment à la disposition des cultivateurs de la province.

Ne manquez pas d'écrire immédiatement pour avoir nos prix ou demandez nos voyageurs. Nous sommes à votre entière disposition pour vous fournir les moyens d'augmenter votre récolte et vos revenus.

Engraisser son terrain c'est s'assurer sa récolte.

Dans certains cas les engrais sont nécessaires et dans tous les cas ils rapportent du profit.

Ayant la certitude d'en tirer des profits, le cultivateur avisé ne se trompe pas il emploie de l'engrais chimique.

Bien appliquer de l'Engrais Chimique contribue à la prospérité nationale.

Spécialisez votre culture, mettez des Engrais et vous réussirez.

Les résultats du bon usage des engrais de commerce sautent aux yeux.

Il a de gros profits, celui qui emploie des engrais chimiques.

Les engrais chimiques rapportent beaucoup sans pour cela demander plus de travail, d'espace ou de graines.

Les engrais chimiques sont une semence de prospérité.

Les engrais chimiques sont le secret du succès du cultivateur de progrès.

Eug. Julien & Cie

1230, Rue St-Vallier, QUEBEC

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-Sauvour : 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.
Limoileu : 213 3ième Avenue, I. Bérubé, Gérant.

GROSSE OUVRAGE HEAVY WORK



Vos chevaux sont sujets à tirer de très lourdes charges sur toute espèce de chemins—alors rendez leur travail aisé. Ménagez vos camions et vos harnais.

La Graisse à Essieux Impérial Mica

Empêche la friction dans le moyeu. Les flocons de mica pénètrent dans les pores de l'essieu et du moyeu, les surfaces inégales sont aplanies avec une bonne couche de MICA. La graisse sur la surface luisante assure une lubrification parfaite. Vendue dans des canistres de 1 lb. ou en barils.

L'Huile à Harnais Impériale Eureka

rend le cuir fort, flexible, imperméable. Préviend le craquement et le cassage des coutures, ne peut devenir rance à cause de la pureté de l'huile minérale. Elle donne au cuir un beau fini noir et durable. Vendue en canistres scellées d'une chopine, d'une pinte, d'un gallon, de quatre gallons, ou en demi-barils ou en barils.



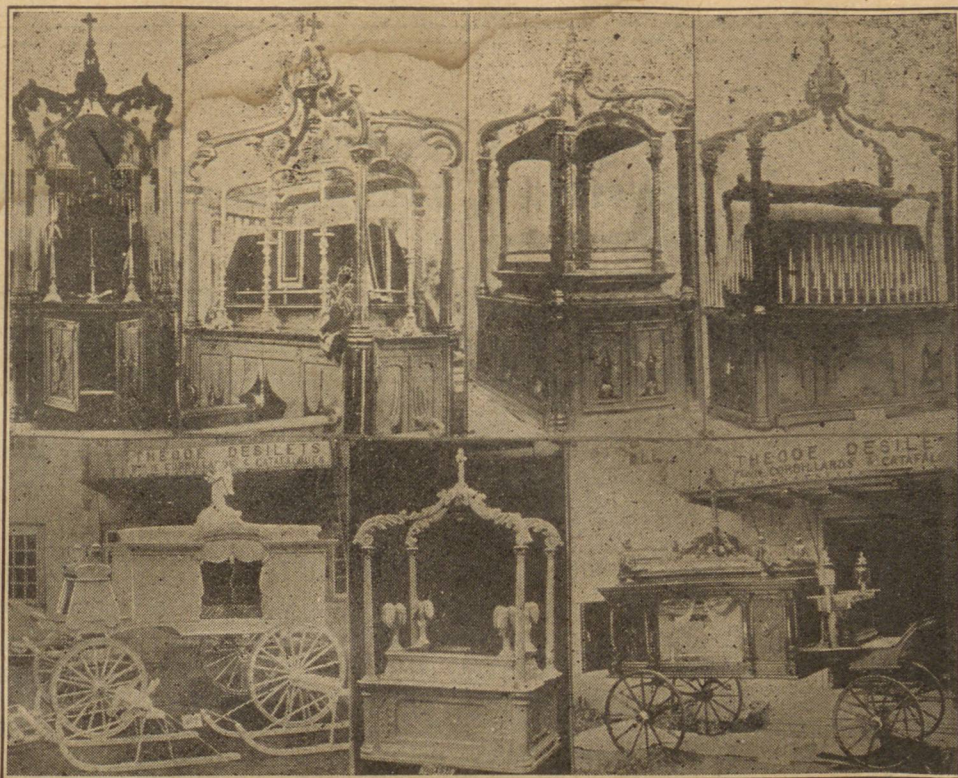
IMPERIAL
MADE IN
CANADA
PRODUCTS



IMPERIAL OIL LIMITED

POWER-HEAT-LIGHT-LUBRICATION
BRANCHES IN ALL CITIES

CORBILLARDS ET CATAFALQUES



A vous tous qui aimez à porter avec respect vos chers défunts dans un corbillard qui soit digne, et à les déposer avec honneur à votre église dans un catafalque splendide, vous trouverez enfin satisfaction en vous adressant à mon atelier. Une expérience de plusieurs années nous a permis d'atteindre la perfection dans cette ligne. Nos corbillards sont construits des meilleurs matériaux. Nos catafalques sont faits de telle façon qu'avez un seul on peut obtenir différentes formes pour chaque classe de service funèbre. Les paiements sont facilités par de longs termes si on le désire. Demandez nos prix et descriptions.

THEODE DESILETS

Manufacturier de corbillards et catafalques

VICTORIAVILLE, P. Q.

Cté d'Arthabaska

"OCCASION EXCEPTIONNELLE"

pour fermier entreprenant ou Syndicat Agricole. 3200 acres de terre très fertile dans centre Canadien-Français. 1000 acres en culture; 250 et plus têtes de bétail pur-sang, comprenant chevaux, vaches, cochons; bâtiments de construction moderne; pourvue amplement de machines agricoles perfectionnées. Paiement cash pour animaux et roulant seulement; balance en annuités après récoltes. Edmonton, Alta, Boîte Postale 1167.

MONTRE EN OR GRATIS

Demandez 30 Bijouteries ou cartes postales à .10 cts. Ou dix images Religieuses en Couleur 16 x 20 pouces à .30 cts. Quand vendus retournez. \$3.00 Gratis une prime votre choix. Plume fontaine, Bracelet, ou Chapelet en or. Pour gagner la montre il faut vendre pour \$12.00. Adresse: ALLEN NOUVEAUTES,

St-Zacharie, Qué.



CETTE MOULANGE

peut moude de 4 à 10 minots à l'heure.

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

Aussi: Concasseurs, Hache-Paille, Coupe-légumes, etc.

J. FLEURY'S SONS

AURORA, ONT.

AGENTS:

Eug. Julien & Cie Ltée, . . . Québec.

L'Industrie Canadienne de la Chaussure

PEU de gens se rendent compte du développement prodigieux de l'industrie de la chaussure au Canada. C'est aujourd'hui la sixième en importance au pays, comprenant 150 fabriques, représentant un capital de plus de trente millions de dollars et produisant chaque année quatorze millions de paires de chaussures d'une valeur de cinquante millions de dollars.

La Province de Québec est le principal centre de cette industrie puisqu'elle possède 82 des 150 fabriques de chaussures; c'est l'industrie qui dans cette province paie le plus fort montant de salaires — une industrie où l'élément canadien-français occupe une place prépondérante.

COMME OUTILLAGE, nos manufactures de chaussures ne le cèdent en rien aux fabriques les mieux outillées au monde.

COMME QUALITE, les chaussures canadiennes se comparent favorablement aux meilleures chaussures importées. D'autre part, le Canada étant grand producteur et exportateur de cuir, le manufacturier achète à la source première des marchandises de choix, ce qui lui permet de confectionner des chaussures de haute qualité à un prix raisonnable.

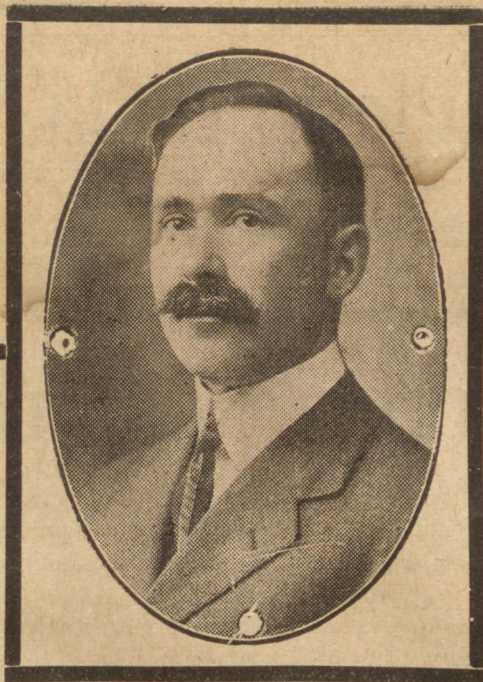
COMME STYLE, la chaussure canadienne est exactement la même que la chaussure importée; cela s'explique par le fait de la proximité de notre province de Boston, le centre de la fabrication de chaussure dans la Nouvelle-Angleterre.

COMME PRIX, les chaussures de fabrication canadienne, sont, prix pour prix, supérieures aux chaussures importées.

Aujourd'hui vous pouvez acheter une chaussure de fabrication canadienne qui satisfera complètement vos exigences quant au style, au confort, à la qualité et au prix.

Achetez donc en toute confiance des chaussures canadiennes qui, prix pour prix, sont de meilleure qualité et coûtent moins cher que l'article importé.

Association des Fabricants de Chaussures du Canada



FEU M. EUGENE JULIEN

Bien que sa modestie nous eût défendu de le publier, plusieurs de nos lecteurs savaient déjà que "Le Bulletin de la Ferme" doit la vie à celui que le monde agricole, industriel et commercial de cette province pleure aujourd'hui à juste titre, monsieur Eugène Julien.

Monsieur Julien naquit à Pont-Rouge, comté de Portneuf en 1876, de parents cultivateurs qui n'eurent d'autre ambition que d'en faire un catholique sincère et un parfait citoyen. Ces nobles espérances furent largement comblées, car, à peine sorti de ses études primaires, le jeune homme promettait déjà la plus belle carrière que puisse envier un homme de haute intelligence et de sentiments distingués.

Après quelques années d'entraînement comme employé de magasin et de bureau, il ouvrit à son compte, en 1895, aux limites de la ville de Québec, un modeste établissement qui prit bientôt une importance grandissante, grâce à sa vigilance énergique et grâce aussi aux circonstances de lieu qui lui valurent la clientèle des cultivateurs qui entrent à Québec du côté de St-Augustin. Dès lors il devait agencer son commerce en vue des services à rendre à la classe agricole, et ce fut l'idée maîtresse qui inspira toute l'orientation de ses affaires.

De 1900 à 1912, on vit surgir, outre les grands établissements centraux de Québec, une vingtaine de succursales de la maison Eugène Julien & Cie, à travers la province. Ayant intéressé quelques-uns de nos industriels et hommes d'affaires les plus marquants, dont le chevalier F.-C. Marquis, il donna une extension toujours plus grande à chacune des branches de son commerce qui fait aujourd'hui l'orgueil du nom canadien.

M. Eugène Julien fut, de plus, un citoyen doué d'un civisme exemplaire. Il fonda à Québec le Comité du Progrès civique, la Société de Secours Mutuel des employés de la maison, un comptoir Coopératif d'achat et une caisse populaire, qui ont accompli déjà de merveilles d'économie au profit de ses coopérateurs en affaires. Il fut le fondateur et le soutien généreux de notre journal. En outre, il n'est point d'oeuvres charitables ni de mouvements religieux qui n'aient bénéficié de ses largesses et de son appui dévoué.

Catholique foncièrement sincère, citoyen intègre et soucieux du bien-être de ses compatriotes, il fut non-seulement un parfait conseiller pour ses concitoyens, mais aussi un guide sage et clairvoyant dont les indications ont bien des fois solutionné de difficiles problèmes dans l'administration municipale.

Mais ce qui, à nos yeux, lui valut l'estime universel et qui perpétuera sa mémoire en rendant son exemple digne d'imitation, c'est son patriotisme ardent, son amour du travail, son esprit de justice dans l'accord des intérêts de chacun, petits et grands, et son dévouement inlassable aux oeuvres éducationnelles. Ce fut un homme de bien.



Le Bulletin de la Ferme



Volume 9

QUEBEC, SEPTEMBRE 1920

Numéro 1

GARDONS NOS JEUNES

Il y a 30 ans à peine, dans la paroisse canadienne-française, toutes les familles se connaissaient se visitaient et s'alliaient entre elles. Et chaque paroisse était une colonie complète formant chaînon solide dans la grande chaîne d'établissements sis aux rives du Saint-Laurent.

Et les jeunes, pas plus que les vieux, ne songeaient alors à changer leur paisible et laborieuse existence dans ce milieu natal, pour celle plus risquée des habitants des villes. Tout au plus quelques-uns sortaient-ils de la paroisse pour se marier dans une paroisse avoisinante.

Fidèles aux traditions comme à la langue et à la foi, ils n'avaient qu'une ambition: enrichir et développer le patrimoine familial où leur aisance prospérait en raison du nombre de mains occupées à l'exploitation agricole. Et tout le monde travaillant, à la maison comme aux champs, la vie était facile à tous et la vieillesse heureuse.

Les temps ont changé; les populations locales augmentant, les moyens d'entretenir l'esprit d'entente ont diminué. Un isolement relatif, distance logiquement les volontés les meilleures. On ne pense plus, ensemble parce qu'on se rencontre moins. Les ambitions diffèrent comme leurs objets chez les jeunes d'une même localité. Ceux-ci s'en vont chacun de son côté. Et nos espoirs les plus précieux se dispersent ainsi au détriment de notre puissance d'autrefois.

Il est grand temps que nous appliquions le seul remède pratique au mal qui nous ronge. C'est le groupement local de la jeunesse, sous la direction d'apôtres ardents, patriotes et éclairés, sachant toute la profondeur des dangers qui nous guettent et pouvant convaincre les jeunes ardeurs et les bouillantes volontés d'un retour décisif au bon sens.

Le clergé paroissial, gardien des intérêts spirituels, comprend la nécessité qu'il y a pour lui de rencontrer la jeunesse fréquemment. Les apôtres du retour et de l'attachement au sol sont prêts à seconder énergiquement tout effort fait en ce sens. Occupons-nous d'abord des groupes déjà formés à la campagne, cercles d'études et de récréation, oeuvre de jeunesse, association de fermières, sociétés d'agriculture, groupements d'apiculteurs et d'apiculteurs, etc. Infusions de la vie à ces oeuvres précieuses et orientons-les en leur faisant étudier l'histoire du pays d'abord, en leur aidant ensuite à perfectionner leurs connaissances professionnelles d'agriculteurs, puis en leur mettant à leur portée les récréations intellectuelles et physiques qui les empêcheront d'envier celles que leur offre la vie des villes.

Formons des groupements où il n'en existe pas, que chaque paroisse rurale ait ses oeuvres de jeunesse, masculines et féminines. En outre de nos prêtres, nous avons dans toute localité des personnes habiles et cultivées, et qui sont aptes à diriger ces oeuvres de bien avec des résultats qui nous étonnent d'admiration là où elles existent déjà.

Pourquoi n'y aurait-il pas un bon Cercle de Fermières dans chaque centre rural? Et pourquoi l'exemple donné par une trentaine de nos paroisses de campagnes qui ont leurs salles d'amusements, bibliothèques, etc., pour jeunes gens, ne serait-il pas imité partout? Pourquoi n'aurait-on pas chaque année une fête locale des travailleurs de la terre, où la jeunesse aurait ses concours, ses honneurs et ses jeux?

Que de moyens faciles et entraînants nous avons d'enraciner la génération nouvelle à sa vie paroissiale! Pensons-y et agissons sans retard. Il est temps, plus temps que jamais. Car si nous nous endormons dans une coupable indifférence, nous nous éveillerons, soudain, effrayés de voir le vide autour de nous et accablés sous le poids des responsabilités auxquelles nous avons refusé de croire.

A. DESILETS, B. S. A.

Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du Bulletin de la Ferme

EDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Vallier, Québec.

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 50 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 15e jour du mois précédant celui de la publication.

L'Université Laval

Dans quelques semaines, la population de la province ecclésiastique de Québec — comprenant les diocèses de Québec, Trois-Rivières, Nicolet, Chicoutimi et Rimouski — sera appelé à souscrire en faveur de l'Université Laval de Québec, la plus vieille université de notre province. Partout s'organisent pour faire de cette souscription un succès complet. Dans notre région, un comité général est déjà à s'organiser et des comités locaux se formeront bientôt dans chaque paroisse.

On veut obtenir par cette souscription \$1,000,000, afin de doter l'Université d'un matériel absolument supérieur et de lui permettre de parfaire son enseignement dans certaines facultés encore peu développées. Depuis 1852, c'est-à-dire, depuis la fondation de l'Université Laval, le Séminaire de Québec a fourni à l'Université Laval une somme approximative de \$5,000,000 et se propose de continuer ses générosités à l'égard de l'enseignement supérieur; mais, pour mettre cette institution en mesure de rendre à la race canadienne-française tous les services que l'on en attend, il faut encore plus d'argent.

Le commerce et l'industrie veulent profiter eux aussi désormais de l'enseignement universitaire. Il est bon de dire, à ce propos, que la présente souscription a été suggérée et organisée par un groupe d'hommes d'affaires qui en ont demandé l'autorisation au recteur de l'Université. Le temps n'est plus où tous les métiers, toutes les professions étaient uniquement à base d'empirisme: aujourd'hui, la con-

currence, dans tous les domaines, nécessite la connaissance approfondie de la théorie et c'est l'enseignement supérieur de l'Université qui rend la jeunesse maîtresse de cette théorie.

Si nous voulons que la race canadienne-française conserve et augmente son prestige, il faut mettre l'Université Laval en état de donner un enseignement vraiment supérieur et général. Qu'il achève, le temps où les jeunes Canadiens français sont obligés d'aller chercher dans les universités anglo-canadiennes l'instruction, la formation et le diplôme que leur permettent d'exercer avec compétence et avec crédit leur profession.

Nous sommes trois millions de Canadiens français groupés dans Québec et tout autour de cette province, à part les quelque deux millions qui, avec intérêt, nous regardent de loin nous organiser pour la survivance et la supériorité. C'est tout un peuple, dont la seule préservation jusqu'à aujourd'hui augure déjà un avenir brillant. Et si on considère que ce peuple parle la plus belle langue du monde, possède le génie qui a illuminé l'Europe durant toute l'ère chrétienne et se propage selon le commandement du Créateur il faut conclure qu'il y a quelque chose à faire dans le monde avec la race canadienne-française.

Il suffit d'un peu d'organisation pour mettre en valeur les hautes qualités de notre race. Trop longtemps, dans le passé, nous avons fait preuve de l'individualisme le plus égoïste et, dans notre insouciance nationale, nous avons laissé périr nos oeuvres les plus vitales. En sera-t-il ainsi de notre université ?

La parole est à vous, braves patriotes.

Eug. L'Hheureux,

Avocat.

UN AMI PRATIQUE DE L'AGRICULTURE

On vient de célébrer aux Etats-Unis le centenaire d'une industrie à laquelle notre agriculture locale doit beaucoup. On sait en effet quelles difficultés ont eu à surmonter dans notre pays les promoteurs de la culture des légumineuses, trèfle surtout, et l'on a compris après plus de dix années de propagande que la dernière condition au succès de cette production restait dans l'adoption d'une machine batteuse et décortiqueuse pouvant séparer parfaitement la graine de trèfle de ses enveloppes et des autres graines de mauvaises herbes.

Un cultivateur américain cherchait déjà il y a près de cent ans, le moyen rapide et pratique d'obtenir ce résultat, pratiquant lui-même la production des légumineuses azotées et rencontrant d'insurmontables difficultés. Cet homme s'appelait John Comly Birdsell. Comme la plupart des pionniers des Etats-Unis, il naquit de parents Quakers, et fut élevé sur une ferme où il acquit les connaissances pratiques qui lui servirent si bien plus tard.

Il s'aperçut d'abord de la valeur précieuse de la culture des légumineuses pour l'amendement des terres. Et il suivit les expériences qui se faisaient alors à la suite des découvertes de Franklin, sur la restitution de l'azote au sol par la pousse des trèfles, méliots, pois, etc. La culture du trèfle se répandant très vite aux Etats-Unis, il voulut trouver un moyen de l'établir en permanence dans le système agricole du pays, et, pour cela d'en récolter la graine pour réensemencer de plus grandes étendues.

En décembre 1855, il obtint un brevet de son gouvernement et se mit à construire sur sa propre ferme des batteuses de trèfle, à raison de dix ou douze par année, et qu'il vendait aux cultivateurs des environs et peu à peu de tout l'Etat de New-York. Etabli d'abord à Henrietta, N.-Y., il transporta, huit ans plus tard, sa manufacture à South Bend où depuis, il continua avec ses fils une industrie qui prit avec le temps une importance et un renom universels.

SOYONS PATRIOTES !

Souscrivons généreusement à L'AIDE sollicitée pour notre UNIVERSITÉ catholique de Québec. C'est le fayer qui dirige notre foi, qui soutient notre patriotisme et qui assure notre progrès moral et matériel, comme race d'étude au Canada.

On sait que la batteuse Birdsell, perfectionnée et munie de tous les accessoires, souffleur, empocheur, et le reste, est aujourd'hui la plus répandue et la mieux appréciée dans le monde entier. Avant et pendant la guerre, et plus particulièrement depuis 1918, cette merveilleuse invention s'est introduite dans toutes les parties de l'Amérique du Nord et du Sud; elle a pénétré en Europe et jusqu'en Russie. Et, cette machine dont les débuts furent si modestes, est devenue la plus considérable du monde par son débit de plusieurs milliers de machines chaque année et à cause des précieux services qu'elle rend ainsi à l'agriculture.

En célébrant la mémoire de ce grand industriel-agriculteur, les manufacturiers américains ont voulu signaler le mérite d'un des bons ouvriers qui, doué d'un sens social pratique, a permis à la classe agricole de progresser en maintenant la fertilité normale des terres pour subvenir aux dépenses nutritives occasionnées par la végétation cultivée, et pour fournir à

l'alimentation du bétail laitier un élément de richesse à nul autre pareil à cause de ses propriétés correspondantes aux éléments constituants du lait.

La culture du trèfle est maintenant bien établie dans le système culture générale en cette province. Mais, elle est susceptible encore de développements et c'est par la récolte de la graine, et son battage bien effectué, que se répandra cette culture si précieuse et si riche en résultats économiques. On sait, par ailleurs, que la graine de trèfle a été vendue à des prix excessifs l'an dernier et cette année et c'est un devoir pour tout cultivateur de prévenir la rareté aussi bien que les prix élevés en produisant lui-même tout ce qu'il peut produire grâce à l'outillage perfectionné qui est mis à sa disposition par l'industrie moderne.



L'APICULTURE ET LA SITUATION DU SUCRE

Gardez du miel de trèfle pour nourrir les abeilles en hiver.

Le sucre coûte plus de 20 cents la livre; ce prix sera peut-être dépassé avant peu et les approvisionnements sont incertains. Les apiculteurs feront donc bien de veiller tout particulièrement cette année à garder du bon miel, pour hiverner les abeilles en bon état.

Une ruche ne doit pas avoir moins de 40 livres de provisions pour l'hiver. Le miel que les abeilles récoltent en juin et juillet, sur le trèfle d'alsike et le trèfle blanc, est tout-à-fait sain et fait le meilleur aliment pour l'hiver. La plupart des miels recueillis sur d'autres plantes en juin et juillet sont également sains, mais le miel d'origine mélangée, rentré en août ou en septembre, est en général moins sain que les autres; il peut causer dysenterie qui affaiblit les colonies avant le printemps et souvent les fait périr. Certaines espèces de miels d'automne sont très dangereuses. Il y aurait exception à faire cependant pour le miel de sarrazin et le miel de certaines espèces de verges d'or et d'asters, qui poussent en abondance dans les endroits secs, ces deux miels sont sains, à condition qu'ils mûrissent avant les froids.

Il serait donc sage de garder des rayons de miel de trèfle pour pouvoir en placer quelques-uns dans la ruche, vers le centre. Ces rayons doivent être fournis à la colonie assez tôt en automne, disons vers la mi-septembre, pour que les hôtes aient le temps de vider quelques cellules afin de faire une place où se logera la grappe d'abeilles en hiver. Ces rayons doivent nécessairement être pris dans les colonies qui n'ont pas la moindre trace de la loque américaine. On fera bien également de garder des rayons supplémentaires de miel, en nombre suffisant pour donner à chaque ruche un rayon de plus au printemps, mais il n'est pas essentiel que le miel donné au printemps soit de la meilleure qualité.

Une colonie nombreuse d'abeilles italiennes, contenant une jeune reine prolifique, n'a souvent que très peu de miel dans la chambre à couvain lorsque l'on enlève les hausses en automne. Un moyen très simple de fournir à chaque colonie des provisions suffisantes pour l'hiver est de lui donner ou de lui laisser une hausse remplie de miel de trèfle.

F. W. Sladen,
Apiculteur.

MOISSONS

"Ardore Solis"

Par un beau jour d'été, sous les feux allourdis
Et brûlants du soleil, une musique étrange
Projette son écho sous l'arcade des granges
Et se mêle au crin-crin des grillons du midi...

C'est la chanson rythmique et vive des faucheuses
Qu'intrompt, par instants, le refrain familier
Des pierres sur la faux et sur le javelier;
C'est l'entraîn rejoui des tâches fructueuses.

Car la moisson est mûre. Et depuis quelques jours
A l'ombre du vieux tremble, au coin de la remise,
Les hommes ont tourné la meule où l'on aigutse
Toutes les faux et les faucilles d'alentour.

Maintenant, ils s'en vont, haletants mais robustes,
Le long des pans dorés qui tombent derrière eux.
Et tandis que l'acier fléchit les blés houleux,
Des épis d'or parfois s'accrochent à leurs bustes.

Or, les boîtes multipliés à l'infini,
Drus et beaux sous les ors de leurs monceaux énormes,
Aux regards éblouis étaleront leurs formes
En attendant d'aller dormir sur les fenils.

Car, la moisson est faite et l'heure en est venue
D'entasser jusqu'au faite élevé des chevrons
Les gerbes lourdes qui, dans l'ombre, achèveront
L'effort mystérieux de leur vie inconnue...

Alphonse Desilets.

("Le Genèse du Pain")



CONCOURS DE PONTE

(Livre de Production AA)

Fermes Expérimentales du Dominion.

A V I S

Les fermes expérimentales fédérales conduiront, à partir du 1er novembre 1920, une douzième série de concours de ponte qui dureront 52 semaines consécutives. Voici la liste de ces concours et les endroits où ils seront tenus.

Concours Canadien

Concours de ponte canadien: Ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ont.

Concours Provinciaux

Concours de ponte de l'Île du Prince-Edouard: Station expérimentale, Charlottetown, I. P.-E.

Concours fédéral de ponte de la Nouvelle-Ecosse: Ferme expérimentale, Nappan, N.-E.

Concours de ponte du Nouveau-Brunswick: Station expérimentale de Frédéric-ton, N.-B.

Concours de ponte de Québec: Station expérimentale, Cap Rouge, Qué.

Concours de ponte de l'Ontario: Ferme expérimentale d'Ottawa, Ont.

Concours de ponte du Manitoba: Ferme expérimentale, Brandon, Man.

Concours de ponte de la Saskatchewan: Ferme expérimentale, Indian Head, Sask.

Concours de ponte de l'Alberta: Station expérimentale, Lethbridge, Alberta.

Concours de ponte de la Colombie-Britannique: Ferme expérimentale, Agassiz, C.-B.

Note.—Le concours canadien est ouvert au pays entier; les concours provinciaux ne sont ouverts qu'aux résidents des provinces dans lesquelles ils sont tenus respectivement.

1. **Droits.**—Le droit d'entrée au concours de ponte canadien à Ottawa est de \$15. Le droit d'entrée à chacun des concours provinciaux est de \$5. Un cinquième du droit d'entrée doit accompagner la demande, qui doit être reçue avant le 15 août. Le reste doit être payé sur réception de l'avis que l'entrée a été acceptée, c'est-à-dire vers le 30 septembre. Si l'entrée n'est pas acceptée, le premier paiement sera remboursé, mais si, l'entrée étant acceptée, le reste du droit n'était pas reçu vers le 10 octobre, la demande sera annulée et le premier paiement con-

fisqué. Si le concurrent négligeait d'expédier ses volailles lorsqu'il en reçoit l'ordre, le montant qu'il a payé sur le droit d'entrée sera confisqué et sa demande rejetée. Tous les chèques ou mandats doivent être faits payables au pair à Ottawa, au nom du "Comptable des concours de ponte".

2. **Entrées.**—Pour obtenir les feuilles d'entrée et les règlements s'adresser à l'Aviculteur du Dominion, Ferme expérimentale centrale, Ottawa, ou au régisseur de la ferme expérimentale où se conduit le concours auquel on désire prendre part. (Voir plus haut les noms des concours). Les entrées accompagnées du premier paiement doivent être adressées directement au Concours auquel on désire prendre part, avant le 15 août 1920.

REGLEMENTS

1. **Nombre.** — Chaque parquet inscrit au concours se composera de dix poules d'une variété inscrite au Standard, et chaque poule doit être typique de la race et ne présenter aucun des défauts inscrits au Standard.

2. **Remplacement.**—Chaque concurrent est autorisé à maintenir le nombre de poules dans son parquet au nombre complet de dix pendant toute la durée du concours. Dans le Concours Canadien, le concurrent doit envoyer, avec les poules originales, deux poules de réserve, qui seront logées avec les autres, dans le même parquet, mais les dix poules du parquet original doivent être spécifiées avant que le concours commence. D'autres poules pourront être envoyées pour remplacer celles qui peuvent mourir. Il en est de même des concours provinciaux, où les poules qui meurent peuvent être remplacées par d'autres.

3. **Acceptation des entrées.**— Comme le nombre des concurrents doit être limité à cause du manque de place, les juges prendront les faits suivants en considération pour décider si les entrées peuvent être acceptées ou non:—

1.—Le concurrent a-t-il élevé lui-même le parquet qu'il désire entrer au concours ?

2.—Nombre de volailles de la même lignée élevées par le propriétaire.

3.—Le rapport de l'inspecteur sur la basse-cour.

4.—L'époque où la demande d'entrée a été faite.

4. **Inspection.**—Les parquets pour lesquels des demandes d'entrée ont été reçues seront inspectés entre le 15 août et le 30 septembre. Ceux qui se trouvent dans des basse-cours malades ou qui sont tenus dans des conditions insalubres seront rejetés; ceux qui ne s'annoncent pas comme devant être bien formés ou ceux qui se sont formés trop tôt peuvent être rejetés.

5. **Déclaration sanitaire.**—Chaque parquet entré et chaque nouvelle entrée d'un

coq ou d'une poule doivent être accompagnés d'une déclaration établissant que les oiseaux ou l'oiseau en question viennent d'une basse-cour qui n'a pas souffert de la picote ou de la tuberculose au moins pendant les trois mois précédents.

6. **Anneaux.**—Les propriétaires peuvent, s'ils le désirent, poser des anneaux à leurs poules avant de les expédier, mais ces anneaux seront enlevés et remplacés par d'autres anneaux spéciaux de concours, cachetés, lorsque les poules arriveront à destination. **Les numéros de concours correspondant aux numéros posés par les propriétaires, seront fournis à ces derniers.**

7. **Livraison.**—Les volatiles doivent être livrés au lieu du concours, frais d'express payés, dès qu'avis à cet effet aura été reçu de la direction, c'est-à-dire entre le 15 octobre et le 1er novembre. L'expédition, l'adresse du concours où il envoie ses oiseaux et mettre également, sur chaque caisse, sa propre adresse, **laquelle doit être la même que l'adresse sous laquelle la demande a été faite.**

8. **Refus.**—La direction se réserve le droit de refuser toute entrée, de rejeter ou d renvoyer au propriétaire ou de tuer les volailles souffrant de maladies contagieuses ou infectieuses, ou qui pour d'autres raisons, ne conviennent pas pour le concours, de rogner les ailes d'une poule qui peut causer des ennuis, de rejeter toutes les poules présentant des marques s'écartant du type de la race ou inscrits comme des défauts au Standard, et de renvoyer au propriétaire les parquets qui n'ont pas encore pondu avant le 15 décembre.

9. **Accouplement.**—Le propriétaire est autorisé à envoyer après le 15 février un bon coq pour accoupler à ses poules, et tous les oeufs provenant d'un parquet accouplé, du 1er mars au 1er mai, seront expédiés au propriétaire ou à toute adresse que le propriétaire peut désigner. Les oeufs seront expédiés une fois par semaine, ensemble, et seulement à la même adresse pendant les deux mois. Tous les oeufs recueillis qui ne sont pas fendus ou cassés seront mis dans ces expéditions. Comme les propriétaires ne sont pas tenus d'envoyer de coqs, il est à noter que, en ce que concerne le compte des frais de production, une réduction proportionnelle de nourriture sera faite pour les parquets ayant un coq.

10. **Prix.**—Les oeufs ainsi expédiés seront comptés à raison de dix cents l'oeuf; les frais d'express sont à la charge du destinataire; la boîte d'emballage doit être renvoyée. Chaque expédition sera accompagnée d'une facture. La prochaine expédition ne sera faite que si la facture a été payée et la boîte renvoyée.

11. **Alimentation et logement.**— Les volatiles recevront, pendant toute la durée du concours, la meilleure nourriture et les meilleurs soins; le mode d'alimentation sera le suivant: grain mélangé dans la matinée et soir; pâtée sèche dans une

trémie, en tout temps à leur portée; on leur fournira également de l'herbe, du gravier, des coquilles, de la farine de viande et des os verts. Ils seront tenus dans des poulaillers à façade de vitre et de coton.

12. Le comptage des oeufs.—Le concours sera décidé par le nombre total d'oeufs marchands pondus par chaque parquet. Les oeufs très mal conformés, les oeufs à coque molle ou les oeufs pesant moins de 20 onces la douzaine ne seront pas inscrits officiellement.

13. Emploi des oeufs.—Tous les oeufs pondus pendant le concours deviennent la propriété du ministère de l'Agriculture et ceux qui ne sont pas expédiés comme oeufs à couver sont vendus au prix du marché.

14. Rapports.—Un rapport du contrôle au nid à trappe de chaque poule et de chaque parquet, sera publié à la fin de chaque semaine. Des copies de ce rapport ainsi que du rapport mensuel seront expédiées à tous les concurrents et à tous les journaux qui s'offriront à les publier.

15. Le renvoi des volatiles.—A moins d'avis contraire, reçu avant le 1er octobre 1921, les volatiles, à la fin du concours, seront renvoyés par express, frais à percevoir, à l'adresse du propriétaire qui a fait l'expédition. Si l'un des parquets s'arrêtait de pondre vers la fin du concours et qu'il ne paraisse pas devoir se remettre à pondre avant la fin, il sera renvoyé plus tôt, afin de faire de la place pour les volatiles inscrits au prochain concours.

16. Vente ou transfert.—Aucune vente ou aucun transfert de volatiles pendant le concours ne sera reconnu, et aucune entrée ne sera retirée pendant le concours, sauf pour les raisons ci-haut spécifiées.

17. Livre de production.—Tous les volatiles inscrits au concours qui ne seront pas déqualifiés pour d'autres causes, et dont les oeufs pèsent en moyenne 24 onces à la douzaine, et qui pondent 150 oeufs en cinquante-deux semaines consécutives, recevront des certificats du Livre de Production AA et ceux qui pondent 225 oeufs recevront un certificat du Livre d'Or de la Production AA.

18. Responsabilité.—La direction prendra toutes les précautions nécessaires, mais elle ne peut être tenue responsable d'aucune perte, pas plus qu'aucun fonctionnaire préposé au concours.

19. Décision finale.—La décision de la direction sera finale dans tous les cas.

Blanc d'entrée—Concours de ponte.

Je désire entrer un parquet de.....
au concours de ponte qui doit être conduit à.....
J'inclus à titre de premier paiement la somme de.....
(Signé).....
(Bureau d'express).....
Adresse.....
Date.....



CONSERVATION DES LEGUMES ET DES FRUITS PAR LA DESSICCATION

Par Edouard Reymond, jardinier, pépinière provinciale de Deschambault.

La conservation des légumes et des fruits par la dessiccation ou séchage est la plus ancienne des méthodes, car elle était pratiquée dans les temps très reculés.

Elle offre de très réels avantages sur la mise en boîtes ou en bocaux, toujours dispendieuse, en supprimant les frais d'achat de ces récipients en même temps qu'elle exige moins de place dans nos maisons et diminue les risques de détérioration par le gel ou la chaleur; elle offre en outre une manutention plus facile.

Le matériel indispensable est des plus simples: quelques planches propres et lisses de 12 x 12 pouces ou 12 x 24 feront l'affaire—elles sont destinées à recevoir les produits à sécher soit au soleil, soit au four du poêle de cuisine—; une grosse aiguille et du gros fil sont aussi nécessaires pour les haricots.

L'eau seule étant enlevée, les fruits et les légumes reprennent leur forme en gardant toute leur saveur, en les mettant tremper dans de l'eau tiède quelques heures avant de les soumettre à la cuisson, comme des produits frais.

Tous les produits conservés par la dessiccation doivent être placés dans un endroit sec, dans des boîtes, sacs de toile ou de bon papier.

Haricots (fèves)

Prendre des haricots, verts ou beurre, jeunes, c'est-à-dire avant la formation du grain, enlever les fils et les extrémités des gousses, placer les haricots dans une toile à fromage, les plonger dans une chaudière d'eau en ébullition où vous avez mis une poignée de sel, laisser blanchir pendant 5 minutes, puis les retirer et les plonger dans l'eau froide pendant 2 minutes. Prendre du gros fil fort, et au moyen d'une aiguille, enfiler les haricots par l'un des bouts pour en faire des chapelets d'une verge de long en ayant soin de ne pas serrer les gousses les unes contre les autres; suspendre ces chapelets en les attachant par les bouts à une ligne tendue dans la cuisine du côté où se trouve le poêle.

Au bout de 3 à 4 jours, les haricots seront secs et prêts à mettre en réserve. Après en avoir retiré les fils, les mettre dans des boîtes ou sacs de coton et les

conserver dans un endroit sec et sombre.

Répéter jusqu'à ce que vous ayez une bonne provision de ce précieux légume pour l'hiver.

Ne jamais sécher les haricots au soleil.

Pour employer les haricots séchés, il suffit de les mettre tremper la veille dans un vase contenant de l'eau tiède sur le coin du poêle, et le lendemain, ils sont gonflés et prêts à mettre cuire comme les frais.

Il est préférable de ne pas mêler les verts et les beurres, mais les garder séparés; même, s'il est possible, séparer les diverses espèces.

Tomates

Pour sécher les tomates, les partager par le milieu en travers de manière à avoir deux parts égales, offrant tous les compartiments des graines ouvertes, enlever toutes ces graines, saupoudrer les tomates de sel fin après les avoir rangées sur des planches et faire sécher au soleil. Il faut avoir soin de verser l'eau qui s'accumule dans les cavités des graines pour activer la dessiccation, les rentrer chaque soir et les remettre au soleil le lendemain matin jusqu'à complète dessiccation. On peut aussi sécher dans un four pas trop chaud quand la saison est trop avancée ou que le temps est pluvieux. Ne pas sécher jusqu'à ce que les tomates deviennent cassantes, elle doivent rester souples.

Conserver comme les haricots, dans des boîtes ou sacs, au sec.

Ainsi conservées les tomates sont propres à être utilisées pour accompagner un rôti, dans un ragoût ou dans une soupe. Il faut les mettre tremper la veille dans de l'eau tiède sur le coin du poêle; le matin elles sont prêtes à être employées

Julienne

Pour avoir toujours sous la main, et tout l'hiver des légumes prêts et bon marché, préparer de la Julienne qui se compose de carottes, navets, choux, poireaux et céleri.

Laver les légumes, peler les carottes et les navets.

Râper les carottes et navets sur une râpe en fer-blanc, ou les couper en filets de 1-8 de pouce; mettre sur des planchettes et faire sécher au four doux, un peu plus que tiède. Si le four est trop chaud, les légumes durcissent et ne reviennent jamais tendres. Lorsqu'ils sont convenablement séchés, ils doivent conserver une certaine souplesse.

Les choux, poireaux et céleri doivent être coupés au couteau en filets de 1-8 à 1-6 de pouce, puis sécher comme les carottes et navets.

Quand tous ces légumes sont prêts, les mélanger soigneusement de façon à ce qu'ils soient également répartis dans la masse et les conserver au sec.

Pour l'usage, mettre tremper dans l'eau tiède pendant 1 à 2 heures et ajouter à une soupe aux pommes de terre ou au riz.

Citrouilles

Peler, enlever les graines, couper en tranches de ¼ de pouce, les sécher au soleil et conserver comme les précédents.

Emploi: faire tremper à l'eau tiède pendant 1 heure, puis procéder comme pour les fraîches.

Fruits—Pommes et poires.

Peler les fruits s'ils sont destinés à être employés comme dessert, en compote ou tartes, les couper en 4, 6 ou 8 morceaux, enlever le zeste (milieu avec les pépins), placer sur des planches et faire sécher au four modérément chaud, ou au soleil si la saison est encore bonne et que le soleil est chaud.

Les pommes et les poires séchées sont employées comme légume dans certaines contrées d'Europe où ces fruits sont très abondants et bon marché.

Dans ce cas, partager les fruits en 4 sans les peler, ôter le zeste et faire sécher au four. Pour les employer, faire tremper la ville dans de l'eau tiède et faire cuire avec un morceau de lard fumé. Cela donne un plat excellent qui n'est pas à dédaigner. L'essayer, c'est y revenir.

Pêches et prunes

Ouvrir les fruits par le milieu pour en extraire les noyaux, puis les sécher comme les pommes et poires en ayant soin de mettre la partie ouverte dessus.

Bluets

Ces petits fruits séchés devraient être dans toutes les familles, car outre qu'ils sont excellents pour les desserts, leur qualité astringente (tanin) en fait un remède souverain contre la dysenterie et le choléra infantile.

Les étendre sur des planches ayant un léger rebord, et enlever tous les corps étrangers, bois, feuilles, mousse, etc., et faire sécher comme les autres fruits de même que pour les tremper et les préparer.

Nous rappelons encore que tout produit conservé par la dessiccation doit être placé dans un endroit très sec, car la moindre humidité le fait moisir.

Edouard Reymond



PROGRES AGRICOLES

La culture du trèfle, pour la production de la graine, qui semblait complètement ignorée par les cultivateurs de la province de Québec, il y a à peine dix ans, a pris une extension des plus rapides en ces deux dernières années.

Grâce aux nombreux encouragements donnés à cette culture, par l'Honorable Jos. Ed. Caron, Ministre de l'Agriculture, des statistiques véridiques, que je viens de terminer, nous ont prouvé qu'il s'est récolté neuf cent soixante-quinze mille, deux cent vingt (975,220) livres de graine de trèfle, dans la province de Québec, en 1919.

Les décortiqueuses, que l'Honorable Ministre a bien voulu mettre gratuitement à la disposition des cultivateurs débutants dans cette culture, ont battu l'hiver dernier à elles seules quatre-vingt-treize mille, huit cent cinquante-quatre (93,854) livres de graine de trèfle; sans compter qu'elles ont contribué à introduire cette culture dans plusieurs paroisses où, sans ce concours, elle serait encore complètement ignorée. Inutile d'ajouter que de semblables faveurs sont hautement appréciées de toute la classe agricole de cette province.

Grâce à l'aide financier que donnait le Ministère de l'Agriculture, jusqu'au 1er mai dernier, aux cercles agricoles, sociétés d'agriculture et groupes de cultivateurs qui faisaient l'acquisition d'une batteuse à trèfle, ces dernières se sont introduites très rapidement et, à l'heure actuelle, deux cent quarante-cinq (245) de ces batteuses existent dans les différentes parties de la province.

Les neuf cent soixante-quinze mille, deux cent vingt (975,220) livres de graine de trèfle, récoltées dans notre province, en 1919, l'ont été dans les comtés et proportions suivantes:

Comtés	Quantités Livres
Argenteuil	3,300
Arthabaska	9,500
Bagot	36,840
Beauce	400
Beauharnois	29,340
Belechasse	13,895
Berthier	54,371
Bonaventure	38,900
Brome	2,000
Chambly	11,430
Champlain	7,000
Charlevoix	2,700
Châteauguay	80,000

Chicoutimi	6,000
Compton	1,200
Deux-Montagnes	1,300
Dorchester	3,000
Drummond	19,537
Frontenac	1,250
Hull	1,200
Huntingdon	5,000
Iberville	9,836
Joliette	19,350
Kamouraska	51,568
Lac St-Jean	55,000
Lapriarie	5,100
L'Assomption	5,000
Lévis	7,027
L'Islet	35,000
Lotbinière	20,000
Mtskinongé	14,950
Matane	5,500
Mégantic	16,300
Missisquoi	7,600
Montcalm	5,675
Montmagny	8,600
Montmorency	3,375
Napierville	1,700
Nicolet	77,000
Pontiac	12,000
Portneuf	50,000
Québec	400
Richelieu	9,215
Richmond	500
Rimouski	28,000
Rouville	10,210
Shefford	250
Sherbrooke	1,500
Soulanges	30,875
Stanstead	2,475
St-Hyacinthe	36,128
St-Jean	2,200
St-Maurice	1,800
Témiscamingue	600
Témiscouata	33,000
Terrebonne	1,365
Vaudreuil	29,730
Verchères	15,000
Wolfe	1,428
Yamaska	32,000
Total	975,220

Je ne voudrais soutenir que toute la graine de trèfle qui a été récoltée dans la province de Québec, en 1919, est d'excellente qualité mais après en voir inspecté plusieurs centaines de livres je puis affirmer que nous ne avons récolté de qualité supérieure.

Les champs de démonstrations et les nombreuses conférences données sur la culture du trèfle, pour la production de la graine, aident grandement à l'amélioration de la qualité de cette dernière; aussi il était facile de constater que la graine de trèfle, récoltée en 1919, était supérieure à celle qui avait été récoltée les années précédentes.

Quand l'importance de la parfaite maturité de la graine de trèfle, qui est aujourd'hui le défaut le plus communément rencontré, sera mieux comprise de nos cultivateurs, nous aurons un grand progrès de fait dans cette culture; et, c'est

alors que l'Honorable Ministre de l'Agriculture, qui n'a jusqu'à ce jour rien négligé pour aider cette belle culture, aura la satisfaction de voir, espérons-le, notre province devenir le centre par excellence de la production du trèfle rouge.

En considérant la quantité de graine de trèfle récoltée, dans notre province, en 1919, et, en sachant que les autorités des ministères de l'Agriculture des provinces du Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Ecosse, Ile du Prince Edouard, nous disent que les quantités de graine de trèfle récoltée, dans ces provinces, sont tellement insignifiantes qu'elles ne valent la peine d'être signalé, je crois que nous avons droit de s'enorgueillir des résultats obtenus.

Léo Brown, B.S.A.,

Spécialiste en culture fourragère.

DES MISSIONNAIRES AGRICOLES

C'est tout un programme à notre clergé des villes comme des campagnes que M. l'abbé Michaud, président de l'association des Missionnaires agricoles, a tracé dans son allocution devant le congrès qui vient d'être tenu à la Rivière-du-Loup.

Il indiquait à ses confrères la double tâche à accomplir qui est d'aider les spécialistes pour répandre et faire pratiquer l'enseignement et qui est de faire apprécier l'agriculture.

M. l'abbé Michaud a fait appel, à tous pour cultiver chez nos fils de la terre l'attachement au sol. Que cette appel soit entendu et que les échos se répandent sous les voûtes de tous nos temples.

Son Eminence le vénérable cardinal Bégin le rappelait au Souverain Pontife lors de son dernier volage, le peuple canadien français a gardé à son clergé une estime et un respect indéfectibles: notre peuple a confiance dans ses prêtres. Alors ne pense-t-on pas que ce sont les pasteurs de nos paroisses, aussi bien que des villes que de la campagne qui réussiraient le mieux à prêcher le retour à la terre et à conjurer la désertion des campagnes ?

De tout temps notre épiscopat a fait preuve de la plus touchante sollicitude à l'endroit de la classe agricole; dès 1842 il adjurait sur les nôtres de ne pas se laisser attirer vers les villes. Plus qu'en aucun temps cette intervention de l'épiscopat et de tout le clergé s'impose, car l'avenir est bien sombre pour nos populations.

Ici même nous le signalions, après l'hon. M. Caron ministre de l'agriculture, la famine nous menace; et la famine ne vient jamais seule: elle amène tout un cortège, où l'on trouve la misère, le chômage, l'inquiétude, l'angoisse, suivi des troubles sociaux.

Nous n'irions pas nous arroger le droit de donner une direction à notre clergé; nous ne faisons que rappeler celle que M. l'abbé Michaud énonçait l'autre jour. Elle s'impose si on veut éloigner de notre peuple un bien grand malheur.

Notre peuple est foncièrement bon; mais il est grand enfant; il manque de prévoyance; il est optimiste toujours; pourtant les signes avant-coureurs de temps difficiles ne manquent pas, et, il nous semble que l'heure est venue de l'avertir et de lui ouvrir les yeux pour qu'ils découvrent le péril affreux qui s'en vient.

Des missionnaires agricoles, nos prêtres devraient tous le devenir: ce serait une mission hautement nationale et hautement sociale qu'ils rempliraient et la patrie et la religion leur en sauraient hautement gré.

Arthur Lemont.

("Le Soleil")

DANGEREUSES MALADIES DU BLE

Les récoltes de blé au Canada n'ont guère eu jusqu'ici à redouter que la rouille et les maladies charbonneuses, mais il semble que cette immunité relative soit à la veille de prendre fin car on signale aux Etats-Unis l'apparition de deux maladies nouvelles, le charbon des feuilles et le piétin, qui causent de vives alarmes. Il est vrai que ces fléaux n'ont encore fait leur apparition au Canada au moment où nous écrivons ces lignes mais nous croyons bon d'avertir les cultivateurs pour qu'ils soient sur leur garde et qu'ils nous signalent immédiatement tous les désordres obscurs qu'ils n'ont pas encore rencontrés dans la pratique.

Le charbon des feuilles, ainsi appelé parce qu'il se rencontre sur les feuilles du blé, se reconnaît facilement par la longue raie charbonneuse qui court le long des feuilles. Les plantes attaquées présentent également un aspect entortillé singulier. On dirait que les feuilles sont liées autour de la tige. On fera bien d'envoyer toute plante suspecte au service de la botanique, forme expérimentale, Ottawa.

Le piétin, appelé "mange tout", par les Anglais, comme son nom l'indique et c'est peut-être la plus grave maladie du blé que l'on connaisse à l'exception de la rouille. C'est même la plus dangereuse dans certains pays au dire du cultivateur pratique ainsi que de l'observateur scientifique. Elle n'est pas difficile à reconnaître dans le champ. Le piétin est une maladie de la racine qui se propage sur la tige, sur une hauteur d'environ un à deux pouces, décolorant celle-ci et la rendant brun foncé. Les plantes affectées s'arrachent très facilement du sol car elles n'y

sont que très faiblement ancrées par comparaison aux plantes saines. Elles jaunissent et finissent par mourir, paille et grain. Il est tout probable que ces deux maladies sont communiquées par le grain de semence infecté et c'est pourquoi il est important de les enrayer sans tarder et de signaler immédiatement tous les cas suspects. Nous mettons nos lecteurs en garde contre l'emploi de semence de blé étrangère, particulièrement les blés qui viennent de l'Australie.

LES SOUCHES MYSTERIEUSES !

Chers lecteurs, vous aimez les histoires, n'est-ce pas? Eh bien, pour vous faire plaisir, je vais vous en conter une.

Jadis, au Canada, il y avait un coin de terre inhabitée à cause des grands bois qui s'y trouvaient. Un jour, des exploitants arrivent, et sans se douter d'un indiscret caché non loin de là, parlent d'abattre les arbres, de frayer des chemins afin qu'une paroisse puisse se fonder; tout est décidé. L'indiscret, très mécontent de cette décision, va trouver ses proches et ses amis. Qu'allons-nous devenir, dit-il, si ces hommes nous chassent du logis de "nos pères." Les uns sont pour la révolte; les anciens, plus sages, conseillent d'attendre que le danger aille ailleurs, car ils n'auront jamais raison contre ces hommes décidés à braver tous les obstacles. C'était sagesse de parler ainsi pourtant, ce n'était, que des "ours."

Le travail projeté se faisait rapidement. Bientôt, des habitants courageux vinrent s'y établir. Chaque année le défrichement gagnait du terrain; au bout de quelques années, une paroisse était fondée grâce au courage, à la persévérance des vaillants colons.

Malgré tous les efforts des premiers cultivateurs, des souches restaient encore non loin des maisons. On ne défriche pas une paroisse dans un jour. Les beaux MM. des villes ne comprennent pas tous cela et certains, visitant cette nouvelle paroisse se raillaient de "ces habitants des souches", comme ils les appelaient. Sottise de leur part, ils montraient par là qu'ils ne possédaient pas les premières notions en défrichement et en agriculture.

Vingt ans se sont écoulés. Quel changement! Quelle transformation! Un joli village s'échelonne maintenant sur les bords de la rivière qui embellit cette campagne. Les maisons fraîchement repeintes, et les nouvelles qui se bâtissent tous les jours, donnent l'illusion d'une agglomération de charmantes villas. Une belle église s'élève au centre du coquet village, mirant son clocher dans les eaux de la Chaudière qui coule à ses pieds. A quelques pas, le presbytère dit à son tour que les habitants de cette paroisse savent reconnaître et

apprécier le dévouement du prêtre qui ne vit que pour eux et ils ont tenu à honneur de lui bâtir une demeure digne de lui. Plus loin, entouré d'arbres et de verdure, enjôlé par des parterres, s'élève un beau couvent où les enfants de la paroisse et une soixantaine de pensionnaires viennent chercher le pain de l'instruction et d'une éducation chrétienne. Ce coin du ciel n'a donc rien à envier aux paroisses voisines? Non rien, pas même un carillon, car il en possède un magnifique depuis quelques mois. Prêtez l'oreille le dimanche et les jours de fêtes et entendez ses notes joyeuses qui s'en vont redire aux bras habitants qu'un Dieu veille sur eux et qu'il les appelle pour s'unir dans une commune prière afin de répandre sur leurs foyers les bénédictions qui font les familles saintes et qui donnent la fertilité aux prairies et aux champs.

Visiteurs d'il y a vingt ans, d'il y a dix ans venez parmi nous et dites si vous reconnaissez l'ancien pays des souches et avouez que j'avais raison d'intituler ce petit récit "Souches mystérieuses", car, un tel changement en si peu d'années, est vraiment surprenant!

Maintenant, chers lecteurs, vous tenez peut-être, à connaître le nom de ce coin aimé du comté de Beauce? C'est la paroisse de Saint-Gédéon!

Si vous voulez juger par vous mêmes de la vérité de ce compte rendu, venez, vous serez les bienvenus, les chemins sont gravelés et les autos ne sont pas rares. Les chars ne passent pas à nos portes mais à leurs bruits assourdissants nous préférons le chant des oiseaux et à leur atmosphère enfumée, l'air pur de nos champs et de nos bois.

Vive Saint-Gédéon de Beauce, mon pays, mes amours!

"Un ancien habitant des souches"

LES CAISSES DE CREDIT-RURAL

Qui peut en faire partie?—Administration. — Résultats obtenus.—Affinités des Caissees avec les Coopératives.

Par L.-C. Farly.

L'oeuvre du **Comptoir**, déjà en proportion de ses sept années d'existence, s'est bornée jusqu'à présent sur ce point à témoigner d'une sympathie non équivoque aux Caissees de crédit populaire créées par le Commandeur A. Desjardins. Comme le développement de ces Caissees populaires est intimement lié au succès même du **Comptoir Coopératif**, nous donnerons ici leurs principales caractéristiques.

(1—Ces renseignements proviennent de deux brochures publiées sur ce sujet par M. Desjardins, dans la série des Tares de l'Ecole Sociale Populaire, Nos. 7 et 12.

La Caisse Populaire

Qui peut en faire partie? Tous, hommes, femmes et enfants, à la condition formelle qu'ils jouissent d'une réputation irréprochable d'honnêteté, de sobriété et de parfaite honorabilité. Cette condition est absolue, mais elle se rencontre heureusement dans la presque totalité de nos familles canadiennes.

Comment faire partie de la Caisse : En souscrivant une part de \$5.00 qui n'est payable que par versements de quelques sous. Ces parts peuvent cependant être retirées quand on le désire, même s'il n'y a que quelques sous de versés.

Seuls les sociétaires, c'est-à-dire ceux qui ont souscrit une part, peuvent déposer à la caisse. Ces dépts peuvent être retirés en n'importe quel temps. Ils portent intérêt à 3 p.c.

L'Administration de la Caisse: Tous les sociétaires réunis en assemblée générale élisent trois groupes d'officiers; un conseil d'Administration composé d'au moins cinq membres, mais le plus souvent neuf; une commission de crédit et un conseil de Surveillance composés chacun de trois membres.

Le Conseil d'Administration est chargé de choisir les sociétaires, de voir à la bonne marche des affaires. Il agit comme tribunal d'arbitrage aux cas de conflits et d'appel prévus par les règlements.

La Commission de Crédit a exclusivement pour mission d'examiner, d'admettre ou de rejeter les prêts demandés par les sociétaires.

Le Conseil de Surveillance doit examiner les comptes, les vérifier, s'assurer de la valeur des prêts et des garanties exigées. Il peut suspendre les officiers s'il découvre quelques violations d'un règlement.

Les fonctions de tous ces officiers sont absolument gratuites.

Le Gérant: La gestion de la caisse est confiée à un gérant nommé par le Conseil d'Administration qui en fixe le salaire toujours proportionné aux opérations de la caisse.

Les Profits: Dix pour cent des profits nets sont affectés à la création d'un fonds de réserve. La balance est répartie aux sociétaires au prorata de leur capital payé. Aucune caisse n'a encore payé moins de quatre pour cent. Certaines ont payé 4½ et 5. Les bénéfices accumulés concourent à diminuer le taux de l'intérêt des prêts.

But de la Caisse: La Caisse n'est pas une compagnie de prêts cherchant à réaliser de gros profits, elle est avant tout une oeuvre sociale, une société de personnes. Elle invite toutes les bonnes volontés, tous les humbles, même les enfants, à verser leur obole. Grâce à elle, l'épargne du peuple est mise à la disposition du peuple.

Résultats obtenus: La Caisse Populaire de Lévis, débuta en 1900 avec \$26.40. En août 1912 elle comptait un actif de

\$169,992.90, avec \$156,323.00, de prêts en cours escomptant plus de \$8,000.00 de bénéfices pour cette année. Elle avait payé à ses sociétaires plus de \$17,000.00 de dividendes, à part \$4,334.00 comme intérêts sur les épargnes. Le total de ses prêts s'était élevé à \$900,891.00 et elle n'avait pas encore enregistré un seul sou de perte. 3,549 prêts sur 5,111 avaient été faits pour des montants variant de dix à cent piastres. M. Desjardins, auquel nous avons emprunté tous ces renseignements conclut avec raison que "c'est bien là la véritable banque du peuple non plus un simple nom pour illusionner et leurrer le public ou le naïf, où l'ouvrier et le cultivateur honnêtes, laborieux, sobres économes, peuvent se procurer les fonds dont ils ont besoin pour alimenter leurs activités, se créer un foyer, se libérer d'une dette onéreuse, faire des achats au comptant, où les travailleurs en général peuvent aller le front haut sans crainte un refus, s'ils possèdent les qualités requises et ont prouvé leur bonne foi en devenant d'abord membre de la Caisse. Il n'est pas, certes, donné à tous d'être à l'aise ou fortunés, mais personne ne saurait prétendre qu'il ne peut pas être sobre, honnête et économique, personne ne saurait soutenir qu'il ne peut pas mettre chaque semaine ou chaque mois des sous de côté, car tout le monde parmi nous a des sous".

Ses affaires avec le Comptoir: Outre l'éducation de l'épargne que la Caisse Populaire propage chez le peuple, complétant ainsi l'action même du Comptoir, elle met à la portée du membre de la corporative les sommes dont il pourra avoir besoin pour payer ses marchandises sur livraison. Le crédit que le Comptoir ne saurait faire lorsqu'il ne peut compter que sur 15 ou \$20,000.00 de capital pour faire plus d'un million de ventes, la Caisse l'accordera facilement à un taux d'intérêt peu élevé, à des termes des plus accommodants pour toute personne sobre, honnête et économe.

L'on comprend que le **Comptoir Coopératif** puisse ainsi souhaiter que des Caissees Populaires s'établissent dans toutes les paroisses de la Province, apportant l'un des facteurs quasi essentiel au bon fonctionnement des coopératives.

Diverses organisations secondaires.

Pour embrasser définitivement tous les principaux intérêts de la classe agricole, le **Comptoir** étudiera l'opportunité d'établir dans cette province des sociétés d'assurances du bétail, contre la règle et contre le feu. Mentionnons que ces divers rouages existent déjà pour la plupart dans les coopératives de Belgique, de France, d'Allemagne et d'Italie, et qu'ils ont donné des résultats très appréciables.

L'Organe du "Comptoir Coopératif"

Le **Comptoir** s'est, dès ses débuts, tenu en contact constant avec ses membres au

moyen de circulaires qui leur parvenaient à des intervalles indéterminés, leur apportant les prix des marchandises offertes par le **Comptoir** et un rapport succinct de ses diverses activités.

Le développement croissant des affaires du Comptoir a permis en 1919 la fondation d'un organe que l'on a intitulé le "Québec Agricole", publié régulièrement deux fois le mois. Le **Comptoir** peut ainsi donner une liste de prix plus complète, commenter plus longuement les événements qui intéressent la classe agricole, exposer dans leurs détails les diverses organisations qu'il entreprend ou projette pour atteindre plus complètement son but. L'accueil qui a été fait jusqu'ici au "Québec Agricole" témoigne de l'estime que l'on porte à l'oeuvre même du Comptoir. Labonnement en a été fixé au prix minimum de 50 cents par an.

AU FOYER FEMININ

LE TEMPS DES CONFITURES

Un grand problème se présente à cette époque de l'année aux ménagères de toutes conditions: c'est-à-dire qu'il leur faut songer à s'approvisionner de confitures afin de n'être pas prises au dépourvu lorsque sera passé le temps des fruits.

L'on entend souvent la plainte suivante, pourtant pleine de vérité: le sucre est énormément cher!

Les confitures seront donc classées parmi les comestibles de luxe? C'est dire alors qu'elles ne seront plus à la portée de toutes les bourses. Cependant, peut-on, à la cuisine, se passer totalement de confiture? Non, n'est-ce pas, puisqu'elles sont une grande ressource pour la variation des desserts. Mais n'y a-t-il pas dans le commerce ou n'avez-vous pas même chez vous un sucre bien supérieur au sucre granulé et dont vous n'ignorez sûrement pas les bienfaits que procure son emploi en cuisine. Ce sucre pur et parfait dont je veux vous suggérer l'emploi pour vos confitures, mesdames, c'est le miel délicieux et parfumé amassé si généreusement par ces infatigables butineuses des fleurs: les abeilles. Bon nombre de ménagères n'auront pas à déboursier pour l'acquérir puisque le magasin du rucher est richement garni. Quant à celles qui devront l'acheter n'y gagneront-elles rien?

Comparons un peu les quantités requises par livre de fruit, pour que les confitures se conservent bien. En vous servant de sucre granulé, il faut en sucre les 2-3 du poids de fruits c'est-à-dire 4 livres de sucre par 6 livres de fruits, tandis qu'en vous servant de miel vous n'en devez en mettre que la moitié du poids des fruits à confire, c'est-à-dire que 6 livres de fruits demandent 3 livres de miel. Voici maintenant la manière de faire les confitures au miel. Pesez les fruits après qu'ils ont été débarrassés de toutes impuretés, ajoutez ensuite du miel dans la proportion d'une livre pour deux de fruits. Faire cuire environ trente à quarante-cinq minutes, (la durée de la cuisson varie avec la quantité).

Mais voici une remarque pouvant servir de guide infallible, pour cuire les confitures: laisser tomber sur l'ongle du pouce, une goutte de sirop bouillant. Si ce dernier au lieu de s'étendre forme une boulette, les confitures sont à point.

Retirer du feu: mettre en bocaux fermant hermétiquement.

Les confitures faites dans de telles conditions sont exquisés et se conservent mieux que celles faites en sucre granulé, parce qu'elles ne se cristallisent jamais et vous pouvez confire de cette manière tous les fruits. Ne peut-on pas aussi con-

server les fruits au naturel dans le miel. Sans doute et je vous indique tout de suite la manière de procéder en notant quelques particularités. Le miel étant très pesant il faut ajouter une quantité convenable d'eau froide, règle général, mélangez le miel et l'eau en égale quantité. Seul il est trop riche. Cependant cette proportion doit varier quelque peu suivant l'acidité du fruit. Un fruit acide doit être plus sucré pour le conserver facilement.

Fraises, framboises. — Faire un sirop dans la proportion de 1 1-4 de tasse de miel pour 1 tasse d'eau froide en faisant bouillir 5 minutes enlever l'écume, jouter les fruits graduellement après les avoir lavés à l'eau froide et asséchés, les laisser bouillir lentement dix minutes. Enlevez les fruits, les mettre dans des bocaux chauds stérilisés puis verser le sirop chaud bouillant pour les couvrir parfaitement, fermer à demi les bocaux et stériliser dans l'eau bouillante pendant 6 minutes.

Fermer hermétiquement.

Les fruits ainsi mis en conserves ne se brisent pas et gardent une belle couleur rouge.

La méditation et la manière pratique de ces quelques suggestions vous donneront, mesdames, la solution à votre avantage du problème de la cherté du sucre.

Mme Lajoie-Vaillancourt.



PLUIE DE JUIN

C'est un étrange et doux murmure...
Résonnant par tous les recoins,
Une caresse à la nature—
Et pour les blés et pour les fions:
Ce sont perles incomparables
Ornant les mils, tels des bijoux
Ou bien des larmes innombrables
Accrochés aux "feuillies" nouveaù;
C'est de la vie pour les fleurettes,
Leurs corolles comme des yeux
Prennent un air qui se reflète—
En mille tons vifs, roses ou bleur.

Sous cette grisante pluie fine,
Les lierres laissent leur sommeil
La fleur éclot sur l'aubépine,
Prise d'orgueil à son réveil...

Pluie du Bon Dieu, tu sais nous plaire
Nous te voulons, reviens encor....
Aux cieus, ressemble un peu la terre
Quand tu veux aider au décor.

Sphinx.



La Banque Molson
Incorporée en 1855.
Capital et Réserve.....\$9,000,000.
Plus de 130 Succursales.
La Banque Molsons aide les cultivateurs.
A de certaines saisons, presque chaque cultivateur trouve son argent immobilisé en attendant la vente de ses denrées. S'il a besoin d'aide, qu'il consulte notre Gérant local.
Départements d'Epargne dans toutes nos succursales.

POUR la GLOIRE de la RACE CANADIENNE - FRANÇAISE

Nous demandons à chaque famille de la campagne et de la ville de donner son obole à ceux qui tendront la main pour aider l'oeuvre de l'éducation en secourant notre UNIVERSITE LAVAL de QUEBEC.

Si nous voulons que ce foyer de science continue à nous donner de saints prêtres, des professionnels sérieux et des agronomes expérimentés, il faut que chacun y mette du sien.

Répondons généreusement à l'appel; c'est un devoir de reconnaissance et de fierté nationale.

A. D.

L'Héritage Maudit

PAR LE FRERE GILLES, O. F. M.

(SUITE)

X

Selon leur habitude, après le déjeuner, le curé et le vicaire de St-Y... faisaient les cent pas sur la galerie du presbytère. La lecture des journaux donnait ordinairement lieu à un cours d'apologétique, illustré de réflexions morales et chrétiennes, où le jeune vicaire était invité à étudier la philosophie du XIXe siècle.

Ce matin-là, après quelques avis touchant l'ordre du jour, c'est-à-dire, la confession des enfants des écoles, le curé allait ouvrir le journal du matin, lorsque Cédulie parut dans la porte, lui disant qu'on le demandait au bureau.

M. le curé laissa en partant le journal à son vicaire qui s'absorba dans un article de première page. Il était si intéressé d'y voir le faux se draper si habilement sous les dépoilures du vrai, qu'il n'entendit pas son vénérable doyen s'approcher de lui et profiter de ce qu'il tenait le journal élevé à la hauteur de ses yeux, pour lire les faits divers au recto de la feuille.

—Savez-vous que c'est terrible ? dit soudain le curé.

—Quoi donc ? répondit le vicaire en lui remettant le journal.

Le curé ajusta alors son pince-nez et lut à haute voix :

Hier soir, dans une crise épouvantable de delirium tremens, mourait sur le pavé de sa cour, Cyprien Lachance, propriétaire de l'étal du même nom au marché Bonsecours à Montréal.

« On a cru d'abord que la crise qui l'a emporté avait été provoqué par une blessure dans une bagarre ces jours derniers. L'autopsie pratiquée sur son corps à la demande des médecins, a révélé que la perte du sang n'a fait qu'avancer cette mort causée en réalité par l'hypertrophie du coeur et l'atrophie des reins engendrés par l'abus des boissons alcooliques ».

Les deux marcheurs avaient repris leur promenade après que le curé eût plié le journal qu'il passa dans sa ceinture. Or, le vicaire savait que cela voulait dire : Attention, jeune homme ! regardez le bout de vos bottes avec humilité, et tendez en même temps l'oreille aux leçons pratiques que votre vénérable doyen va tirer pour vous des profondeurs de ce fait-divers, pour la gouverne de votre future paroisse. Quant au curé, il cherchait laborieusement une de ces transitions géniales dont il avait d'ordinaire le secret, lorsqu'il voulait tirer « le miel de la pierre » et « l'huile de la roche » selon son expression biblique.

Or ce cher M. le curé, tout en allant et venant sur la galerie, frappait en vain la pierre de sa mémoire, lorsqu'il vit passer au bout du presbytère un homme qu'il salua : « Bonjour France ! » Aussitôt il se sentit rajeuni de dix ans ; il avait trouvé la transition tant cherchée, et ne tarda pas à faire voile de gestes vers le port de la persuasion.

—C'est lui qui vient de me demander au bureau, dit-il à son vicaire, et vous ne devinez jamais pourquoi.

—Pas pour se marier toujours ?

—Qui sait ? A la fin du conte, ça pourrait bien en venir là.

—Il faut bien alors que nous soyons en pleine année bisextile où les filles demandent les garçons, pour que le mariage de France paraisse sur le tapis.

—Vous n'y êtes pas. Il vient d'apprendre comme nous la mort de Cyprien, et il me demande d'écrire à Mérance qui est en ville qu'elle peut ramener Céline et ses enfants avec elle : le leur abandonnera la jouissance de la maison pour toute l'année.

—Epatant ce France !

—France ? Il est comme la plupart de nos cultivateurs, c'est-à-dire foncièrement bon.

—Vous êtes enthousiaste, M. le curé.

—Quoi ? vous n'êtes pas convaincu ? Rappelez-vous Louis Caron qu'on appelle « refugium peccatorum » précisément parce que sa maison est l'asile assuré de tous les quêteurs de Maska et autres lieux. Quand la grange à Nésime Beaulieu a brûlée par le tonnerre, qui l'a relevée et rebâtie en 15 jours ? Ce ne sont pas les hôteliers, vous pouvez en être certain. Et je pourrais vous fournir encore mille exemples de ce genre. D'ailleurs, cette bonté des habitants semble une conséquence naturelle de leur état. L'obligation où ils sont d'attendre tout de la fertilité du sol, du soleil, de la pluie, de Dieu enfin, les met dans la nécessité de reconnaître mieux que d'autres, leur dépendance envers le Créateur. Et c'est pour obtenir ses bienfaits à Lui qu'il prodiguent les leurs. Ils reçoivent tout gratuitement ; ils donnent gratuitement ; c'est logique. C'est ainsi que l'amour de la terre engendre la bienfaisance, « l'altruisme » comme disait je ne sais plus quel nigaud dans le journal d'hier, et qui n'est autre, en somme, que le « percharitatem Spiritus servite invicem » de saint Paul.

—C'est vrai ce que vous dites là, M. le curé.

—Cette bienfaisance, cette charité, c'est l'héritage béni entre tous que nos cultivateurs laissent à leurs descendants. L'héritage du père Braise pour un, au-

quel a dû renoncer momentanément Céline pour suivre son mari, est jalousement gardé par Mérance et France qui en conservent, comme vous le voyez, les antiques traditions. Il semblerait même que le malheur est promis à ceux qui renient la terre, pour se prostituer à l'amour de la boisson par exemple, comme ce pauvre Cyprien.

—Mais Cyprien n'a jamais eu de terre que je sache !

—Ecoutez son histoire ou plutôt celle de son père. Il y a bien, mon Dieu, oui, bientôt 20 ans, je reçus, sur cette même galerie, une lettre de ce pauvre Brouillette, mon ancien condisciple du Grand Séminaire, qui était curé dans une petite paroisse du comté de l'Islet.

Une brave femme, sa paroissienne, venait de perdre son mari dans des circonstances aussi douloureuses pour elle que peu honorables pour lui. Cet homme faisait la contrebande des boissons qui lui arrivaient par les goëlettes, et qu'il pouvait cacher dans des caves creusées dans la falaise. Pour donner un prétexte aux allées et venues que nécessitait l'écoulement de sa marchandise, il faisait le commerce de foin ; chaque charge abritait un baril de précieux liquide. Inutile de dire qu'il buvait consciencieusement.

Un jour, pendant son absence de la paroisse, guidés par des traces sur la neige, des douaniers découvrirent la fameuse cachette. Ils se rendirent aussitôt chez Lachance pour l'arrêter. Ils l'attendaient depuis deux heures, lorsqu'ils l'aperçurent venir de loin, couché sur son voyage de foin. Il faisait un froid à fendre pierre. Le cheval habitué à faire le trajet, tourna de lui-même au chemin de traverse, et se dirigea vers l'écurie. Les douaniers se rendirent à la grange pour cueillir le contrebandier à la descente de sa voiture. Le cheval avait le nez dans la porte et Lachance ne descendait toujours pas, malgré les appels réitérés et rien moins qu'invitants des policiers. Il ne pouvait ni répondre, ni descendre, le malheureux ; il était mort.

Toute cette affaire fit du bruit dans la paroisse, et même dans tout le comté où Lachance était bien connu. Sa femme, un peu timide comme vous la connaissez, alla exposer à son curé son intention de quitter la paroisse, tant pour fuir la honte pour elle-même que pour sauver ses enfants des mêmes périls. L'aîné avait alors 16 ans.

Brouillette s'adressa à moi pour demander asile à cette infortune ; vous voyez qu'il avait à coeur la tranquillité de sa paroissienne, car l'Islet, ce n'est pas à la porte, n'est-ce pas ?

Précisément dans ce temps-là, Narcisse Godin, pauvre tête folle, venait de partir pour les Etats laissant en vente ses trois quarts d'arpent de terre avec sa maison. Le notaire Larue en écrivit à madame Lachance qui arriva bientôt, armes et bagages, et en fit l'acquisition.

Ni Louis que l'exemple de son père avait effrayé; ni Firmin qui a le caractère de sa mère, ne parurent vouloir suivre les traces de leur père. Ce sont, comme vous le savez, les meilleurs de nos paroissiens. Cyprien au contraire, malgré les supplications et les larmes de sa pieuse mère, les conseils et l'exemple de ses frères, ne voulut jamais entendre parler de prendre une terre. Quand il se maria avec Céline Larrivée, tout me porte à croire que son plan était déjà fait. Aux chantiers, s'était réveillée en lui cette soif latente de la boisson qu'il avait héritée de son père; il a tout sacrifié pour assouvir cette soif de damné. Vous étiez ici à son mariage. Vous avez vu les progrès du mal, et vous en voyez aujourd'hui les conséquences funestes. C'est lui qui a reçu l'héritage maudit.

Le curé se tut, accrocha son binocle dans les boutons de sa soutane, et pendant un certain temps, on n'entendit plus que le bruit régulier des pas sur la galerie sonore.

—Alors, cet héritage maudit, reprit le vicaire, va passer aux enfants de Cyprien? Combien en a-t-il ?

—Deux seulement: le petit Jules et l'idiot; et le curé ajouta avec tristesse: pauvres petits !...

Après un moment de silence pendant lequel il semblait écouter une voix intérieure, le jeune vicaire reprit, avec le même accent de tristesse ponctué de gros soupirs:

—Oui, pauvres petits!...



Cette MAGNIFIQUE PARURE en Loup Noir



Echarpe en loup noir de la Mandchourie, qualité moyenne, brillant, durable et résistant à l'usure. Elle est garnie de pattes, têtes et queues et mesure environ 47 pouces de longueur et environ 7 pouces de largeur. Doublure en popeline.

M375. Echarpe livrée à vous..... **\$8.00**

Le manchon pour assortir est fait dans le modèle oreiller, large et ample avec bourrure molle et confortable. Il est garni d'une tête et d'une queue et doublé en satin vénitien. Complet avec cordon et anneau pour le poignet.

M376. Manchon livré à vous **\$7.95**

Adressez au long, comme suit:

John Hallam
Limited
TORONTO

(Département No 1079)

est une bonne illustration des merveilleuses valeurs offertes dans le livre des modes de fourrures de Hallam pour 1921—qui vous sera envoyé

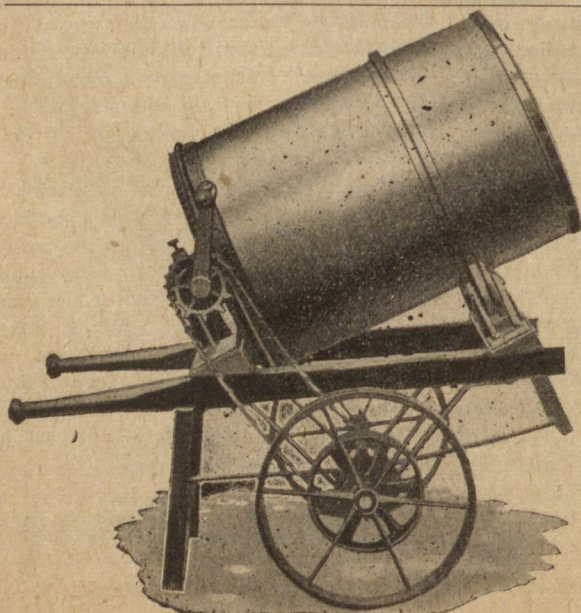
GRATUITEMENT

Il contient 48 pages illustrées avec des reproductions de photographies actuelles. Chaque page est remplie d'un grand nombre de magnifiques occasions en fait de manteaux et de parures en fourrures tous aux prix du "trappeur au client." (Publié en anglais seulement).

Chaque vêtement en fourrure Hallam est vendu avec cette **garantie**. Lorsqu'un vêtement en fourrure Hallam ne vous donne pas satisfaction quand vous le recevez, renvoyez-le simplement et nous vous rembourserons tout votre argent immédiatement.

La maison Hallam est la seule au Canada vendant exclusivement des fourrures par le poste du trappeur au client tout en les garantissant. Peu importe où vous habitez (au Canada) les prix sont les mêmes pour tout le monde — partout.

La plus grande maison du genre au Canada.



MELANGEUR A CIMENT PERFECTIONNÉ

A LA MAIN ET A POUVOIR SI DESIRE

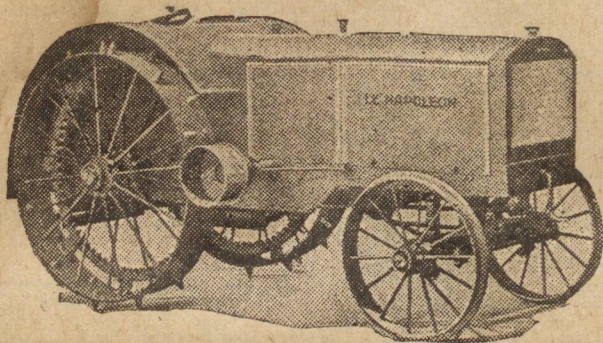
GRANDE CAPACITE
ET PEU DISPENDIEUX

Pour plus d'informations s'adresser à

La Fonderie de Ste-Croix
STE-CROIX, Co. Lotbinière, Qué.

“NAPOLEON” Le Tracteur de Ferme modèle

EN VOICI UN QUI A DONNÉ SES PREUVES D'EFFICACITE



LE “NAPOLEON”

Le cultivateur qui veut faire un placement avantageux lorsqu'il désire se procurer un tracteur, doit être bien persuadé que le tracteur dont il se propose l'acquisition ait donné ses preuves. Le grand nombre de marques de tracteurs annoncé partout vous embarrasse peut-être dans le choix que vous voulez faire. Vous pouvez en toute sûreté vous fier à l'expérience des manufacturiers. C'est votre plus sûre protection. 85% des tracteurs en usage sont du type à 4 roues et 4 cylindres. Le Napoléon est de cette catégorie qui est la meilleure, mais développé au plus fort degré d'efficacité. Demandez notre circulaire descriptive pour détails plus complets.

DANS LE CHOIX
d'un Moteur à Gazoline
LA SAGESSE SUGGERE
LE “NAPOLEON”

Fabriqué dans deux grandeurs:

- | | |
|-----------|---|
| No. 12-20 | Pouvoir à la Poulie 20 C. V.
Pouvoir à la Barre 12 C. V. |
| No. 14-25 | Pouvoir à la Poulie 25 C. V.
Pouvoir à la Barre 14 C. V. |

Ce sont les propriétaires de moteurs à gazoline LE NAPOLEON qui le disent. Ceux qui possèdent le moteur NAPOLEON sont unanimes à dire que c'est le seul moteur de construction aussi forte. C'est le seul qui est ce mécanisme aussi simple. C'est le mécanisme dans lequel il n'y a pas de cassure possible. C'est le seul qui part sans l'aide de manivelle aussi bien au froid qu'à la chaleur. C'est le plus économique par sa longue durée garantie. Consentirez-vous à acheter un moteur à gazoline sans être parfaitement renseignés sur la valeur du NAPOLEON et sur son prix?

DECOUPEZ CE COUPON
AUJOURD'HUI

Messieurs Eug. JULIEN & CIE, Ltée,

Veuillez donc s'il vous plaît m'adresser sur réception de ce coupon, votre circulaire descriptive du tracteur NAPOLEON et de votre moteur à gazoline du même nom.

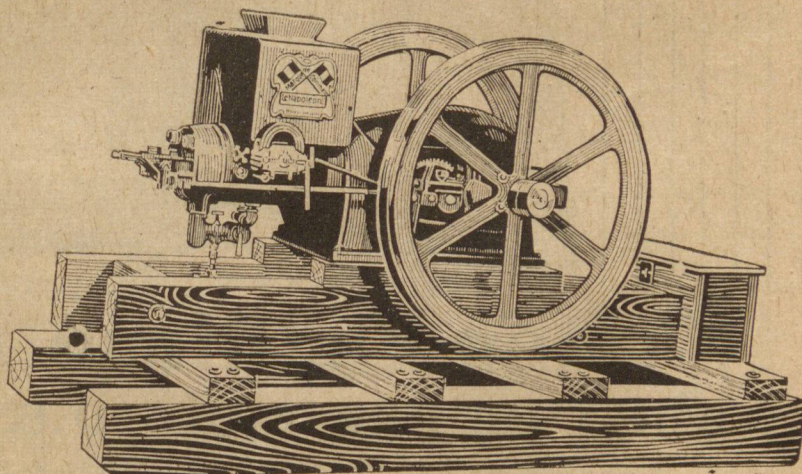
Je désirerais être parfaitement renseigné sur la valeur de ces machines.

Il est compris qu'en vous faisant cette demande je ne m'engage aucunement à acheter.

Nom

B. P.

Co.



LE “NAPOLEON”, de 1½ C. V. jusqu'à 14 C. V.

Eug. Julien & Cie
LIMITED
1228-1232,
rue ST-VALIER QUÉBEC
QUÉBEC

Bardeaux d'Amiante pour Lambris et pour Couverture



ENTIEREMENT à l'épreuve
du feu, de la gelée et des
autres éléments.
COUTENT meilleur marché
que le bois peinturé.

NE NECESSITENT pas de
réparation, ni de peinture.

OBTIENNENT une réduction
pour vos assurances.

D'une jolie apparence et très
faciles à poser.

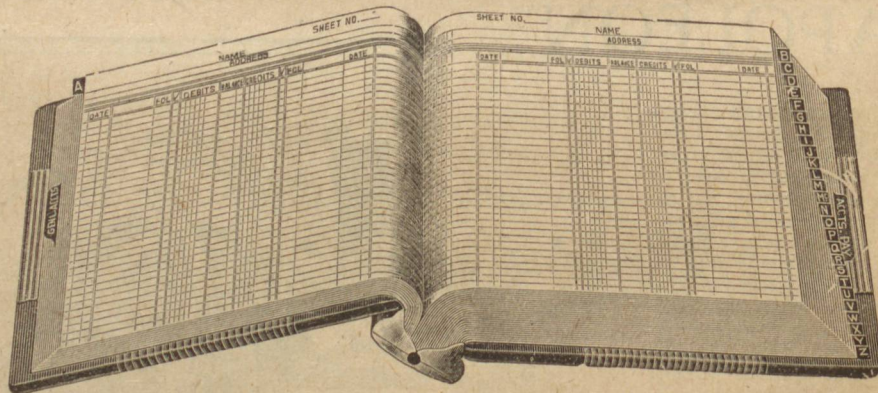
Des milliers d'installations
dans la province: Eglises,
Couvents, Résidences, etc.

MM. les Cultivateurs.—Si le LAMBRIS ou la COUVERTURE de votre maison a besoin de peinture, employez le BARDEAU D'AMIANTE; il vous en coûtera une bagatelle de plus et il se pose facilement et avec entière satisfaction sur le clabord ou bardeau de bois.

DEMANDEZ NOS CIRCULAIRES ET ECHANTILLONS.

LA CIE MANUFACTURIERE D'AMIANTE.

78, RUE ST-PIERRE, QUEBEC.



Mon Outillage Moderne ainsi qu'une main d'œuvre experte

Vous feront bénéficier d'un travail sans reproche, au plus bas prix, pour quelque genre de travail que vous désiriez avoir, tels que:

Impressions adaptables à votre genre d'affaire. Relieuses de toutes formes, Couverts de Livres de Comptabilité à Feuilles Mobiles, Feuilles de Comptabilité.

Spécialité:—CATALOGUES UNE OU PLUSIEURS COULEURS.

Il vous sera profitable, avant de commander ailleurs, de demander mes prix lesquels je vous fournirai agréablement sur demande.

ERNEST TREMBLAY, IMPRIMEUR RELIEUR

Téléphone—Jour 4822w

146, RUE DU PONT, QUEBEC

Soir 4822j

A VENDRE Ferme et Roulant complet

Une belle ferme avec roulant complet située sur les bords du fleuve St-Laurent, non éloignée de la ville avec bâtisse en bon ordre est actuellement à vendre. Parmi les animaux il y a

ENTR'AUTRE

De purs Oldstein Enregistrés dont un taureau, 2½ ans, une taure 2½ ans, un taureau 1 1-2 an, un taureau 10 mois, une taure 3 mois.

Prix et conditions sur demande.

S'adresser sans délai à

LE BULLETIN DE LA FERME, 1230, Rue St-Vallier, QUEBEC

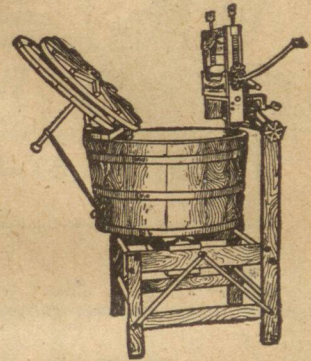
Si le temps c'est de l'argent

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'im porte où au Canada.

J. H. CONNOR
& SON Ltd.
Fondée en 1881 OTTAWA, ONT.



Combien de lait vos vaches donnent-elles?

Jemina Johanna of Riverside, une vache Holstein, champion du Canada a produit en 365 jours, 30373.2 livres de lait et 1280. livres de beurre. Pour arriver à produire autant de lait et de beurre, il faut

qu'une vache mange bien, digère bien et assimile bien sa nourriture, et il faut de plus que cette nourriture possède une saveur appétissante. Donnez à vos vaches

"OMAZON"

elles vous donneront plus de lait et de beurre et se maintiendront en santé. "OMAZON," nourriture Canadienne et médicinale est composée d'ingrédients nourrissants, d'extraits de plantes bienfaisantes qui stimulent l'appétit, aident la digestion et l'assimilation des fourrages.

En vente partout 60 cents.

Dr. Ed. MORIN & Cie, Limitée, Québec, Qué.



Connaissez - vous la CELEBRE POTION ANTILAITEUSE

du Dr N. ALPHONSE SIROIS, de Ste-Anne de la Pocatière.

C'EST LE PLUS GRAND

Nettoyeur et Purificateur

du corps et du sang. Le secret de la santé est de se tenir le système en parfait ordre par le bon fonctionnement des intestins et des reins.

INDICATIONS.—Sevrage, ôter le lait dans les membres et le sang, le temps de la grossesse, fausses couches évitées, jambes de lait, maux de matrice, retour de l'âge, hydropisie, mal de reins, rhumatismes, éclampsie, impuretés de sang de toutes sortes, le trop d'embonpoint, la constipation et la mauvaise digestion.

Remède absolument inoffensif. Il agit en nettoyant les intestins, les reins et le sang. Consultations gratuites verbalement ou par écrit. Envoyez-moi \$2.50 et je vous enverrai le traitement qui convient dans chaque cas.

AGENTS DEMANDES PARTOUT.

La grande découverte du siècle

VIN DE GINGEMBRE "POURTIER"

Un nouveau vin hygiénique, sans alcool. Recette de vin de gingembre "Pourtier", délicieux breuvage sans les inconvénients désastreux de l'alcool.

Aussi : vin de cerises, oranges, ananas, groseilles et autres.

En vente dans toutes les pharmacies de première classe et dans tous les magasins généraux.

Si votre fournisseur ne vend pas ces excellentes recettes, adressez-vous directement à

W. BRUNET & CIE

DEPOSITAIRES

139 RUE ST-JOSEPH, - - QUEBEC



Est un "tonique" qui produit toujours, dans tous les cas où l'emploi en est recommandé, des effets certains, invariablement bienfaisants et toujours curatifs, lorsqu'on en fait usage à temps.

C'est un aliment minéral du sang, des muscles, des nerfs du cerveau, des sécrétions...

Le MEILLEUR TONIQUE pour :
L'HOMME FAIBLE, LA FEMME FAIBLE,
LES JEUNES, FILLES FAIBLES,
LES ENFANTS FAIBLES.

En vente chez—

**W. Brunet & Cie, 139, St-Joseph
QUEBEC.**

Le Microbe ! Voilà l'Ennemi

Les affections des voies respiratoires sont celles qui paient le plus fort tribut à la maladie et à la mort, parce que le nez, la bouche et la gorge sont les voies introductrices les plus exposées et les plus accessibles aux microbes nocifs toujours prêts à l'invasion de l'organisme.

Afin d'empêcher l'introduction du microbe, de le détruire et de l'expulser du système le plus vite possible il faut un remède énergique et efficace. Ce remède c'est

Le meilleur remède
au monde pour révenir
soulager et guérir

GOUDROL

RHUMES, TOUX,
BRONCHITES, COQUELUCHE, ASTHME, ETC.



C'est grâce à une heureuse combinaison raisonnée du GOUDRON DE NORVEGE et de L'HUILE DE FOIE DE MORUE avec des médicaments anodins, expectorants et balsamiques reconnus que GOUDROL agit si rapidement dans toutes les maladies respiratoires. Le GOUDRON de NORVEGE est un antiseptique balsamique qui, absorbé par la bouche, s'élimine par les poumons qu'il aseptise, décongestionne et assainit.

L'HUILE DE FOIE DE MORUE, riche en chlore, en brome, en phosphore et en principes gras, modifie la toux, diminue l'irritation des muqueuses et fournit en même temps à l'organisme une nourriture riche, facile à digérer, sous une forme concentrée.

Voilà pourquoi GOUDROL soulage et guérit;
Voilà pourquoi vous devez l'employer de préférence à tous les autres remèdes pour le RHUME.

Fabriqué par

Cie Pharmaceutique de la Croix Rouge

QUEBEC, Qué.

P.T. LEGARÉ, LIMITEE
QUEBEC - MONTREAL



P.T. LEGARÉ, LIMITEE
QUEBEC - MONTREAL



VOUS AVEZ BESOIN D'UN POËLE ? DEMANDEZ CE CATALOGUE

Ce catalogue est absolument indispensable à toute personne désireuse d'être fixée sur le genre de poêle ou fournaise qui lui conviendra le mieux; il met sous ses yeux, avec descriptions et illustrations, appropriées et abondantes, le plus bel assortiment d'appareils de chauffage qu'il soit possible d'imaginer. Vous ne pouvez faire un choix judicieux sans lui, et il est important de ne pas agir à la légère, car

Le Poêle est l'Article Le plus Important du Mobilier

Nous sommes en mesure de vous offrir le poêle le plus simple et le moins dispendieux et toute la série intermédiaire, jusqu'aux poêles les plus dispendieux pour chauffer et faire la cuisine. Nous le disons, sans crainte d'être contredits; il n'y a pas de maison canadienne qui puisse offrir un choix aussi varié que le nôtre et qui fasse un commerce de poêles aussi considérable que nous.

Nos poêles d'acier — Majestic — Baby Majestic — De Luxe, et nos poêles de fonte — Rural — Colonial — Crystal — Princess — Jewell — Elegant — Etc. Nos fournaises, tortues et autres, se trouvent partout dans les villes et les campagnes. Vous pouvez avoir satisfaction de votre poêle et fournaise. Demandez ce catalogue, ensuite, achetez chez

P.T. LEGARÉ LIMITÉE

273—RUE ST-PAUL—273

QUEBEC

SOYONS PRATIQUES

EN FOURNISSANT A NOS VOLAILLES

TOUTE L'ALIMENTATION DONT ELLES ONT BESOIN.

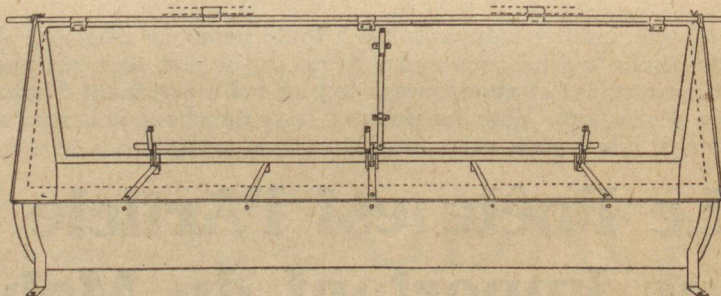
Ecrivez-nous, placez votre commande à bonne heure afin de ne pas être déçus dans la livraison.

La seule maison du genre dans la Province de Québec.

Luzerne,
Farine de Viande,
Farine d'Os,
Os Granulé,
Coquilles,
Gravier,
Charbon bois,
Poulaillers démontables,

Nids à trappe,
Mangeoires automatiques,
Augettes,
Fontaines à eau,
Poudre alimentaire,
Poudre contre les poux,
Grains de toutes sortes.

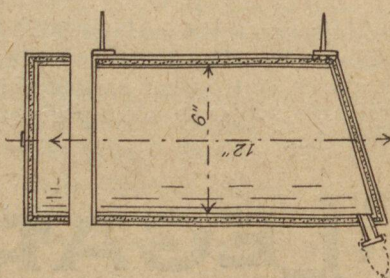
LA CIE J. A. GAULIN Ltée
153, RUE ST-PAUL,
QUEBEC.



L'auge préventive est ce qu'il y a de plus moderne et plus pratique pour installation dans une porcherie.

Venez nous voir ou écrivez-nous pour avoir des renseignements.

Voulez-vous élever de beaux veaux tout en conservant le maximum de production de la mère ? Procurez-vous de notre biberon thermos pour veaux il vous donnera entière satisfaction.



Venez nous voir ou écrivez-nous, nous sommes les seuls propriétaires et manufacturiers de l'auge préventive et du biberon pour veaux.



A. L. GAREAU INC.

128, RUE ST-ANDRE.

Tél. 8625

QUEBEC