



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 5

QUÉBEC, DÉCEMBRE 1917

No 4

❁ SOMMAIRE ❁

Une grande revue..... <i>Editorial</i>	Ensilage pour volailles..... <i>Fr. Liguori.</i>
Sur 53 arpents..... <i>L. Therrien, B.S.A.</i>	Elevage du lapin..... <i>E. Bélanger.</i>
"La chanson du paysan..... <i>A. D.</i>	Nourrissons mieux..... <i>L. T.</i>
Journaux agricoles..... <i>A. Desilets.</i>	L'épreuve du lait..... <i>C. F. W.</i>
Apiculture..... <i>C. Vaillancourt.</i>	

❁ AU FOYER FEMININ ❁

Aux petites mères..... <i>Yolande</i>	Psychologie du bonheur..... <i>Maria E.D.</i>
Conte de Noël (poésie)..... <i>Paul d'Orilla</i>	Petits conseils..... <i>Cordon Bleu</i>

❁ REDACTION ❁

35, AVENUE CARTIER, Ville Montcalm TELEPHONE 7351

❁ ADMINISTRATION ❁

1230, RUE ST-VALIER TELEPHONE 8527



Si le temps c'est de l'argent

Pourquoi tant de pertes de temps, de santé et d'énergie en faisant le lavage à l'ancienne mode sur les planches 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.

Aussi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

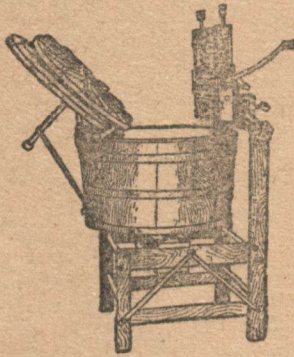
Ecrivez aujourd'hui pour livret.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

J. H. CONNOR & SON LTD.

FONDEE EN 1881

OTTAWA, ONT.



Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC



Farine, Grains et Provisions
générales

Spécialités : Grains et Graines de
semence

FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

ARTHUR FITZPATRICK, L. LL.; MAURICE DUPRE, L. LL.
ONÉSIME GAGNON, L. LL.

REFERENCES: La Caisse d'Économie de Notre-Dame de Québec
La Compagnie Chimie, Québec.
Eugène Julien & Co Limitée, Québec.

DEPARTEMENT SPECIAL POUR LES RECOURSEMENTS DE CREANCS (COLLECTION)

Procureurs et avocats pour: M^{rs}. Eug. Julien & Co Limitée; La Compagnie Chimie
The Dorchester Lumber Co. Ltd; The North Shore Realty Co. Ltd; Montmorency Lumber Co., etc

Casier Postal: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré".

Phone: 212

— UCIEN MORAUD, L. L. L. —

TEL. 3 9

ALFRED SAVARD, B. C. L.

MORAUD & SAVARD

— AVOCATS —

Edifice Dominion, - 126, rue St-Pierre, Québec

Résidence:
C.-HAP. DORION
L. LL.
CHAMBOURNE
TEL. 5101-13

Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

ÉDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

Résidence:
H.-P. GOSSELIN
L. LL.
28 COUILLARD
Tél. 4704

SKYLIGHT TELEPHONE 3473 ABAT-JOUR

Omer Barbeau

COUVREUR

154, rue Franklin, St-Sauveur

QUEBEC



Tôle galvanisée, Tôle noire, Fer blanc, Ardoise, Gravois, Bardeaux, etc.

Fabrieant de Dalles, Dalleaux et corniches en Tôle

Tout ouvrage sera exécuté sous le plus court délai.

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES

LE PLUS A LA MODE

ET LE PLUS POPULAIRE

C'EST BIEN CHEZ

ART. PAQUET

67, rue Saint-Joseph, Québec

TÉLÉPHONE 2537.

— BULL DOG —

MALAXEUR A BETON LONDON

Capacité 50 verges
cubes par jour

Prix \$357.50
complet avec engin
à gasoline

Se paie par lui-
même en 20 jours
de travail.

Construit pour
durer la vie.

Demandez notre catalogue 1B

London Concrete Machinery Co.

DEP. 1--LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier

A VENDRE

15 Coquelets Plymouth Rock (Jaunes)

15 Coquelets Plymouth Rock (Blancs)

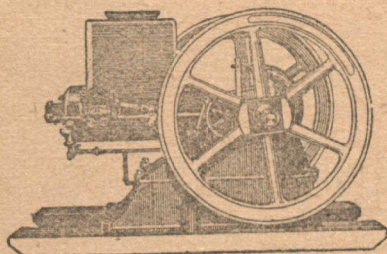
5 Jar Canards Pekin 1917.

Prix: \$1.50 en montant. Écrire de suite,
inclure timbre pour réponse, à

J.-A.-RAOUL JOLICŒUR,

55, rue Notre-Dame,
Victoriaville, P. Q.

TROIS FACTEURS ECONOMIQUES SUR UNE FERME



LE NAPOLÉON

Est celui qui donnera le plus de satisfaction car il part au froid ou à la chaleur sans manivelle et par un simple demi tour de roue.

Il est muni d'un magneto qui ne requiert aucune attention.

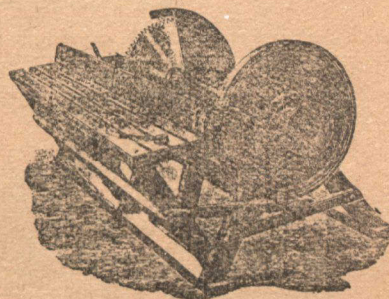
Il n'a ni fil ni batterie enlevant ainsi tout rouble.

LE CYLINDRE

de notre moulin à battre est construit de manière à ne faire aucune poussière à l'engreneur, la prise d'air étant moins forte que les cylindres pleins.

LES DENTS

sont fixées aux barres dans des mortaises carrées, les empêchant ainsi de tourner. Si vous faites fonctionner votre moulin à battre, par un engin à gazoline, il est très important que les dents soient fixées de cette manière, car il force beaucoup plus le cylindre qu'un pouvoir à cheval.



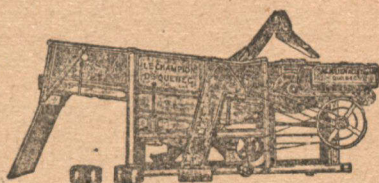
BANC DE SCIE

Ce banc a huit pieds de long avec une distance de quatre pieds entre la scie et la roue d'air.

La table est à bascule et facile à mouvoir.

Essieu en acier 1 et 5-8 pouce.

Roue d'air 36 pouces de diamètre.



CHAMPION DE QUEBEC

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

Nous demandons de
bons agents partout

Messieurs
Veuillez me faire connaître les détails
de la construction de ces trois instru-
ments.
Nom.....
Adresse.....
Comté.....

Au point de vue du devoir,



toute personne qui a des responsabilités, doit prendre de l'assurance sur sa vie. Réalisez-vous que votre passif ne se limite pas à ce que vous devez, mais comprend aussi ce dont vous êtes responsable?

Si vous avez le devoir de maintenir un foyer et de pourvoir à l'éducation d'une famille, pourquoi ne pas prendre vos précautions et vous assurer de remplir vos obligations même en cas de malheur? Le seul moyen qui peut vous en garantir l'accomplissement, c'est l'Assurance sur la Vie. Nous avons une police qui répond à vos besoins. Permettez que nous vous l'expliquions.

The Manufacturers Life Insurance Company

TORONTO

CANADA

J.-T. LACHANCE directeur, Succursale, Edifice Dominion, No 126 rue St-Pierre, Québec

LES ŒUFS SE VENDENT 80c. LA DOZ.

Cultivateurs profitez en

CAR LE MARCHÉ EN EST FERME ET LA VENTE ASSURÉE

REMPLACEZ LES PAR
La poudre d'œufs



POPULAIRE'S

CE SERA PLUS PAYANT
car sa ne vous coûtera que
10c. pour 1 paquet, ce qui
équivalut à 1 douzaine
d'œufs à 80c.

Ménagères:—

Ne croyez-vous pas qu'il serait mieux vendre vos œufs 80c. et même plus, si vous en avez, et les remplacer par une poudre qui ne vous coûtera que 10c. le paquet (ce qui équivalut à 1 doz. d'œufs).

Cette proposition au premier abord peut sembler incroyable, mais lorsque vous serez au courant de la chose nous sommes convaincus que vous l'applaudirez.

Nous vous offrons pour 10c. le paquet, une poudre que vous vous servirez pour tous les gâteaux, puddings, crêpes, toasts dorées, etc. au lieu d'employer des œufs; c'est-à-dire que, au lieu d'y mettre 1 ŒUF A RAISON DE 7c. vous y mettrez UNE CUILLEREE DE POUDRE A RAISON DE $\frac{3}{4}$ DE CENT, et nous vous certifions obtenir le même résultat.

Cela vous va-t-il ?

Donc afin de vous convaincre vous mêmes de sa valeur et de vous permettre d'en faire l'essai, nous vous enverrons gratis sur réception du coupon inclus un paquet échantillon avec manière de vous en servir.

Ne retardez pas de nous envoyer ce coupon, car le nombre d'échantillons est limité.

Pour plus d'informations, adressez-vous à

LA CIE IMPERIALE

ENREGISTREE

26, rue Demers et 645 St-Valier

Phone 1005

QUEBEC

MESSIEURS
Inclus le montant de 99 pour l'envoi de l'échantillon de votre
poudre d'œufs POPULAIRE'S afin de me permettre d'en
faire l'essai. Ceci sans obligation de ma part.

Nom _____
Adresse _____
Comté _____

B F

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 5

QUÉBEC, DÉCEMBRE 1917

NUMÉRO 4



EDITORIAL

Une grande revue

La morte saison est arrivée. Les lampes s'allument de bonne heure et les soirées sont plus longues. Le cultivateur qui a la louable habitude de consacrer quelques heures de loisir, chaque soir, à la lecture des journaux et des livres qui traitent de choses agricoles comprendra ce que nous allons dire.

Maintenant que les travaux de la récolte sont pratiquement finis, que les greniers et les fenils se sont fermés sur le grain battu et les fourrages d'hivernement, que les légumes dorment dans les carreaux, et maintenant que les animaux sont à l'abri dans les étables, la porcherie et le poulailler, le temps est venu pour le maître de la ferme de réfléchir et de calculer.

Réflexion sérieuse sur la somme de fatigues et d'inquiétudes que lui ont coûtée les labours, l'engraissement du sol, les semences et le travail d'été, la récolte, la rentrée, les battages, le triage, la vente et la mise en réserve pour ses propres besoins.


Calcul sur l'étendue ensemencée et cultivée, sur le chiffre de la récolte, le coût des achats et le profit total des ventes, calcul des pertes subies à cause de la mauvaise saison et à cause aussi peut-être d'un manque d'organisation générale dans son exploitation.


L'effet de ces calculs et de cette réflexion, chez le cultivateur qui veut sincèrement "arriver", n'a jamais manqué de lui être salutaire. Il en a toujours tiré un grand profit par la suite parceque, découvrant par son jugement, fait de mémoire et de volonté ferme, les causes de ses manquements et leurs effets regrettables, il a toujours voulu prendre les moyens nécessaires pour atteindre de meilleurs résultats.

Or, ces moyens-là existent; il y en a plusieurs; ils sont relatifs aux différents cas qui varient avec la température, les espèces de sol, la distance des marchés et leurs caprices, etc. L'homme qui raisonne avec sa terre, qui l'étudie, la connaît et lui applique son jugement peut en faire ce qu'il veut dans la plupart des cas. Il peut prévenir dans une bonne mesure les mauvais effets d'une saison désastreuse. Et s'il organise son commerce, ses achats et ses ventes sur des bases économiques parfaites, en coopération par exemple, il parera aux déficits des mauvais jours et réalisera de plus grands profits aux bonnes années.

Nous pouvons dire aujourd'hui que les moyens d'instruction ne manquent pas au cultivateur qui veut avancer; l'enseignement solide et la direction la plus bienveillante sont à sa portée; il n'a qu'à les prendre, à y réfléchir et à les accommoder aux circonstances particulières où il se trouve en usant de la perspicacité naturelle à ceux dont l'existence s'écoule toute dans la lumière vivifiante et la plus noble liberté.

A. DESILETS B.S.A.





Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 25 sous par année.

7 f d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

Prix spéciaux par contrat.

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



Ce qui se passe sur 53 arpents de terre

LA FERME DE L'ÉCOLE DE LAITERIE DE
SAINT-HYACINTHE

L'expérience a démontré au directeur de cette ferme, M. O.-E. Dallaire, que dans cette région il valait mieux ne semer le blé-d'inde qu'à la fin de juin. Plus à bonne heure, le sol n'est pas suffisamment réchauffé, la germination se faisant très souvent languissante, le grain est exposé à pourrir ou à ne produire que des tiges faibles qui plus tard seront dépassées en vigueur par celles provenant d'un même grain semé en temps favorable. La nature plutôt glaiseuse et froide du sol de cette ferme, la tardiveté du printemps et le sol chaud que demande le blé-d'Inde pour germer et grandir normalement donneraient raison à M. Dallaire. Ce semis tardif et un labour de printemps avancé fournit durant un certain temps, de l'herbe aux animaux qui ne détériorent pas par leur piétinement d'autre pâturage, celui de la 5^e année de rotation, lequel produira un bon regain avant d'être brouté.

Le blé-d'Inde a un rendement moyen de 10 tonnes à l'arpent. Cultivé en buttes espacées de 3 pieds, on y passe avantageusement le sarcler en deux sens différents. On le coupe quand on le peut, de préférence à l'état laiteux avancé, ou lorsqu'une forte gelée est à craindre. On obtient chaque année, un bon ensilage qui se conserve sans acidité, sans pourriture. Le point essentiel est de chasser l'air. A mesure que le souffleur emplit le silo, deux hommes foulent l'ensilage au moyen de pilons dans un rayon d'un pied tout le tour de la paroi interne. Ils ne s'occupent pas à niveller le cône formé graduellement par de nouveaux apports d'ensilage que laisse échapper le souffleur. L'énorme pesanteur de la masse suffit à chasser l'air du milieu du silo.

Durant l'hiver les vaches reçoivent de 25 à 30 lbs d'ensilage saupoudrés de son, c'est leur déjeuner; le midi, un repas de foin, de trèfle et de mil; le soir, elles se régalaient à la paille d'avoine.

Le repas du matin combat les fatigues d'estomac qu'occasionneraient à la longue une alimentation composée exclusivement de foin et de paille, sans compter que l'ensilage et le son augmentent de beaucoup la production du lait.

Mais j'entends mon ami, le terrien qui me dit: Se procurer un silo, un hache-blé-d'Inde, un souffleur et surtout un moteur à gazoline, ça coûte cher.—Oui ça peut coûter de \$700 à \$800. Mais comment se fait-il que tu as l'argent disponible à l'achat de la ferme de ton voisin et que tu n'en as pas pour t'acheter les instruments nécessaires à une culture rationnelle?—Si cela suffisait! répliquera-t-il, mais encore faudrait-il que je me procure de la main-d'œuvre, des attelages pour nourrir constamment la gueule vorace du hache-blé-d'Inde?

Les cultivateurs canadiens-français et écossais du comté de Châteauguay ont trouvé la réponse à tes objections. Ils s'unissent par groupes de 4 ou 5, font l'achat en commun de ces machines et travaillent ensemble, chaque automne, à remplir leur silos. Ainsi chacun paie sa part et a gratuitement la main-d'œuvre nécessaire à ensiler son maïs. Ils sont pratiques ces gens-là. Fais donc comme eux avec tes voisins. Au lieu de nourrir des rêves ruineux, informe-toi aux agents ou aux manufacturiers, du prix actuel de toutes ces machines, établis un compte exact des déboursés à faire, discute la chose avec eux, arrives-en à une solution claire et nette. Cependant, si ton esprit reste encore rempli de ce préjugé que le silo est une hypothèque, tu ferais bien de consulter aussi de ceux qui en ont, peut-être de visiter la ferme de l'École de Laiterie où l'on en a deux. L'exemple que M. Dallaire a donné aux cultivateurs, ses voisins, fait qu'on voit aujourd'hui plus de 30 silos sur leurs fermes. Si toi terrien, tu prenais une semblable initiative dans ta paroisse, quel bien tu ferais à ta bourse comme à celle de tes confrères! Dans ce cas, les gens diraient que tu n'es pas seulement un gros cultivateur mais un modèle.

L. THERRIEN B. S. A.

"Le Coopérateur Agricole".

"La chanson d'un paysan"

Poésie canadiennes par Ulric-L. Gingras

Celui qui a eu le courage d'endosser des risques financiers, assez problématiques en ces temps difficiles, en publiant un recueil de poèmes est un véritable poète. Que lui importe les recettes que le public assurerait à une œuvre telle en des jours plus prospères? Que lui importent les succès ou les échecs de librairie? Ce que l'artiste veut, ce qu'il éprouve d'irrésistible, quand l'heure arrive, c'est de jeter son cri de détresse ou d'enthousiasme, de joie ou de douleur.

Et cette fois, le poète a chanté pour la terre du St-Laurent que trop de fils ont désertée, qui est belle entre toutes et qui a besoin tant de nous. C'est la terre des anciens que l'artiste chérit, qu'il a peinte en couleurs claires, dans sa beauté native et dans sa prospérité si attachante. Ce sont les mille manifestations de sa vie simple, tranquille, exempte de tra-

cas troublants de la cité prochaine. Mais, c'est aussi son indicible peine qu'il nous dit, en ces temps d'inquiétude nationale: les fils déjà perdus depuis longtemps et ceux qui s'en vont partir pour la guerre dont nous ne sommes pas responsables.

Pourtant, au milieu même des émois qui nous enveloppent, le chantre du terroir a des accents d'espoir touchant. Des jours meilleurs reviendront et la douce clarté des matins de printemps ramènera dans les sillons les gars aux solides épaules et qui chanteront dans la gloire l'incomparable et noble "Chanson du Paysan".

Nous souhaitons de toute notre âme de trouver ce joli volume dans les rayons et sur la table de nos familles de la campagne. Ces pages de poésie fraîche et jeune contribueront à faire aimer la vie modeste des ruraux, à nous y attacher davantage, et l'auteur de cette œuvre bienvenue aura fait acte de patriotisme et d'apôtre par le Beau.

ALPHONSE DESILETS.

N. D. L. R.—On peut se procurer ce volume en adressant un bon de poste de 85 sous à l'auteur, M. Ulric Gingras, St-Romuald, comté de Lévis, P. Q., ou à nos librairies de Québec.

Journaux agricoles

"LE COLON" DU LAC ST-JEAN

"Le Colon" journal hebdomadaire consacré aux intérêts de la région Lac St-Jean se fait l'apôtre des colons de bonne foi qui ont à cœur de s'établir ou d'établir leur fils sur des terres dont la valeur foncière est devenue un gage de succès pour le cultivateur intelligent et homme d'affaires.

Dans ces dernières années, les paroisses qui entourent cette immense nappe d'eau du nord, ont accusé un développement merveilleux et rapide qui fait envie aux vieux établissements ruraux du centre de la province.

Chaque année, depuis quatre ans, nous avons eu l'avantage de revoir ce beau pays et chaque fois nous avons été frappé de sa richesse progressive.

"Le Colon", publié à Roberval, nous apporte chaque semaine les échos du travail qui se poursuit là-bas, grâce au dévouement d'hommes éclairés à l'excellente direction de l'agronome du district et grâce aussi à la poussée effective que donne ce porte-parole de la population rurale.

Le commerce coopératif s'y établit; l'élevage y prend des proportions qui attirent les gens d'affaires; la grande culture s'y assit sur des bases industrielles qui ont pour objet la commande extérieur. Le Lac St-Jean est de plus en plus connu, de mieux en mieux apprécié et le journal qui nous permet de suivre son développement, et qui donne au surplus, de l'élan aux meilleurs méthodes culturales en faisant un peu d'enseignement technique, mérite de se trouver dans chaque foyer, sur la table, aux heures de lecture chez tout cultivateur vraiment désireux de grandir dans sa carrière.

A. D.

Des terres pour les jeunes

A vendre par:—

RICHELIEU			
Joseph Lapointe	St-Roch	70 arpts	terre grise \$11,000.
Adéard Chapdelaine	Ste-Victoire	90 " "	" franche 6,000.
RICHMOND			
J.-E. Lachance	Danville	70 arpts	terre forte \$ 7,500.
Alfred Chalu	Windsor-Est	240 " "	" forte 9,000.
Henri Ouellette	St-Claude	130 " "	" chaude 6,500.
ST-MAURICE			
Edmond Fréchette	Yamachiche	84 arpts	terre légère \$11,000.
Nazaire Picard	Ste-Flore	120 " "	" b. nature 5,500.
Philly Beaudoin	Notre-Dame, T.R.	60 " "	" b. nature 6,500.
Diomir Milot	St-Sévère	10 " "	" noire 1,600.
Ovide Bourassa	St-Étienne-des-G.	100 " "	" grise 7,500.
SHEFFORD			
Joseph Robert	Granby	200 arpts	terre glaise \$15,000.
Fabien Préfontaine	Lawrenceville	100 acres	" bonne 12,000.
Joseph Côté	Nord Stuckly	150 " "	" forte 6,000.
Albert Cusson	Ste-M. d'Ely	125 " "	" grise 6,300.
Alex. Choinière	Valcourt	200 arpts	" grise 3,500.
Moïse Robert	Stone Road	130 " "	" tr. bonne 8,000.
SHERBROOKE			
Émile Cameron	Sherbrooke-Est	17 arpts	terre légère \$ 2,000.
Victor Bédard	RR. 2, Sherbrooke	75 acres	" franche 4,000.
Louis Lévesque	10 rue St-Louis	200 acres	" bonne
F.-X. Vallée	Glend Iver	50 " "	" grise 2,800.
SOULANGES			
Omer Daoust	Côteau du Lac	100 acres	terre forte \$ 7,000.
Auguste Besner	Côteau du Lac	100 " "	" légère 9,000.
ST-JEAN			
Joseph Lord	St-Jean, R.R. 1	20 arpts	terre grise \$ 2,000.
STANSTEAD			
Louis Bertrand	Ayer's Cliff	125 acres	terre excellente 10,000.
R.-D. Bernard	Katevale	" jaune 3,100.
Paul Fortin	Stanstead	80 acres	sablo-argileux 4,000.
ST-HYACINTHE			
Léon Borduar	St-Charles	198 arpts	terre variée \$15,000.
Noé Alix	St-Damase	90 arpts	" forte 10,000.
TERREBONNE			
J.-O. Proteau	Mont-Rolland	100 arpts	un peu rocheux 15,000.
Isaïe Boivin	St-Jovite	150 acres	terre jaune 1,000.
F.-X. Moreau	St-Jérôme	50 acres	" jaune 3,500.
TÉMISCAMINGUE			
Achille Rhéault	Bearn	90 arpts	terre noire \$ 5,000.
Alfred Beaubien	Lorrainville	100 acres	" j. et grise 2,500.
TÉMISCOUATA			
Louis Proteau	St-Patrice	130 arpts	terre grise \$250 loué
VERCHERES			
Cyrille Lapointe	Ste-Julie	55 arpts	terre sablonn. \$ 2,200.
Georges Trudeau	Ste-Julie	100 " "	" grise 6,000.
Antoine Boissel	St-Antoine	80 " "	" grise 9,000.
VAUDREUIL			
Wilfrid Villeneuve	Ste-Marthe	50 arpts	graveleuse \$ 5,000.
Raoul Poirier	St-Lazare	45 " "	terre grise 3,500.
Alex. Ménard	Point-Fortune	125 " "	" forte 8,500.
WOLFE			
Napoléon Martel	D'Israëli	200 acres	bonne terre \$ 2,500.

Les batiments

L'hiver est venu. Les loisirs du jour sont devenus plus nombreux chez la plupart d'entre nous. Le calcul des travaux faits sur la ferme nous fait ouvrir les yeux sur d'opportunités améliorations. Allons un peu aux batiments.

Les conditions requises au bon hivernage des animaux, chevaux, vaches, moutons, porcs et volailles, existent-elles dans l'écurie, l'éta-

ble, la bergerie, la porcherie et le poulailler? Ne serait-il pas sage, puisque le temps nous le permet, de faire quelques améliorations dans leur aménagement? Je crois sincèrement que, si nous le voulons, nous tomberons d'accord dans l'affirmative.

Pour que la nourriture, toujours coûteuse que nous servons à nos animaux leur soit bien profitable, il faut que ceux-ci soient maintenue en parfaite santé. Et pour que cet état de santé règne chez nos troupeaux trois choses

sont absolument nécessaires, dans les batiments qu'ils habitent; ce sont l'air, l'espace, la lumière et la propreté.

L'air.—L'air pur est indispensable à tout être vivant. Les plantes qu'on prive d'air se fanent et sèchent; les hommes et les animaux subissent la même loi. Les batiments, étabes surtout, qu'on rencontrent dans certaines paroisses sont fermées comme des boites à parfums rares. Cependant lorsqu'on les ouvre et qu'on y pénètre les odeurs qui s'y trouvent n'ont rien de caressant pour les narines et les poumons. Aussi n'est-ce pas pour y conserver ces parfums délétères qu'on ferme ainsi les étabes hermétiquement: c'est bien plutôt de peur que le froid y pénètre et nuise à la santé des animaux. Aussi bien, est ici qu'on se trompe par trop de soins mal inspirés. Si le froid est dommageable à certains animaux qui passent l'hiver en dedans, par contre l'air pur leur est agréable et plus que nécessaire s'il leur est fourni par des entrées bien conditionnées. Les fentes aux bas des portes ne suffisent pas plus que les carreaux pratiqués dans les murs et par où on rejettent les fumiers sous l'apentis. Ces ouvertures d'occasion apportent des courants d'air qui font mal et ne ventillent pas. Cè qu'il faut ce sont des ventilateurs, du système qu'on voudra mais permettant à l'air pur d'entrer, le long des planchers de préférence, et des cheminées d'appel favorisant la sortie de l'air impure vers les plafonds. Tout cultivateur outillé d'une perceuse à mèches, d'une égohine et d'un marteau peut pratiquer, lui-même ces ouvertures dans son étable, et les munir de petites portes ou de cotons qu'on peut fermer afin d'amoindrir l'arrivée des courants d'air trop froids. Au-dehors, ces ouvertures seront protégées, par des abris en pignons, contre la neige et la pluie. La grandeur des ouvertures, du bas et du haut, doit être proportionnée à la grandeur intérieure du local et au nombre d'animaux qui l'occupent. Le cheval a besoin plus d'air que la vache parcequ'il est fait à la température libre; son poumon est vaste et exigeant. La vache demande plus d'air que le mouton; cependant l'air sec convient mieux à celui-ci qu'à celle-là. Une légère humidité de l'air favorise la sécrétion du lait.

On sait qu'il faut à chaque cheval 800 pieds cubes d'air, à la vache 600, au mouton 400 et au porc 300, tandis que 60 à 80 pieds cubes d'espace suffisent à une volaille. La température convenable aux divers animaux de la ferme, à l'intérieur, est de 50° Farenheit pour la vache, 48° pour le cheval, 40° pour le cochon et 32° pour le mouton, celui-ci s'accomodent du froid avec la même facilité que les poules.

On base sur ces chiffres le calcul des dimensions à donner aux ventilateurs. Une ouverture, ou entrée, qui mesure l'air pur dans le batiment et qui mesure en moyenne 7 x 7 pouces de bouche suffit pour 7 bêtes. C'est donc à dire que si le batiment loge 14 ou 15 bêtes il faudra deux entrées de cette dimension, ou trois pour une vingtaine d'animaux, et ainsi de suite.

Les sorties de l'air, ou cheminées d'appel qu'on place en haut, dans les plafonds doivent avoir 12 pouces carrés d'ouverture par tête de bétail. Deux tuyaux d'appels

de 12 pcs x 12 pcs suffisent donc à évacuer l'air impur dans un local qui loge 24 animaux.

L'espace.—Dans un bâtiment bas, de 7 pds entre les deux planchers, et de 38 pieds de longueur par seize de largeur, il m'est arrivé de compter 20 bêtes à cornes et 5 chevaux, alors que cet étable ne pouvait contenir raisonnablement que 16 à 20 animaux tout au plus. Les allées et les passages dans un tel local sont trop étroits pour qu'on y puisse circuler avec la nourriture ou les chaudières à lait sans accidents; les animaux, chevaux surtout, sont couchés misérablement. Le résultat est le même partout: maladies "inexplicables", contagions rapides, malpropreté des animaux, des bâtiments et des gens qui y travaillent, perte de temps, déchets nombreux de la nourriture, mauvais caractère des bêtes, horreur des visiteurs et dégoût du propriétaire.

La stalle, (part) de chaque vache doit avoir environ 6 pieds de long par 4 de large; celle du cheval, 8 pieds de long par 5 ou 6 de large. La grande allée dans une étable doit mesurer 6 pieds de largeur comprenant les deux rigoles de chaque côté; les couloirs ou passage à la tête des animaux mesureront environ 4 pieds de largeur.

Pour les moutons, l'espace totale se calcule à raison de 18 à 20 pieds carrés par tête de bétail.

Les cases, (boxes,) qu'on réserve aux juments poulinières, aux vaches en gestation ou aux animaux malades, demandent une espace de 12 x 12 pieds.

La lumière.—Elle n'est pas moins indispensable que l'air et que l'espace à la bonne santé et aux dispositions productives des animaux en hivernement. Pour le cheval, la vache, le mouton et les volailles l'abondance de lumière, de rayons solaires surtout, a toujours pour résultat un meilleur appétit, et une digestion plus facile, et un caractère plus doux avec moins de nervosité. Pour l'homme, qui fréquente deux ou trois fois par jour pour le logement de ses animaux, la lumière est une invitation joyeuse à maintenir ses pensionnaires dans la propreté, à les brosser, étriller et laver, à changer leur litière et à vider leur crèches, mangeoires et abreuvoirs plus souvent.

Pour que la lumière soit suffisante dans les bâtiments, il faut une ouverture vitrée de 2 pieds par 2 pieds par chaque animal qui s'y trouve, chez la vache et le cheval surtout. Ces fenêtres placées à 8 pouces au-dessus de la tête des animaux si on les met en avant d'eux et à 3 pieds du pavé si on les place en arrière d'eux. Il est très important de ne jamais pratiquer d'ouverture au niveau des yeux d'un animal afin que la lumière ardente du soleil ne fatigue pas leur vue. Trop de lumière ou trop d'obscurité affectant directement un animal aura pour effet de le rendre aveugle en peu de temps.

Les chassis d'un écurie étable doivent être placés sur le pan que frappe le midi; le soleil passant toujours dans cette direction, la lumière abondera le plus longtemps possible au cours de la journée. Les pentures des chassis seront mises sur le bas du volet, afin qu'on puisse ouvrir par le haut empêchant ainsi l'air de frapper le dos des animaux.

La propreté.—Voici un point capital de la tenue des logements d'animaux. Là où la propreté règne, il est bien rare qu'on ne trouve

pas l'air pur, l'espace et la lumière. Les allées bien grattées chaque jour, la litière ou couche de l'animal, renouvelée souvent, les boîtes à manger bien nettoyées tous les 4 ou 5 jours au moins, voilà une garantie invariable de bonne santé.

Nombre de maladies, des membres et de l'appareil digestif, crevasses et éruptions sur la peau, fièvres, tuberculose, ballonnement, etc., sont causées par manque de propreté dans les mangeoires et abreuvoirs. Que peut-on attendre en effet, du régime qui consiste à laisser l'eau croupir dans des auges de bois ou de fonte, durant des semaines et des mois, surtout dans les bâtiments où tous les animaux de la ferme logent en commun? Quel appétit peuvent-ils avoir à manger le fourrage ou les grains qu'on leur sert au fond des boîtes où pourrissent depuis des années toutes sortes de déchets et de vermines? Ah! si nos animaux pouvaient parler!.....

Les rateliers à claire-voie sont encore trop rares dans nos écuries; les abreuvoirs lavables et les crèches en ciment sont trop peu connues. Qu'on les adopte donc partout si on veut que nos animaux profitent entièrement de leur nourriture, de plus en plus dispendieuse, qu'on leur sert et qu'ils nous donnent en retour la plénitude de leurs rendements.

Un moyen bien simple de compléter et d'entretenir avec facilité l'intérieur de nos bâtiments bien propres, c'est de les blanchir à la chaux, au-dehors et en dedans. Si les murailles intérieures sont toujours blanches, on ne vaudra plus souffrir de ces éclaboussures de purin sur les parois ni de ces amas de fumiers dans les coins. On prendra la décision bien sage d'aménager un abri pour les engrais, débarrassant les abords et les cours des bâtiments de ces matières décomposantes qui engendrent les serpents, les scorpions et les "sorts" que Mme Parlaplein a vu sortir un jour de l'étable à Pinette par derrière le "Méchant"!

A. DESILETS, B.S.A.



Pour extraire le miel

POURQUOI LE MIEL CRISTALLISE.—COMMENT ON EXTRAIT LE MIEL.—QUELQUES CONSEILS

On nous écrit de différents endroits:

1.—Dans ma dernière récolte de miel une certaine quantité est restée bien liquide et une autre s'est cristallisée. De quoi cela peut-il dépendre?

2.—Quelles sont les différentes opérations à faire lorsqu'il s'agit d'extraire le miel des rayons et le mettre dans les bocaux?

1.—Après un temps plus ou moins long, suivant les circonstances et la plante ou les plantes qui l'ont produit le miel se solidifie en une masse compacte: on dit alors que le miel a cristallisé ou granulé.

Le miel brun cristallise généralement plus vite que l'ambéré ou le blanc, cependant il y a quelques exceptions, par exemple, le miel des arbres fruitiers durcit très rapidement.

La granulation sera plus rapide dans des chaudières de trente livres que dans des bocaux d'une livre.

Le changement de température, du froid à la chaleur ou de la chaleur au froid, activera la cristallisation.

2.—Pour faire l'extraction, il est nécessaire d'avoir un couteau à désoperculer, un extracteur, un réservoir à miel, et une cuve pour mettre les opercules c'est-à-dire pour les couvercles de cire qui ferment les cellules. Le couteau à désoperculer doit avoir une lame longue et large. Il sert à couper les couvertures des cellules afin d'en extraire le miel sans briser les rayons.

L'extracteur est fait ordinairement de forte tôle étamée à deux-quatre, six ou huit cadres réversibles ou non. Pour un rucher de dix colonies, un extracteur à deux cadres est suffisant. Il devra être placé assez haut pour pouvoir mettre un seau sous le clapet. L'extracteur est muni d'un engrenage horizontal et fonctionne à l'aide d'une manivelle, d'un pouvoir électrique, d'un moteur à essence, etc.

Pour éviter de briser les rayons, il ne faut pas d'une seule fois extraire complètement le miel du premier côté du rayon mais retourner les cadres, les vider et revenir au premier côté.

L'extraction doit être faite dans un appartement chaud afin que le miel ne soit pas trop épais et sorte facilement des cellules.

À sa sortie de l'extracteur, le miel renferme outre de l'air et des gaz, quelques impuretés telles que débris de pollen ou opercules. Il est nécessaire de le laisser reposer pendant sept ou huit jours dans un grand réservoir cylindrique alors les matières étrangères montent à la surface et forment une écume. Lorsque la limpidité est parfaite on le soutire dans des chaudières, bocaux, etc.

Pour la vente, le miel sera mis dans des chaudières de fer-blanc ou dans des bocaux de verre, jamais dans des récipients en cuivre ou en zinc, car ces métaux s'altèrent en présence du miel.

C. VAILLANCOURT,
Instructeur Apicole.

La Reine est Folle

SUS À LA REINE!.....

Je tiens ce récit de mon ami Cyrille. C'est un homme grave et dont la probité proverbiale ne saurait être suspectée pas plus que l'authenticité de son dire. Il connaît ses abeilles et ses abeilles le connaissent.....

Un jour, dans un royaume de Chypriotes, une reine disparut à l'insu de ses suivantes. En vain le Grand Conseil des bourdons septuadiars, les matrones de la cour et le corps des sentinelles se réunirent à huit clos, l'angoisse de la colonie ne trouva point d'adoucissement.

Une accorte éclairceuse, troussant les paillettes d'argent de son jupon moirée, entra dans la ruche en déclarant à la ruchée que

leur reine et mère avait fui durant la nuit sur le char du zéphir, emportée par on ne sait quel vent de folie ou d'amour vers des bosquets d'épilobe ou de sainfoin on ne sait où.

On fit de vaines perquisitions; on fouilla le village aux multiples maisonnettes dont la blancheur s'échelonnait sur le flanc vert du côté; on mit toutes les familles en émoi, la disparue ne reparait pas.

On pleura des jours, on pleura des nuits. Dans la cellule royale désertée des urnes de cire vierge furent introduites où l'on brûla des globes d'encens propolytiques à l'aube naissante. Les parfums essentiels ne ramènèrent point la fugitive. La cellule fut scellée.

Mais, la douleur croissant, les aîeules mourraient et les vierges de mai par un matin de juillet, résolurent de partir à la rescousse de l'aventurière. On visita minutieusement les berceaux de charmie, tous les parterres et les jardins, les prés sauvages et les taillis, et jusque dans les forêts ombreuses le bataillon aux ailes grises s'aventura le soir tombant. La reine restait introuvable.

Dans la froideur de la nuit, au fond de l'éther diaphane, une énorme encornure tout à coup s'éleva. Craintives, les petites errantes se rappelaient les récits des anciennes par les soirs de léthargie, au fond des ruches intimes, et leurs âmes virgiliennes croyaient apercevoir le spectre du bœuf Apis, sous le croissant lunaire.

Elles songèrent à leur demeure, à l'inquiétude des matrones guettant leur retour et voulurent regagner le chemin du pays. Le soleil qui sourit au bord de l'orient, par les matins d'été, ne montrait plus sa grosse face rubiconde. Et la lune dieu inconnu à leur imagination diurne, ne pouvait les guider dans leur courses aériennes.

Dans l'épaisseur des broussailles noires des bruits nouveaux et troubles s'élevaient. La lune montait toujours; à travers les ramures enchevêtrées on eût dit que le bœuf aux cornes lumineuses s'avancait sournoisement, attiré par l'odeur d'un miel qu'il soupçonnait caché au voisinage de l'essaim égaré. Et l'essaim s'envola.

Il passa au-dessus d'un rocher caverneux dont l'écho renvoya le cri sourd et traînant d'un hibou guetteur de proie. Les voyageurs descendirent dans un vallon où des marmottes, au clair de lune, assise sur des fies de sable se disputaient des feuilles de plantin. Elles ralentirent leur marche.

Un étang parsemé de lis d'eau, s'offrit sous leur passage. Des centaines d'flots flottants présentaient sur leur fond vert des coupoles d'or renversées, et se berçaient mollement à la cadence d'une brise légère sur l'eau dormante. L'essaim ralentit encore son vol.

Soudain dans le calme enveloppant et recueilli de l'heure, un chant d'abord imperceptible, d'une douceur voluptueuse et d'une tendresse passionnée s'éleva d'une coupole dans les flots, et, la musique se fit plus nette, plus précise, et plus attirante. Les petites voyageuses oublièrent leur chemin, et, spiralant au-dessus du miroir de l'étang, elles vinrent se poser sur huit ou dix des petites fies, tandis que des ronds se firent dans l'eau, s'élargissant jusqu'aux flots les plus lointains.

Dans l'une des coupoles d'où les chants s'élevaient les nouvelles venues surprisèrent l'aventurière: sur sa tête un long voile de guipure fléchée d'argent était posé; son corselet scintillait de minuscules point d'or et, sur son front, brillait un diadème de fines gouttes de phosphore comme en avait anciennement les dogares napolitaines. A ses côtés, assis sur un coussin de pollen rose, se tenait un frelon noble, drapé de soie brocart à paillettes dorées. L'idylle était charmant. Une cour se forma autour des deux époux et le convoi partit.

Aux heures matinales, dans la ruche désolée le soleil reparut. Ce fut la fête du retour. Je me suis laissé dire que la race vertueuse des italiennes nous est née en cette nuit d'amour.

JACQUELIN.

L'hivernement des abeilles en plein air

(Notes des fermes expérimentales)

Depuis l'hiver de 1912-13, la ferme expérimentale centrale d'Ottawa a fait tous les ans, des expériences sur l'hivernement des abeilles en plein air. On a constaté que ces abeilles sont en général en meilleur état au printemps que celles qui ont passées l'hiver en cave, la proportion des colonies en vie est plus grande, et le nombre de rayons que l'on trouve couvert d'abeilles au premier examen, vers la fin d'avril, est aussi considérable.

On se sert de caisses d'hivernement, assez grandes pour recevoir quatre ruches Langstroth à dix cadres et pour laisser tout autour, entre les ruches et les parois de la caisse, et entre les ruches et le fond, un espace de 3 pouces de large que l'on remplit de ripes de planeur. Le dessus des ruches est également recouvert d'une couche de dix à douze pouces de ripes, mises dans des sacs, pour qu'elles puissent être facilement enlevées.

Les trous de vol, taillés dans la caisse, aussi loin l'un de l'autre que possible, mesurent environ 8 pouces de long par 1½ pouces de haut. Pendant les froids, chaque entrée était réduite à trois-huitième de pouce de large par 1½ pouces de haut, au moyen d'un morceau de bois tournant sur une vis.

Une chose très importante, c'est de bien protéger le rucher contre le vent en hiver. A Ottawa, le rucher d'hivernement est abrité par une clôture en branches bien jointes, de 6 pieds de hauteur—une hauteur de huit pieds vaudrait encore mieux pour un rucher de cinquante ou cent colonies—et on a planté à côté une rangée d'épinettes de Norvège qui remplaceront un jour la clôture.

Un grand avantage de cette méthode d'hivernement en plein air, c'est que la caisse et la couche de ripes protègent les abeilles au printemps, les colonies abritées de cette façon se peuplent beaucoup plus rapidement au printemps que celles qui sortent directement de la cave et qui ne reçoivent que peu ou point de protection. On laisse les ruches dans les caisses d'hivernement jusqu'en juin, car ces caisses sont assez profondes pour recevoir une hausse.

Les colonies hivernant en plein air consomment un peu plus de provisions en hiver que les autres. Elles commencent également plus

tôt à se repeupler. Les jeunes sortent généralement en moyenne vers le 11 avril, quand les ruches hivernées en cave n'ont encore que des œufs, et au moment où l'on sort ces ruches.

Les abeilles hivernées en plein air font leur premier vol de nettoyage vers la mi-mars, trois ou quatre semaines plus tôt que la sortie des abeilles tenues en cave. A partir de la date de ce vol, elles se sont bien comportées.

Cette disposition de quatre ruches par caisse est très avantageuse parce qu'elles se tiennent chaud. Elles sont placées dos à dos, et les entrées se trouvent des deux côtés opposés.

Les abeilles ont été hivernées en plein air avec succès à la ferme expérimentale de Brandon, Man., où les froids sont encore plus pénétrant et plus persistant qu'à Ottawa, et également aux stations expérimentales de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, Qué., et à Fredericton, N. B.



Choucroute ou ensilage des volailles

Le gérant de la Cie Gaulin, de Beauport qui non seulement manufacture du matériel de basse-cour, mais fait encore un élevage important de poules, de canards, oies, etc.; garantit l'efficacité du procédé d'ensilage pour la basse-cour.

Hacher feuilles de chou, de navets, de carottes, de trèfle, etc. Au fond d'un baril mettre une couche d'environ quatre pouces de cette verdure, tasser, piétiner énergiquement, puis saupoudrer d'une poignée de sel; ajouter une autre pouce, tasser encore, ajouter une poignée de sel. Procéder ainsi par couches de quatre pouces bien "tassées", jusqu'à ce que le baril soit plein; recouvrir le baril d'un coton, d'une toile, de préférence huilée, ou d'un papier imperméable. Au-dessus de cette couverture assez hermétique, ajouter un couvercle en bois, fermant "juste" les parois du baril et sur ce couvercle poser un poids d'une centaine de livres. De cette façon le couvercle en descendant le long des parois à mesure que l'ensilage se pressera. De grosses pierres peuvent servir de pesée.

Cette ensilage chauffera, s'attendrira et les volailles en raffoleront. Certaines plantes, telles que la carotte, se conservent un peu plus difficilement, mais mélangées avec d'autres feuilles elles réussissent.

Va sans dire que cette ensilage ou "choucroute" contribue surtout en hiver, à économiser les grains et à maintenir la santé et la ponte chez les volailles.

Se rappeler que dans cette ensilage comme dans tout autre, il s'agit d'empêcher l'air de circuler à travers les couches, ce qui les détériorerait.

FRÈRE LIGUORI.

La colombine

EXCELLENT ENGRAIS

Quand on fait la toilette des poulaillers, il ne faut pas jeter à la voierie le fumier qu'on en a enlevé ou ce que l'on appelle plus proprement la colombine. De tous les engrais c'est le plus riche, et pour la petite culture particulièrement c'est le plus approprié. Tous les jardiniers d'ailleurs en connaissent la valeur.

Comparée aux excréments du cheval et des autres animaux de la ferme, la colombine l'emporte de vingt fois en énergie fertilisante pour la végétation; elle en est si remplie qu'on ne peut l'employer seule avec avantage, elle brûlerait les plantes ou les grains et graines. C'est ainsi qu'elle contient 1.5% de phosphate, 1.6% d'azote, et 2.4% de chaux, sans compter la potasse, la magnésie et même le sodium. Et qui ne sait l'importance de ces éléments dans le développement de ce que nous semons et plantons?

A l'état sec, les déjections d'oiseaux conservent assez bien leur valeur, tandis qu'elle se détériore rapidement à l'humidité surtout exposées aux intempéries; alors elles s'échauffent, se carbonisent ou s'évaporent. Il est donc bon de leur accorder de l'attention, de consentir même un peu de dépenses pour n'en rien perdre ou en échapper le moins possible.

L'idéal pour bien traiter la colombine serait d'avoir une fosse cimentée, recouverte d'un appentis, mais isolée du poulailler pour que les exhalaisons fortes n'en arrivent pas aux habitants. Dans cette bâtisse ne doivent pas avoir chance de s'établir de puissants courants d'air; de discrets ventilateurs y suffiront.

Quand il s'agira d'utiliser ce stimulant de production, il importera de le faire avec discernement. Jeté pur sur une racine il la rôtira impitoyablement; tandis que mêlé à un autre fumier ou à une terre, qui aura le temps d'en absorber une partie des éléments pour former une sorte de terroir, il deviendra des plus bienfaisants. Dans tous les cas, il y a là un trésor ou une mine à exploiter, ne l'oublions pas.

En général, la colombine est excellente pour toutes les plantes, mais elle l'est d'une manière toute spéciale pour les petits pois, les haricots, les fraises, les citrouilles, les courges, les concombres et les tomates. Essayer et vous verrez. Vous y trouverez une nouvelle source de revenus, due à votre basse-cour. On a toujours eu tort de confondre avec les déchets de l'étable et de l'écurie ceux qui provenaient du poulailler.

Une autre propriété de la colombine, c'est de servir d'insecticide. Pour cela, on la réduit en poudre et on la délaye dans l'eau; puis suivant le cas on en saupoudre ou arrose les feuillages infestés. Il paraît que les puces, poux ou larves s'en accommodent très mal; cela leur va si peu qu'ils en meurent avant même d'avoir le loisir d'évacuer la place.

Rations d'hiver

Quand la blanche neige de nos longs hivers a recouvert la terre, commence pour les volailles un régime nouveau. Enfermées au nombre de 50 dans un espace restreint de 15 pieds, il leur faut quand même beaucoup d'air et d'activité; moins la température de l'été, il leur en faut tous les avantages, du soleil, de la verdure, de la viande, du grain, des pâtés, de l'eau simplement fraîche, du gravier des écaillés d'huîtres et des os concassés, du charbon de bois, du sable et du paillis. Au milieu de tout cela, il faut s'ingénier à tailler de la besogne aux volatiles. Poules qui grattent, poules qui pondent.

D'abord il importe que tout soit rigoureusement propre. Chaque jour, sur le parquet, il faut enlever les crotins congelés avant qu'ils ne s'effritent sous l'action de la chaleur; on les amasse avec non plus de répugnance que des roches, dont on veut débarrasser un jardin. Les juchoirs aussi doivent être régulièrement nettoyés.

Le matin on distribue aux oiseaux une abondante ration de sarrasin, de bonne heure. Si possible, on la leur sert avant qu'ils ne se lèvent. Alors on jette le grain, un gallon pour cinquante bêtes, un peu partout dans le paillis, puis de celui-ci avec le rateau on forme une meule, au centre du poulailler. Cette meule contient aussi du grain, depuis la base jusqu'au sommet; pour y trouver leur déjeuner les volailles seront obligées de la bouleverser jusqu'au midi. Poules qui peinent, poules qui pondent.

On en fait autant du bain de poussière située près du chassis et à demi rempli de sable; afin de le tenir mouvant, on y répand également une partie de grain pour ensuite l'amasser en meule au centre.

Souvent, rendu au milieu du jour, tout est éparpillé comme ci-devant, et les poules s'y épivardent comme aux beaux jours de juillet.

De l'air, il leur en faut en abondance. Ouverts doivent être les panneaux de la façade, depuis 5 heures du matin jusqu'à 5 heures du soir. N'ayons pas peur de l'air extérieur surtout du soleil, c'est la vie pour tous, en particulier pour l'oiseau qui respire trois fois plus d'air qu'un mamifère, proportions gardées. On ne doit fermer que dans les cas où la pluie ou la neige souillerait le paillis.

Le dîner consiste en une pâtée, composée de légumes cuits, particulièrement de pelures de patates et de tous les autres déchets de cuisine, épaissis avec moitié moulée d'orge et moitié grue. Le régal doit être servi chaud, si épais qu'il adhère à peine aux doigts, et ne pas leur rester plus que 30 minutes; le surplus s'il y en a, est enlevé pour revenir le lendemain seulement.

Deux fois la semaine les patates doivent être remplacées par de laviande hachée et également frite. Cette pâtée contient un gallon de légumes pour 50 sujets; avec la moulée et la grue, elle remplit un seau au trois-quarts.

Le soir, une heure avant le coucher du soleil, cela peut-être vers parfois 2.30 ou 3 heures, on donne le souper; même quantité que le matin, mais en blé. On le présente de manière qu'il soit ingurgité vite, car les convives doivent se percher bientôt et le jabot gonflé. Les soirs très froids, on rem-

place très avantageusement un quart de la ration de blé du maïs ou de la graine de tourne-sol.

L'eau est servie chaude dans un seau, le matin; le midi le seau est remis plein, généralement avec de l'eau chaude. Le soir à 5 heures quand on vient abaisser les rideaux, on vide le seau, et on l'apporte à la chaleur de l'étable ou de l'écurie, quitte à le rapporter le lendemain.

Pas de rideaux autour des juchoirs, excepté 3 ou 4 des nuits les plus froides.

Toujours, dans les trémies, du gravier, des os, des coquillages et du charbon de bois.

Des légumes, choux et betteraves, doivent être à la disposition des volatiles, suspendus ou gisant par terre; des épis de maïs peuvent leur être offert de la même façon.

Chaque fois que vous pénétrez dans un poulailler, ayez quelque chose à jeter en pâture à vos poules, pour qu'elles vous aiment et vous désirent, pour qu'elles fassent fête à votre arrivée, comme la ville à la visite du roi.

De cette manière, pas de maladies, mais des œufs, en attendant la production chancelante du printemps.

Désinfection du poulailler

(Notes des fermes expérimentales).

Voulez-vous tenir vos volailles saines et les garantir contre un retour des maladies contagieuses? Désinfectez le poulailler, mais désinfectez à fond avec une abondance de bonnes solutions, et au bon moment. Quoi que vous fassiez, ces maladies reparaitront si le poulailler n'est pas énergiquement désinfecté. C'est le seul moyen qui offre une chance de succès.

Une bonne méthode de désinfection

Enlevez toute la litière du plancher, des nids et des pondoirs. Brûlez-la près du poulailler, pour éviter de contaminer le sol avoisinant. Enlevez tous les nids, perchoirs et accessoires portatifs; exposez-les à la lumière du soleil. Videz les trémies, les coffres de tous les grains qu'ils contiennent; jetez le gravier ou ébouillantez-le avec de l'eau bouillante, si vous voulez vous en servir encore une fois. Ebouillantez tous les ustensiles, casseroles, etc. Si le devant du poulailler est en coton, lavez-le parfaitement ou ébouillantez-le. Enlevez les chassis, lavez-les avec de l'eau chaude et du savon, recurez bien les cadres avec une brosse raide. Si le grenier est rempli de paille, enlevez cette paille et brûlez-la avec la litière. Balayez ensuite énergiquement l'intérieur pour enlever les toiles d'araignée, les accumulations de poussière, etc., ou faites-les tomber avec un jet d'eau si vous avez une pression suffisante. Détachez tous les tas de fientes dure en les faisant tremper dans l'eau, puis enlevez-les avec la gratte ou un autre outil tranchant. Ceci fait, désinfectez. Faites dissoudre dans un baril d'eau, 50 lbs de chaux vive; ajoutez un gallon d'un bon désinfectant commercial. Si vous n'avez pas be-

soin de toute cette quantité, mettez 2½ livres de chaux vive dans un seau d'eau, plus une demi-tasse à thé de désinfectant. Soyez bien sûr que vous prenez de la chaux vive, et non pas de la chaux qui est restée exposée au soleil quelque temps et qui s'est éteinte, car celle-ci a perdu toute sa puissance de désinfection. Appliquez ce lait de chaux au moyen d'une pompe à pulvériser, c'est la méthode la plus facile. Avant d'employer la solution de chaux, faites-la passer par un tamis assez fin ou par une toile de coton à fromage, car le filtre peut se boucher. Si vous n'avez pas de pulvérisateur, servez-vous d'une brosse à blanchir, mais il est bien difficile de remplir tous les crevasses et les fentes quand la solution n'est pas projetée au moyen d'une pompe. C'est dans ces fentes que les mites, les poux, etc., se propagent. Il faut donc bien les imprégner du mélange désinfectant. Si le poulailler a été visité par une maladie contagieuse comme la tuberculose, pulvériser l'intérieur au moins deux fois à intervalles d'une semaine. Si les parcs ne sont pas trop grands, épandez à la surface une mince couche de chaux éteinte à l'air, puis bêchez ou labourez profondément. Si vous n'avez pas de chaux, un bon bêchage suffira, mais il vaudrait mieux chauler. Changez vos parcs de place tous les ans si vous pouvez, ou divisez-les et ensemencez la moitié en navette et l'autre en fourrage vert. Vous détruirez ainsi, par cette rotation les endroits où les vers et germes se propagent. Si vous vous servez de poulailler portatifs, déplacez-les fréquemment, car les volailles qui se nourrissent plusieurs années de suite sur le même terrain, finissent par l'infecter de germes de nombreuses maladies. Donnez aux volailles un grand parcours si vous avez de la place.

Désinfectez deux fois par an, au printemps et en automne, mais n'oubliez jamais la désinfection d'automne, avant d'introduire de nouvelles poules dans le poulailler. C'est la plus importante.



Élevage du lapin

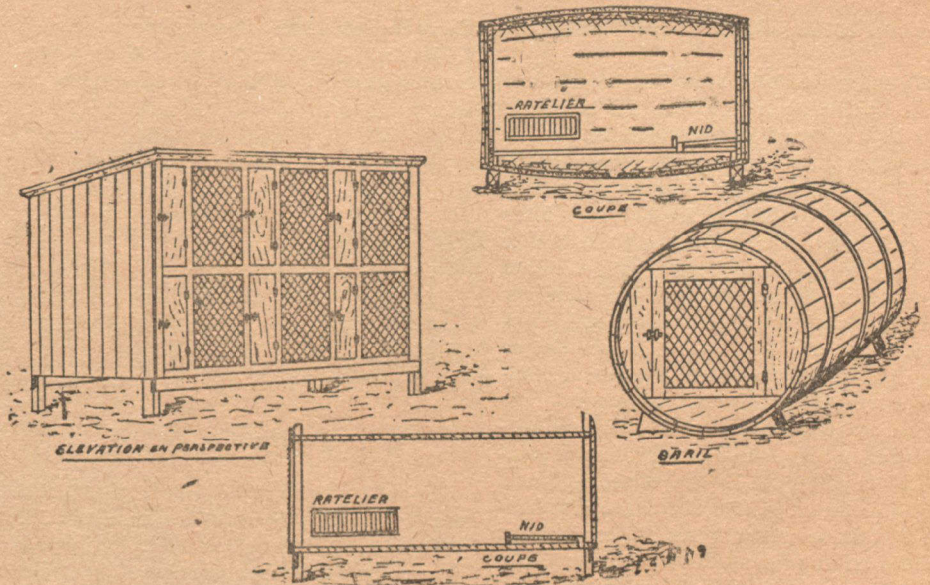
(Suite)

ABATTAGE

Saisissez l'animal par les pattes de derrière et appliquez un moyen coup de main sur le cou près de la nuque, et il se produira une rupture des vertèbres qui occasionnera une mort presque immédiate. Quelques éleveurs saignent les lapins, la plupart se contentent de lui arracher un œil.

ECORCHAGE

Avant que le lapin ne se refroidisse, on lui attache les pattes de derrière et on le suspend



à un clou, puis on pratique une incision transversal, allant du jarret droit au jarret gauche et passant par l'anus, et on dépouille la peau des cuisses en la rabattant jusqu'à la tête. On la détache au couteau et on la place au fourneau sur une planche de façon à ce que le dos soit légèrement tendu. Au bout de trois semaines, les peaux sont enfilés par les trous des yeux et suspendues dans un endroit sec et bien aéré. Elles sont prêtes à être vendues

APPRÊT ET CONSERVATION DES PEAUX

Procédé à l'alun:—Laisser tremper les peaux dans l'eau fraîche pendant 24 heures, puis enlever les morceaux de chair et de fibres avec un couteau non coupant. On les plonge ensuite, en les remuant de temps en temps, dans un bain tiède composé de 2 gallons d'eau, 20 onces d'alun et 8 onces de sel à cuisine.

On étend ensuite les peaux à l'ombre sur des cardes ou des planches, en les étirant en tous sens dès qu'elles sont à moitié sèches.

Lorsque le poil est encore un peu gras, on étend la peau, poil en dessus, on la saupoudre de son ou de plâtre et on la recouvre d'une bonne feuille de papier et on enroule le tout. On comprime ensuite, puis on bat légèrement en passant quelques coups de brosse sur le poil. Les peaux sont prêtes à être employées.

Procédé au sumac:—"Nettoyer avec soin les peaux des débris de sang et de chair avec l'eau, le savon et le grattoir. Les placer bien tendues, sur une planche, le poil en dessous; les piquer en une foule de points avec une aiguille pour faciliter la pénétration d'une forte décoction de feuilles séchées et moulues du sumac des corroyeurs (vinaigrier) avec laquelle on frotte la peau vigoureusement au moyen d'un tampon de linge. On lave à l'eau et on laisse sécher à l'ombre. On recommence ainsi trois ou quatre fois. La peau sèche est déclouée et froissée entre les mains pour lui rendre sa souplesse." Le Cosmos.

DÉBOUCHÉS

Pour la viande:—Plusieurs marchands d'animaux, bouchers, ainsi que la Société Coopérative agricole des Fromagers de Québec, s'oc-

cupent du commerce du lapin de boucherie. Cette viande est de plus en plus appréciée par les consommateurs des villes.

Pour les peaux:—Les principaux fourreurs ou marchands de peaux vertes paient des prix raisonnables pour les peaux de lapins bien préparées. Celles provenant des sujets abattus pendant le temps de la mue, à l'automne et au printemps se vendent plus difficilement.

Poil de lapins:—Nous ne connaissons guère d'acheteurs canadiens, mais il existe certaines manufactures de chapeaux ou de lingerie où l'on pourrait facilement écouler avantageusement cette production.

REMARQUES

On peut risquer de tuer les lapins en les prenant par les oreilles. Un lapin se prend simplement (comme un chat), par une poignée de peau saisie à pleine mains sur le bas du cou, près de la hauteur des épaules. Ainsi, on transporte le lapin sans le blesser, sans danger d'être égratigné, et on ne risque pas de lui décoller les anneaux de la colonne vertébrale, ou encore de provoquer l'inflammation des oreilles ou de la nuque.

Pour reconnaître l'âge des lapins, il faut une certaine habitude, ou du moins une grande attention. L'inspection des yeux, des paupières surtout (plus ou moins plissées), la vivacité des mouvements, la longueur des ongles plus ou moins courbés, le développement de la taille, sont autant de bons points d'observation.

L'utilisation du poil de lapin est souvent plus rémunératrice que celle de la fourrure. Elle constitue, depuis très longtemps, une véritable industrie française.

Lors de la mise bas, le calme le plus absolu est de rigueur aux alentours du clapier. Pour éviter certains accidents, il est toujours sage de mettre quelques succulents légumes et de l'eau mélangée avec un peu de lait dans la loge de la lapine qui est sur le point de donner des petits.

E. BÉLANGER.

Nourrissons plus nourrissons mieux

L'insuffisance de la nourriture donnée aux vaches laitières, aux bouvillons, aux taures est une des causes qui font que la moyenne de la production du lait au Canada est encore de 3,000 livres par année. Cet hiver on sera moins chiche vu l'abondance du foin. Mais comme on garde un plus grand nombre de veaux que par les années passées, la ration pourrait bien être augmentée. Un cultivateur me disait un jour: "j'hiverné mes génisses à deux repas de paille et un de foin chaque jour, j'attends les temps de la gestation avancée pour mieux les soigner. Chaque automne elles rentrent grasses à l'étable, elles maigrissent durant l'hiver mais se reprennent le printemps au pâturage." Ce système est tout à fait défectueux. Cette alternance d'embonpoint et de maigreur est très préjudiciable au service qu'on exigera plus tard des animaux. Car parvenus à l'état d'adultes, ils ne seront pas complètement développés, leurs organes partiellement atrophiés ne pourront pas remplir à un même degré, les fonctions que remplissent ceux d'un animal normal. Si on se propose l'industrie laitière, de telles génisses produiront moins de lait, des veaux moins bien conformés et moins robustes que ceux provenant des vaches normales.

Il faut aux jeunes animaux en croissance des aliments qui contiennent sous une forme digestive, des matières formatrices d'os et de muscles, c'est-à-dire riches en phosphate de chaux qui forment les os, et en azote qui forment du muscle. La luzerne, le trèfle rouge le son contiennent ces principes; les betteraves, les choux de Siam, les carottes favorisent aussi la croissance.

Le Frère Isidore, O. C. R., professeur à l'Institut agricole d'Okla, nous dit: Le succès dans l'élevage d'animaux de qualité supérieure est en quelque sorte subordonné à la quantité de racines qu'ils reçoivent durant leur période de croissance. En effet, aucun aliment n'égale les racines pour assurer l'édification d'une charpente osseuse solide et bien développée, recouverte d'une forte couche de tissu musculaire.

Les veaux pourront en recevoir jusqu'à 12 livres durant le premier hiver. Une bonne méthode à suivre pour faire consommer aux jeunes animaux les pailles d'avoine est de les hacher, de les mélanger avec de l'ensilage 12 heures à l'avance et d'arroser le tout avec de l'eau bouillante.

N'oublions pas que la production laitière se trouve sensiblement augmentée lorsqu'on donne aux vaches en plus du foin de trèfle et de la paille, une des quantités suivantes: 20 lbs de choux de Siam, 25 à 30 lbs de betteraves fourragères, ou 40 lbs d'un bon ensilage, et que si ces quantités peuvent paraître exagérées à ceux qui dans ce cas préfèrent les petites mesures, nous leur affirmons que ce sont les petites rations quotidiennes que présentent à leurs vaches, chaque jour de l'hiver, les bons cultivateurs de la province.

Monsieur J. Bégin, directeur la Ferme expérimentale de Sainte-Anne a fait au sujet de l'alimentation une expérience très instructive. Ce monsieur a acheté des cultivateurs un certain nombre de vaches dont la production laitière était d'environ 2,500 lbs par an.

Dans une seule année il porta leur moyenne à 5,000 lbs. Comment? Par une alimentation rationnelle. Alimentons donc plus ou mieux.

L. T.



L'épreuve du lait

L'épreuve de votre lait à la fabrique, pour tout le troupeau, est peut-être, en général, de 3.9 ou 3.5, mais prenez un échantillon de lait de une ou deux vaches séparément: peut-être l'un donnera-t-il 2.6 et l'autre 4.3? La chose s'est vue dernièrement: quelques échantillons de lait de trois vaches ayant été envoyés à la fabrique pour être éprouvés séparément, ils accusèrent plus de six pour cent; après enquête, le cultivateur constata qu'un de ses hommes, un nouvel engagé, n'avait pas compris qu'il était nécessaire de prélever un échantillon représentant toute la masse du lait, et non pas seulement les quelques dernières gouttes.

Si vous voulez avoir une épreuve exacte de votre lait, ayez bien soin de vous procurer un échantillon fidèle de toute la masse. Ne vous montrez pas négligent sous ce rapport. L'échantillonnage et l'épreuve bien faits donnent des renseignements d'une très grande importance pour celui qui veut se former un troupeau de vaches bonnes, donnant une abondance de lait de bonne qualité.

Sans doute la composition du lait varie, car la vache laitière a un tempérament nerveux; du reste si elle ne varie pas, il serait bien inutile de faire l'épreuve mais le fait même que l'épreuve peut-être haute un jour et basse le lendemain, dans certaines limites raisonnables, montre qu'il est nécessaire d'essayer de temps à autre un échantillon composé. Vous pouvez faire l'épreuve vous-même ou la faire faire à la fabrique. Entrez dans une société de contrôle et vos échantillons composés du lait de chaque vache seront éprouvés tous les mois gratuitement. S'il n'existe pas de société dans votre localité, demandez à vos voisins de se joindre à vous, et écrivez au Service de l'industrie laitière à Ottawa, pour avoir les feuilles du lait, qui sont distribuées gratuitement.

C. W. F.

N'est-ce pas étrange?

Dans les environs de Woodstock, Ont., une vache métisse âgée de huit ans, qui avait vêlé en novembre dernier, a produit, en huit mois, 13,092 livres de lait, épreuve moyenne plus de 3.2, valeur nette en argent, \$288.57; cette vache donne encore 34 livres de lait par jour; elle doit vêler de nouveau en novembre prochain. Son propriétaire en est fier, et à juste titre. Il est de cette catégorie des gens qui pèsent le lait de chacune des bêtes de leur troupeau, parcequ'ils trouvent que cela paie.

Mais n'est-il pas surprenant que tant de laitiers ne se soucient jamais de peser, et ne savent jamais au juste ce que donne chacune de leurs bêtes. Ce qui est encore plus curieux, quand on y pense, c'est que tant d'entre eux gardent des troupeaux qui n'ont pas la moindre chance de donner, en une année, la moitié de ce que cette bonne vache a donné en huit mois.

Trop de cultivateurs dans nos provinces n'ont encore aucune idée de ce que peut rapporter une bonne vache, d'une bonne lignée, sélectionnée d'après sa production, bien nourrie, et bien traitée.

Tous ceux qui seraient assez curieux et assez entreprenants pour désirer trouver ce que chaque vache produit pour ce qu'elle consomme n'ont qu'à s'adresser au service de l'industrie laitière à Ottawa, qui se fera un plaisir de fournir gratuitement des feuilles pour l'inscription du lait. Faites payer chacune de vos vaches!

C. W. F.



"La fleurit le bonheur à côté du devoir".

AUX PETITES MÈRES

Il est des jours, des heures, des circonstances plus que d'autres riches en privilèges au cours de l'existence humaine. Heureuses celles qui, en ces moments déterminés ou imprévus, ont l'oreille tendue pour écouter et les lèvres et le cœur recueillis pour la prière.

Dans quelques jours ce sera Noël, la fête chère aux âmes qui sont restées droites, celle des esprits qu'éclaire la foi chrétienne, celle surtout de ces petits cœurs neufs qui sont nos enfants.

Personne peut-être plus que vous, les mamans, n'éprouva le bonheur d'assister aux naïves exaltations des petits à l'approche de leur grande fête. Leur confiance est si entière et leur joie si candide dans l'attente de Jésus qui vient "surtout pour eux"!

Aussi bien leur piété, pure de tout aliage, est-elle infiniment puissante auprès de celui qu'ils appellent leur petit "frère". Et c'est aussi pourquoi nous ne devons pas oublier, en ces heures de détresse universelle, de mettre entre leurs petites mains vierges nos suppliques les plus pressantes.

Faisons-les prier! Faisons demander aux enfants les grâces exceptionnelles dont le monde entier aura besoin pour que l'année qui naît ne voit se continuer le plus terrible des malheurs qui affligent les temps modernes. Ils obtiendront pour nous la paix qui guérit les blessures des nations, la quiétude qui apaise les âmes troublées et le retour des jours prospères qui sont si nécessaires à notre convalescence nationale.

Faisons prier les petits enfants et nous verrons une fois de plus le bonheur du monde fleurir autour d'un petit berceau.

YOLANDE.

Avis aux petits enfants du "Foyer"

J'ai la joie de vous annoncer que le bon homme "Santa-Claus", un vieux Boche qui, sous le manteau velu d'un vieux bonhomme qui sourit, est mort, bien mort cette fois, à la fameuse bataille de la Marne. Il ne faudra plus l'attendre.

A l'avenir, ce sera le petit Noël, l'Enfant-Jésus lui-même qui viendra dans le cheminée, au pied des petits lits apporter des joujous et des bonbons aux enfants sages.

Dites-le bien à vos mamans pour qu'elles le sachent et lui préparent dans vos cœurs la place qu'il recherche et qu'il aime tant.

Si quelqu'un vous dit que Santa-Claus va venir, dites-lui qu'il est mort, là-bas où l'on fait la guerre aux allemands. et que désormais c'est le petit Noël que vous appellerez dans vos rêves charmants.

Votre petite tante,

YOLANDE.

Psychologie du bonheur

"Le bonheur vrai contient autant d'abnégation que de jouissance."

(Maxime du Camp)

Infiniment heureux dans son immuable félicité, l'Éternel condescendit un jour à extérioriser la splendeur de son être: il créa le ciel, il créa la terre. Deux êtres supérieurs, production de sa divine bonté, furent associés à sa béatitude; la nature angélique fut le partage de l'un, l'humanité revêtit l'autre. Réfractaires aux devoirs de subordination envers le Maître Suprême, tous deux encoururent sa disgrâce; l'ange de lumière devint prince des ténèbres, l'homme, roi de la création, visible, infiniment heureux dans son paradis de délices, devint sujet, déchu en butte à la souffrance et à la mort. Toutefois l'homme ne tomba pas irrémédiablement. Nouvel objet de l'amour du Très haut, il fut en partie réhabilité par l'espérance de la béatitude dans la vie future.

N'est-ce pas de son origine même, si pleinement heureuse, que l'amour tient inné le désir du bonheur? Le poète l'a dit:

"L'homme est un dieu tombé qui se souvient des cieux".

Ce besoin naturel de félicité se traduit différemment selon les phases de la vie. Considérez l'enfant, vous le voyez sans cesse à la recherche de ce qui est pour lui une joie, un plaisir, de ce qui satisfait le plus ses appétits, de ce qui le rend gai, de ce qui chasse l'ennui, par contre, il écarte toute pensée triste, il veut effacer tout obstacle s'opposant au plaisir convoité. A cet âge imparfait, il ne peut concevoir justement le bonheur qui ne laisse cependant de se présenter à lui sous la forme d'une jouissance vulgaire. Chez l'adolescent la soif de jour s'idéalise: c'est toujours au bonheur qu'il aspire mais à un bonheur plus subtil, plus éthéré; le travail de l'éducation d'une part, l'illusion de l'autre font que ses vues sont plus élevées, ses désirs moins naturels. Puis les jours s'accumulent et avec eux les réalités parfois si anéantissantes; le sage,

le juste se convainc enfin de la véritable source du bonheur.

Où cherchent le bonheur ceux qui le poursuivent sans repos? Pauvres humains! Il en est qui s'agitent longtemps avant d'arriver demandant le bonheur à la terre, tout le long du chemin au lieu de le demander au Ciel. Les uns se croient heureux quand il peuvent cueillir ça et là un peu de vaine gloire, d'autres quand ils entassent des trésors. Le bonheur n'est pas là! Toutes ces frivolités fascinent et attirent, il est vrai, mais elles s'évanouissent quand on approche de la réalité, et l'on est trompé sans cesse en essayant de saisir avec des lèvres toujours altérées une onde toujours fugitive: lorsque l'âme a épuisé toutes les coupes, elle élève encore la voix pour dire: Je veux du bonheur!"

Le bonheur existe pour l'âme où la paix divine surabonde, pour l'esprit noble assoiffé de saines vanités pour le cœur généreux prodiguant autour de lui les trésors inépuisables de sa charité. Le bonheur se trouve dans le devoir accompli, dans la paix d'une bonne conscience, dans le service de Dieu, il se trouve en Dieu. S. Augustin avait raison de dire: Vous nous avez faits Seigneur pour vous seul, et notre cœur sera inquiet, jusqu'à ce qu'il repose en vous!

Mais enfin qu'est-ce que le bonheur si avidement convoité par nous? Serait-ce un mot vague de sens dans l'idiome humain? Le bonheur est la fin ultime objective de l'homme. Il est le bien qui exclut tout mal et satisfait toutes les aspirations de la nature humaine.

On peut dire que le bonheur imparfait de ce monde, prouve qu'il soit d'accord, avec la loi morale est un avant-goût du bonheur de l'au-delà; c'est une félicité, il n'est pas urgent de posséder beaucoup, mais d'aimer beaucoup. Même après tout nos bonheurs perdus, il nous en reste toujours un dernier, celui des autres, le seul bonheur qu'on a alors vient du bonheur que l'on donne: plus on en donne plus on en a.

Dépasser les bornes du moi humain, disposer de ses forces et de son temps en faveur du bien social, donner de soi, se dévouer pour tous, sacrifier ses goûts et ses sentiments personnels, faire de l'altruisme son programme d'activité normale, voilà qui donne du bonheur vrai et durable par le fait, jaillit de la vertu, de l'austère oubli de soi: l'abnégation. L'abnégation est l'essence de tout devoir, de tout bien normal; l'égoïsme est la négation du bien, du devoir, de la vertu. Or le bonheur ne se trouve qu'en Dieu et Dieu étant à la source de toute vertu, il s'ensuit de là que le bonheur vrai contient autant d'abnégation que de jouissance.

A cette heure solennelle, je suis à un tournant de la vie, il m'est donc permis de jeter un regard sur le chemin déjà parcouru, bien des bonheurs jalonnent la route; les uns puisés au foyer familial, les autres, et en plus grand nombre fleurit sous la chaude lumière du pensionnat. Il s'en trouve de légers, de graves, d'austères mêmes. Les plus suaves me sont venus après le sacrifice: l'oubli du moi, l'immolation d'un désir futile, d'une satisfaction personnelle quelconque. Il est donc vrai, ô Dieu, que votre joug est doux et votre fardeau léger, puisque vous embaumez de

tant de douceurs l'âme qui vous sert pour vous seul.

Dans l'avenir, où trouverais-je encore le bonheur?

Quel que soit le rôle social qu'il joue, chacun trouve sa félicité, dans l'abnégation, dans le devoir toujours connu et toujours observé. Sois bénie ô sainte maison! qui me donna du bonheur la juste conception, daigne ton souvenir, abriter mes bonheurs à venir comme ici tu protégeas sous la sauvegarde de notre Mère Marie les plus heureux jours de mon existence.

MARIA EUSTELLE DESILETS.

L'aumône de Jésus

CONTE DE NOËL

La nuit s'était drapée en son grand manteau
La lune dessinait un sourire frileux, [bleu.
Aux mortels fortunés qui bravant la froidure,
Suivaient le grand chemin caché sous la ra-

[mure
Mille cristaux de neige aux reflets argentins
Faisaient s'illuminer la cime des grands pins;
Les étoiles au ciel en filets de lumière
Egrenaient dans les airs leur brillante pous-

[sière.
Lèchant les troncs moeux, la brise murmu-
[rait

Un de ces chants si doux dont elle a le secret
Et là-bas, le clocher de l'église
Prolongeait dans sa silhouette grise.

—La messe s'achevait; bénissant l'éternel
Le peuple dans la nef chantait Noël! Noël!
Et le gai carillon de sa voix argentine
Renvoyait l'écho à cette note divine.

La foule s'écoulait aux chants du carillon;
Et chacun se hâtait d'aller au réveillon.
—Le temple retomba dans un divin silence.

Quelqu'un pourtant resta; cependant sa pré-
Ne fut pas remarquée, et bien dissimulé [sence
Derrière un pilier, il s'était isolé

Pour donner libre cours à ses pensées
Et dans l'ombre, gémir sur ses fautes passées.
Quel changement soudain, s'était donc opéré
Dans ce cœur, tout à l'heure encoir, désespéré?

—Il avait oublié le Dieu de sa jeunesse,
Son cœur s'était perdu, pour chercher l
Il avait épuisé la coupe des plaisirs, [richesse;
Écouté ses instincts, satisfait ses désirs;
Et ce soir-là pris de dégoût et de folie
Il allait d'un seul coup mettre fin à sa vie.
Quand la voix de la cloche au sommet de sa

[tour
Annonçant aux humains le pardon et l'amour,
Chanta Noël! Noël! Tout à coup en son âme
Il s'entit s'éveiller, je ne sais, quelle flamme.

Il voulut voir encore, avant que de mourir
Tout ce qu'il méprisait et désirait flétrir
Depuis que dans son cœur, les vils penchants

[du vice
Avaient fait s'animer sa haine et sa malice,
Depuis que ses plaisirs dédaignant toute loi
Dans son âme avilie avaient éteint la Foi.

Il entra—Mais soudain, là, dans sa conscience
Il sentit s'élever ses souvenirs d'enfance;
Il revoyait sa mère enseignant à son fils
A ployer le genou devant le crucifix

Placé sur un panneau de la vieille chaumière.
Il avait appris, là les mots de la prière.

Ce Dieu, qu'il aurait dû, bénir, servir, aimer,
Ses lèvres ne s'ouvraient que pour le blasphème

Pour Jésus qu'il avait au grand jour de la Grâce
[ce

Reçu si plein d'amour, son âme était de glace
Mais devant cette crèche, ému comme autre-
Son âme retrouvait l'Espérance et la Foi. [fois,
Et quand tout s'était tu, le cœur et la ma-

trise,
Repentant il était resté seul dans l'Eglise.

Sa voix pouvait à peine étouffer ses sanglots
Au loin on entendait résonner les grelots
Et les traîneaux filaient sur la neige durcie
Des cantiques joyeux saluant le Messie

Retentissaient dans l'air en ce soir solennel
Où tous en retournant, chantaient Noël! Noël!
—Partout dans les maisons, on prépare la Fête
On savoure déjà le repas qui s'apprête.

Dans les foyers heureux où la prospérité
Vient de son doigt mignon répandre la gaité
On rit, on dance, on boit, près du feu qui brille

.....
Mais là, dans le sentier sous la lune qui brille,
Un enfant maigre, pâle et couvert de haillons
Laisse flotter au vent ses jolis cheveux blonds
Qui couronnent son front blêmi par la misère.

Il est très anxieux et son pas s'accélère:
Malgré le froid, la faim, on voit briller ses yeux
Comme un rayon divin réfléchissant les cieux.

Ah! c'est que dans ce cœur, la foi forte et naïve
Fait luire un doux espoir qui soutient et ravive
Il n'a pas pu voir la Messe de Minuit,
Mais, là, seul maintenant au milieu de la nuit,
Il allait à Jésus qui bénit et caresse,
Le prier de venir en aide à leur détresse.

—Il arrivait enfin et dans l'obscurité
A droite de l'église une faible clarté
Eclairait l'humble grotte où dans la pauvre
[crèche

L'Enfant Jésus, dormait mis sur la paille frat-

[che,
Le petit Jean (c'était son nom), ne voyant rien
Cet homme qui s'était retiré dans un coin,
S'avança promptement jusqu'à la Sainte-Ta-

[ble
Et là, s'agenouilla devant la pauvre étable
Où Jésus souriant semblait ouvrir ses mains
Pour rendre le bonheur et la paix aux humains
Mais le bon petit Jean en admirant les char-

[mes
Du bel enfant divin, laissait couler ses larmes:
"O Jésus, disait-il, tu sais combien mon cœur"

"Voudrait en ce beau jour partager ton bon-

[heur"

"Oh! L'on doit être bien là-haut avec les anges
"Pour célébrer ta gloire et chanter tes louanges"

"Oui j'aimerais beaucoup aller en Paradis"

"Car la vie est bien triste et dans notre taudis"

"Le vent entre partout, il n'y a plus de bûche."

"Au fond de l'âtre éteint, plus de pain dans la
[huche"

"Tu peux si Tu le veux, soulager nos douleurs"

"Avec un peu de pain tu sécherais nos pleurs."

"Je veux pourtant rester pour consoler ma mère
"Et pourvoir aux besoins de mon tout petit frère
"Ta main donne à l'oiseau sa vie et sa pâture"

"Et contre les grands froids, un chaud nid pour
[toiture"

"Seul, Tu restes, Jésus, notre père ici-bas."
"J'ai confiance en toi, ne nous délaisse pas."
—Il termina ces mots, d'une voix triste et lente

En tendant à Jésus un main suppliante.

.....
Touché de tant de foi, contrit et repentant
Le cœur gros de soupirs, le pécheur pénitent

Demandait le pardon de ses péchés sans nom-
Il s'était jusque-là caché dans l'ombre; [bre

Du revers de sa main il essuya ses pleurs
Qui ruisselaient enfin, témoin de ses douleurs,
Et se leva soudain.—L'enfant tourna la tête.

"Ne crains rien, lui dit-il car ton cœur est
[honnête"

"Ta prière a sauvé mon âme de la mort"

"Va donne à ta maman, ces quelques pièces
[d'or."

L'enfant remercia, puis avec véhémence
Et dans tous les transports de sa reconnaissance

Il dit du fond du cœur: "Merci Petit Noël!"

.....
Et Jésus souriait pendant que dans le ciel
Les anges célébraient la Divine Clémence

Qui donnait au pécheur rempli de repentance
Comme à ce pauvre enfant, qui s'écriait "J'ai
[faim"

L'aumône du pardon et l'aumône du pain.

PAUL D'ORILLA.

Petits conseils

ENDUITS POUR LES MURS

Pour préparer un enduit d'un beau blanc, on procède de la façon suivante: on fait bouillir 2 lbs de pommes de terre pelées dans l'eau, puis on les écrase et on fait passer au fin tamis de soie. On ajoute alors 4 lbs de blanc d'Espagne dilué dans 2 pintes d'eau et l'on obtient un lait d'un blanc éclatant. On peut ajouter diverses couleurs ou ocres. La peinture ou enduit ainsi obtenue coûte peu de chose, et appliquée au pinceau à la manière ordinaire, elle adhère parfaitement sur le plâtre et sur le bois, et n'est pas sujette à s'écailler.

ENTRETIEN DES POÊLES

Délayer le noir dans le benzine et n'employer ni eau ni autres liquides. Frotter le poêle à froid jusqu'à ce que le brillant soit obtenu; il sera très durable. N'allumer un poêle ainsi astiqué que quand il est parfaitement sec; inutile d'en dire la raison.

NETTOYAGE DES COUTEAUX DE TABLE

Pour nettoyer les couteaux en acier, rien n'est meilleur qu'une pomme de terre crute et de la brique anglaise pilée très fin. On coupe une pomme de terre crue, on la trempe dans la brique anglaise en poudre et on frotte la lame des couteaux jusqu'à ce qu'elle soit propre et brillante. C'est un moyen très simple, car il n'exige pas grande dépense de force et on a pas à craindre d'émauser le tranchant ni de briser la pointe.

LES TACHES D'HUILE

Pour enlever les taches d'huile sur n'importe quelle étoffe, il suffit de couvrir entièrement l'endroit taché de plâtre sec. Renouveler le plâtre tous les deux jours, et cela huit à dix

fois, selon que la quantité d'huile répandue a été plus ou moins considérable. Au bout de quinze ou vingt jours, battez votre étoffe, et il ne reste plus de trace de la tache.

LE LAVAGE DE LA SOIE

Pour nettoyer les foulards de soie, il convient de les savonner d'abord à froid, puis de les rincer et de les égoutter; on fait alors bouillir une poignée de son dans de l'eau, on filtre la décoction à travers un linge et on y fait tremper le foulard pendant quelque temps. On le presse ensuite, on le suspend, et quand il est encore un peu humide, on le repasse.—(Mémorial de la loire).

CORDON BLEU

Ce que font les écoles ménagères

LES ÉCOLES MÉNAGÈRES PROVINCIALES
14 rue Church, Montréal

Nous avons visité les Écoles Ménagères provinciales lorsqu'elles étaient encore à leurs débuts sous la direction de Mlle Gerin-Lajoie. Nous les avons vues, ensuite, lorsqu'elles furent transportées sur la rue Sherbrooke, sous la charge de la directrice actuelle, Mlle Anctil, et nous avons continué depuis à nous y intéresser. Nous sommes allées les revoir, l'autre jour, en compagnie d'une autre amie des sciences domestiques, Mme Antonio Grenier, avec qui nous avions vu, en 1915, l'École ménagère de Roberval et le Cercle des Jeunes Fermières du même endroit.

Les Écoles ménagères provinciales sont maintenant installées dans l'annexe de l'École Technique, et grâce à l'obligeance du principal, M. Mâcheras, et de Mlle Anctil, et bien que ce fut jour de congé, nous avons pu parcourir les deux écoles et admirer l'excellent aménagement de l'une et l'installation grandiose de l'autre. Nous ne décrivons pas le somptueux escalier de marbre qui décore le vestibule de l'École Technique, ni les grilles ouvragés qui lui servent de portes, ni les vastes ateliers aux machineries multiples et compliquées où les ouvriers de chez nous peuvent se perfectionner et devenir des spécialistes de leur métier. Nous les avons admirés sommairement pour ne point abuser de la patience de nos hôtes nous réservant d'examiner plus en détail, ce qui regarde particulièrement les industries féminines.

"Les Écoles ménagères provinciales", sont destinées à former des professeurs d'enseignement ménager et donnent aussi des cours publics aux personnes qui désirent se perfectionner dans l'art culinaire, la coupe et la couture, les modes, la dentelle et la broderie, le blanchissage et le repassage, l'hygiène, la périculture et les premiers soins aux blessés, etc.

La cuisine est le dernier mot de l'outillage et de la science moderne. Bien qu'on y enseigne à volonté de la cuisine plus soignée, on n'y fait pas de cours de chef. Le but de l'école c'est d'enseigner à faire une cuisine substantielle et savoureuse, le plus économiquement possible; ce n'est pas de répandre

l'emploi d'ingrédients coûteux qui accentuent davantage le prix de la vie du coût.

Il y a, dans la cuisine, une estrade pour les cours de démonstration et pour la partie pratique, vingt-quatre brûleurs à gaz qui correspondent à un nombre égal de comptoirs pour préparer les aliments, et d'armoires contenant les ustensiles les plus simples et les plus commodes, permettant à vingt-quatre élèves à la fois d'exécuter leur part et de menu indiqué par la directrice.

Un large fourneau économique occupe le centre de la pièce et sert à cuire les mets qui requièrent une plus longue cuisson. De grandes armoires aux innombrables bœaux étiquetés servent de magasins, les élèves vont y faire des provisions à l'heure de la leçon. Des cuvettes modernes servent aux démonstrations de blanchissage.

Une salle spacieuse sert d'atelier aux couturières et aux modistes, nous sommes certaines que l'aspect doit en être fort animé à l'heure où les tables sont couvertes d'étoffes de toutes couleurs, ou lorsque les chapeaux naissent sous les doigts de fées des adroites ménagères.

C'est encore dans cette salle qui se donnent les cours de premiers soins aux blessés, que tant de femmes ont suivi chez nous, et les cours de puériculture où de jeunes femmes et de jeunes filles viennent apprendre tous les soins à donner aux enfants depuis leur naissance jusqu'à l'âge de six ans, et que nous voudrions aussi voir se vulgariser dans tous les milieux, car ils sont le meilleur remède contre la mortalité infantile.

Les cours spéciaux pour la formation des maîtresses de l'enseignement ménager ne sont pas tous de même durée: Voici à peu près ce qu'en dit le prospectus.

Il y a le cours normal rapide, dit de vacances qui est institué pour les institutrices de la province de Québec, qui ne peuvent consacrer qu'une partie de leurs vacances à l'acquisition des notions les plus essentielles de l'enseignement ménager.

Pour y être admise, il faut avoir dix-huit ans posséder un diplôme modèle, produire un certificat d'une commission scolaire attestant qu'on est engagée pour l'année suivante. Adresser à l'école une demande renfermant un bon poste de \$1.00.

Les élèves sont gratuitement logées et nourries à l'école, durant tout leur séjour. Elles doivent apporter 2 grands tabliers, 3 serviettes de toilette et du savon, 3 serviettes de table, et 2 linges de vaisselle.

Le Cours normal régulier dure 9 mois.

Il est destiné aux institutrices qui désirent se spécialiser dans l'enseignement ménager.

Le diplôme de Maîtresse-ménagère peut être obtenu à la fin de l'année, exercé comme institutrice, pendant deux ans.

Le nombre de places étant limité, la Direction se réserve le droit de choisir les meilleures postulantes et la demande d'inscription devra être accompagnée de toutes les références possibles.

Le cours, le logement, la nourriture, sont entièrement gratuits.

Durant la semaine, les élèves prennent leur repas du midi à l'école; les autres repas et le logement leur sont fournis par l'Œuvre féminine du Foyer, la philanthropique

institution de M. l'abbé H. Gauthier, chapelain des Écoles ménagères.

Nous serons très heureuses si ce bref aperçu aide à populariser encore davantage le mouvement commencé depuis onze ans en faveur de l'enseignement ménager et qui s'accroît d'année en année. Ce devrait être l'un des remèdes au coût trop élevé de la vie, et un retour à l'alimentation rationnelle et, en partie, au régime végétarien.

(Le Soleil)

GINEVRA

Pensées de reine

—Il ne faut donner à la tristesse d'autres droits que de nous rendre plus nobles et plus parfaits. La tristesse égoïste fait beaucoup de mal et rapetisse l'âme.

—Il ne faut pas assombrir l'âme par cette noire angoisse qui l'envahit si facilement. Il faut toujours chercher la fente par où pénétrer le rayon céleste.

—On est terriblement fort quand on aime.

—Les sacrifices ce sont les charbons qu'on couvre pour entretenir le feu de l'âtre.

—L'éducation peut se résumer en ce seul précepte: sachez vous mettre à la place de votre prochain.

L'apprentissage de la vie!

AUX JEUNES FILLES

Éprouver des désillusions, des tristesses, ne point se laisser abattre, réagir contre l'ennui, cela est bien. Il est certaines natures chez lesquelles l'orgueil prédomine voilant à tous les luttes de leur cœur. Mais cela ne suffit pas! Il faut non seulement surmonter tous les chagrins qui deviennent notre partage, mais encore pardonner, quand une main étrangère a été cause de notre souffrance.

La rancune? Est-il nécessaire de vous en parler? Est-ce qu'il peut y avoir place dans votre cœur pour un sentiment de vengeance, de haine? Qui dit "jeune fille" évoque une image de grâce, de tendresse, d'indulgence constante, tous vos efforts doivent tendre à faire régner la concorde autour de vous; à plus forte raison devez-vous établir en votre âme une paix de tous les instants. Une harmonie parfaite doit être en votre cœur et de cette harmonie découleront: la grâce, la poésie, lumière.

N'est-ce pas, Mesdemoiselle que vous avez été heureuses toutes les fois que vous avez oublié les meurtrissures faites à votre cœur par la faute d'autrui? N'est-ce pas que vous l'avez ressentie cette joie immense "pure", "noble", qu'apporte à notre cœur la victoire sur nos défauts? N'est-ce pas que vous avez été joyeuses quand vous avez voulu harmoniser votre âme?

Harmoniser son âme! ce n'est pas là œuvre d'un jour ni d'une année, mais pour parvenir à ce but, souvenez-vous qu'il est absolument nécessaire que votre âme s'habitue à l'indulgence et au pardon.

Qu'elle est noble cette âme qui s'endort chaque soir après avoir souri à tous!

Pardonnez à qui vous offense.

—Deux âmes se sont croisées dans la vie... des rapports se sont établis entre elles, ces deux âmes ne se ressemblaient point. Dans l'une fleurissait la grâce, la franchise, la bonté; l'autre était une âme moins belle, jalouse des hautes vertus d'autrui et elle a voulu blesser l'âme qui lui était supérieure. Lui en vouloir, serait devenir semblable à elle! Dans cette lutte qui s'engage dans le monde, au cœur même de nos relations, soyez persuadées que si les âmes qui blessent semblent avoir une éclatante victoire, c'est pourtant l'âme blessée qui remporte la victoire véritable lorsqu'elle ne songe pas à une basse vengeance. Oublier les injures, les offenses, c'est la marque d'une nature supérieure. Cela est pénible souvent, car même entre les jeunes filles se déroulent parfois de petits drames sombres.

... Un soir, on a subi les sourires moqueurs, les paroles sous-entendues, chez une amie, qui sans raison a voulu nous faire souffrir. Et les larmes brûlantes, douloureuses, ont coulé dans la solitude de la chambre. La révolte, des pensées de vengeance ont passées rapides en notre cœur! Puis nous avons senti la noblesse de notre âme... et, doucement, nous avons murmuré: "Je lui pardonne et c'est moi qui devrait lui dire merci!"

C'est à tout instant, Mesdemoiselles, que la vie vous blessera, et vous blessera par les armes que possèdent ceux qui vous entourent! Blindiez votre âme, cuirassez votre cœur.

Le pardon devrait être symbolisé en une figure de jeune fille au sourire immuable! Elle ne laisse jamais pénétrer en son cœur des pensées de ressentiment, elle ne rend pas "blessures pour blessures" elle n'empoisonne pas son esprit par des pensées de vengeance; elle n'établit pas en son âme un champ de bataille où la plus habile stratégie doit amener la souffrance du prochain! Elle connaît ceux qui lui ont causé du mal, mais son nom ne s'inscrit dans sa pensée, en lettres de feu, en caractères ineffaçables. Et, à travers les sentiers de la vie, elle s'avance, souffrant parfois, mais l'âme pure, sereine, très belle, et lorsque le malheur l'atteint, la force et la noblesse qui sont en elle lui sont déjà une consolation. Voyez-vous, Mesdemoiselles, toute souffrance s'apaise, toute blessure se cicatrise avec l'aide du temps: faites en sorte que vos chagrins, vos désillusions rendent votre âme plus belle et meilleure.

Jugez la vie telle qu'elle est, mais que nul ressentiment ne vous trouble et surtout ne vous aigrisse.

Vous ne voudriez point croire à des paroles qui vous assureraient que les méchants ne se rencontrent pas et qui vous prédiraient un avenir riant, exempt de toutes peines! Et vous auriez raison!

Quand les ronces déchireront votre cœur, souvenez-vous du mot si doux, si beau "Le Pardon". Ne devenez jamais des révoltées, pardonnez à ceux qui vous blessent, pardonnez aussi à la vie si elle ne vous donne pas tout ce que vous attendez d'elle... car il est des existences infiniment troublées et tristes et malheureuses! Courber la tête toujours cela est pénible surtout aux âmes orgueilleuses, pourtant il faut se résigner.

Il est des âmes auxquelles on a tout pris... elles marchaient au-devant du bonheur... elles allaient l'atteindre et il leur a été enlevé. Il est des âmes auxquelles on a brisé leurs rêves les plus chers, les plus purs, les plus beaux... il est des âmes qui ont ressenti sans cesse les attaques de la vie et elles n'ont pas murmuré elles ne se sont pas aigries, elles sont devenues des âmes exquises, des âmes admirables.

Pour atteindre, Mesdemoiselles, à ce degré de perfection, il faut jeter à chacun de vos pas des actes de douceur, d'indulgence et oublier les injures qui vous sont faites. Vous goûterez, d'ailleurs, dans chaque pardon accordé les joies les plus douces, les plus profondes, qui se puissent éprouver ici-bas.

LUCIENNE KERVORS

Hygiène

Mes bons Amis,

L'hygiène étant d'une très grande importance, surtout pour les enfants, je commence donc spécialement pour vous "*Les Elèves jardiniers*" un petit cours d'hygiène qui comprendra sept leçons.

- I. Respiration;
- II. L'alimentation et le Sommeil;
- III. Les Boissons et les Sens;
- IV. Propreté corporelle: chevelure, peau et vêtement;
- V. Hygiène de l'habitation;
- VI. Muscles;
- VII. Les dix commandements de l'hygiène.

Il va sans dire que je vous invite à vous intéresser le plus possible à ce petit cours qui est d'une extrême importance pour vous.

Je suis certain d'attirer votre attention puisqu'il s'agit d'une chose que tout le monde désire, que vous cherchez, et qu'un petit nombre de personnes obtiennent.

N'est-ce pas ? il faut vivre d'abord de tout temps ce fut la question du jour.

Elle l'est encore, vous l'avez compris et c'est pour jouir des avantages qu'offre un esprit sain dans un corps sain que vous retournez à "*la terre*", à la vie pour laquelle nous sommes faits, la vie au grand air, reposée et reposante.

Les hommes ne sont pas créés pour être entassés en fourmière, mais leur premier rôle, leur a été donné par Dieu lui-même, qui les a dispersés sur la terre qu'ils doivent cultiver, là ils y trouveront les principales conditions d'une heureuse santé.

Mes bons Amis, votre santé laisse-t-elle à désirer ? Vous avez alors deux choses à faire. Tout d'abord adressez-vous à Dieu, demandez votre guérison, ensuite servez-vous des moyens qui sont à votre disposition.

Ce sont ces principaux moyens que nous allons revoir.

Chapitre I

LA RESPIRATION

L'air a une importance capitale pour la conservation de la santé. L'air vicié est le plus grand ennemi de l'homme. Il n'est qu'une vraie méthode de respirer: c'est de respirer par le nez, profondément et souvent.

Aspirer par la bouche provoque de sérieuses maladies: l'air froid ne se réchauffe pas assez avant d'arriver aux poumons, ou bien, les poussières de l'air impur se rendent aux bronches et bouchent les tissus spongieux, l'hématoxose s'accomplit imparfaitement et vous contractez alors des maladies.

Un homme consomme environ par heure, six mètres cubes d'air.

Il importe donc de renouveler fréquemment l'air des pièces ou séjourne un certain nombre de personnes.

Il est indispensable d'aérer à fond les pièces avant de se coucher. Dans cette même chambre, il faut supprimer tout mode de chauffage à combustion lente car alors en quelques instants elle est remplie de gaz carbonique.

Les tapis dans la chambre, pas plus que dans les maisons ne sont conseillés, ils contiennent beaucoup de poussières qui s'élèvent dans l'air après chacun de vos mouvements. Durant la nuit il est malsain d'habiter un endroit où se trouvent des plantes car leurs feuilles à l'obscurité absorbent l'oxygène et dégagent du gaz carbonique; durant le jour les feuilles absorbent au contraire du CO₂ (oxyde de carbone) et dégagent O (oxygène). Alors il n'y a pas d'objections d'avoir des plantes dans la chambre quand il fait clair.

Un dernier mot sur l'hygiène de la respiration et c'est le plus important.

Il s'agit de la fumée que vous respirez en fumant votre pipe ou un cigare.

Mes bons Amis, je crois qu'il y en a qui fument parmi vous, et je peux dire que j'ai fait des recherches sur les avantages du tabac et je n'ai rien trouvé.

Au contraire, j'ai lu que le tabac contenait un alcaloïde des plus dangereux "*la nicotine*", le plus doux des tabacs en contient 2%.

C'est peu me direz-vous, mais il en faut aussi très peu pour donner la mort, huit grains de nicotine suffisent.

S'il fallait donner la mort à des prisonniers avec une livre de tabac, le plus faible, on pourrait en empoisonner 14 de ces hommes avec, une seule livre.

J'admet que l'usage modéré du tabac est inoffensif, mais je défie quiconque de vous de dire qu'il est bienfaisant, l'habitude de fumer facilite le penchant qu'ont les hommes à ne rien faire, le fumeur n'a plus besoin de société.

Est-il d'un emploi modéré (et la tolérance varie avec chaque individu) il amène de graves accidents; aussi votre haleine est fétide, vos yeux et votre mémoire font défaut, la digestion ne se fait plus régulièrement; vous ressentez un malaise général.

Alors le tabac est une perte de temps, d'argent et la santé dans tous les cas en souffre.—
(A suivre)

FRANÇOIS LA ROCHE,

L'honnêteté dans les affaires

Dès l'enfance, notre peuple est sollicité au mal.

Il faut avouer que les villes constituent pour la jeunesse un foyer de vices terriblement contagieux. Les stations au coin des rues, les étalages de fruits, les vues animées, les cigarettes et la boisson sont autant d'occasions de péché qu'il est difficile d'éviter. Ajouter à cela la faiblesse de certains parents qui laissent à la disposition de leurs fils une partie du mince salaire qu'ils commencent à gagner, et vous comprendrez comment il se fait qu'un si grand nombre de nos adolescents se dépravent.

Les *dime novels* et les aventures de *Nick Carter* qu'on se procure à si bas prix leur donnent le goût des crimes romanesques. Ils se font la main en volant quelques centimes à leurs parents; plus tard, ils puisent par petits montants dans le tiroir de leurs patrons. Comme les sommes qu'ils prélèvent chaque fois sont minimes, ils ne s'en font pas scrupule; ils ne calculent pas que ces petits montants se chiffrent à la fin d'une année par des sommes considérables.

Le mal est rendu à tel point qu'il se forme dans les villes des bandes organisées de petits voleurs et qu'on s'est vu dans la nécessité d'instituer dans certains grands centres des tribunaux spéciaux sous le nom de *cours juvéniles*.

Vous trouverez peut-être que j'insiste beaucoup sur des faits sociaux de minime importance; la raison de mon insistance se trouve dans le fait que la plupart des malfaiteurs furent corrompus dans leur bas âge.

L'indélicatesse est très fréquente même chez les grandes personnes. On en voit qui gardent pour eux les objets précieux qu'ils trouvent, qui ne restituent pas la monnaie qu'on leur a donnée de trop, qui profitent de l'ignorance ou de la naïveté d'un client pour l'exploiter, qui vendent du lait mouillé, qui trompent sur le poids d'une marchandise, qui ne déclarent pas les tares légales d'un cheval...; que sais-je ?

Ils rient ensuite de leurs dupes et se félicitent de leur duplicité.

On trouve des ménagères qui se gardent bien d'avertir les fournisseurs lorsque sur leurs livrets de compte quelques items sont omis. On rencontre des ouvriers qui, le soir, emportent de la manufacture où ils travaillent des effets, coton, cuir, métal, boutons, épinglettes... D'autres, en grand nombre, se rendent coupables de l'injustice qui consiste à se payer de ses mains, sous prétexte qu'on est mal rétribué. Ce procédé est tout à fait inadmissible, d'autant plus que dans notre pays où le travail abonde on trouve aisément un emploi qui fasse vivre.

D'autres, par paresse ou par vengeance, travaillent mal ou perdent du temps. C'est surtout lorsqu'on est employé par l'État ou par la Ville qu'on s'abandonne à une véritable débauche d'oisiveté et que l'on vole sans pudeur l'administration. Mais le mal est presque universel; si bien que les particuliers qui entreprennent un travail quelconque se demandent avec angoisse ce qui leur sera plus avantageux d'un ouvrage à la journée

ou à l'entreprise. Le premier s'éternisera, le second sera mal fait.

Si les ouvriers manquent souvent de conscience, les employeurs de leur côté, manquent quelquefois d'honnêteté. Ils méconnaissent la loi du juste salaire, ils exploitent sans pitié les femmes, les filles qu'aucune union ne protège contre leur tyrannie.

Les mauvais riches font les mauvais pauvres. Les uns veulent tout prendre, les autres veulent tout garder. Comment s'étonner après cela que le fossé qui divise les classes sociales se creuse de plus en plus, et qu'en face des milliardaires insolents se dressent les révolutionnaires haineux?

Lorsqu'on étudie le commerce et les affaires tels qu'ils se pratiquent de nos jours, on a peine à réprimer une impression d'effroi. Ils ressemblent à la guerre allemande, à une mêlée où tous les moyens sont bons qui procurent le succès.

Tel marchand livre des marchandises d'une qualité inférieure à celle promise. Tel maçon, dès que l'architecte tourne le dos, gâche l'ouvrage. Tel patron de beurrerie écrème son lait. Voici un entrepreneur qui soumissionne à trop bas prix; il se rattrape dans les extras. En voici un autre qui fait affaire avec le gouvernement: Il demande des prix fabuleux; mais il partage le *bonus* avec des ingénieurs, ou même avec de plus hauts personnages. C'est ainsi, paraît-il qu'on entretient les fonds électoraux. Voici un député qui vend son influence aux solliciteurs de lois plus ou moins justes ou qui accepte des parts dans une entreprise qui a besoin de l'autorisation des Chambres.

Que dirai-je de la corruption électorale? Nos évêques ont beau lancer des mandements, fulminer des réserves: on récuse leur compétence, on leur répond par des axiomes de circonstance, tels que les suivants: L'Église n'a rien à voir avec la politique; tout est permis en temps d'élections; les élections ne se font pas avec des prières...

On achète les électeurs, on inonde les campagnes de boissons fortes, on manipule les urnes électorales.

Que dire des élus même? La plupart d'entre eux sont pauvres; les élections sont ruineuses; la vie à Ottawa coûte cher; l'indemnité parlementaire ne suffit point. Alors... N'insistons pas. Admirons seulement ceux qui traversent la fournaise sans se brûler les ailes.

Beaucoup de gens parviennent, à force de raisonner ou de déraisonner, à se former une fausse conscience pour ce qui regarde leurs rapports avec l'État ou les grandes Compagnies: "C'est notre argent, disent-ils, l'argent de l'impôt. En pillant, nous rentrons dans nos fonds."

Ils voyagent sans payer en corrompant les conducteurs, etc. D'autres ont découvert un chemin court menant à la fortune: l'incendie criminel; la banqueroute frauduleuse. Mais ces ingénieux spéculateurs appartiennent rarement à notre religion.

Mais entre toutes ces injustices et ces manquements à l'honnêteté, il convient de signaler particulièrement la négligence à payer les dettes.

Il passe actuellement sur notre pays et sur le monde entier un vent de folie qui n'est qu'une régression vers le vieux paganisme. La nation d'une vie future conquise au prix de l'épreuve et de la souffrance méritoires s'efface visiblement dans les esprits; et à sa place surgissent des désirs passionnés de jouissances matérielles. On ne pense plus qu'au plaisir; on sacrifie tout au bien être.

Si vous regardez autour de vous, vous constaterez qu'il est impossible de distinguer par leur costume les femmes riches des femmes pauvres, tant le luxe s'est répandu. Si vous ouvrez les livres de compte des épiciers et des bouchers, vous constatez également que ce ne sont pas les familles aisées qui dépensent le plus.

On institue des commissions d'enquête sur les causes de la vie chère dont souffrent actuellement l'Europe et l'Amérique. Mon Dieu! ces causes sont multiples et d'importance diverse, mais il en est une capitale, sur laquelle on n'insiste pas assez, c'est la nécessité où se trouvent les marchands de vendre cher pour compenser leurs pertes.

Consultez les négociants sur l'état des affaires. Tous s'accorderont à dire que les ventes vont bien, mais tous se plaindront de la difficulté qu'ils éprouvent au sujet des rentrées. Si tous les clients payaient leurs dettes, les prix du marché baisseraient automatiquement; mais une foule de comptes restent en souffrance. De fait, un grand nombre de fournisseurs sont acculés à la faillite; d'où la nécessité de hausser les tarifs et de faire payer aux honnêtes gens les déficits causés par les débiteurs indécents.

Tel est le cas. Chaque fois qu'un nouveau marchand ouvre un magasin, il peut être assuré que la clientèle ne lui manquera pas. Aussi longtemps qu'il fera crédit les acheteurs afflueront. Mais dès qu'il voudra rentrer dans ses débours et présenter la note, on se récriera, on l'insultera, on fera le vide autour de son magasin inhospitalier.

C'est ainsi qu'une foule de pauvres gens, qui se croient honnêtes parce que pour rien au monde ils ne consentiraient à voler, mais qui vivent follement au-dessus de leurs moyens s'en vont faisant le tour des boutiques de la ville et achetant sans scrupule ce qu'il savent bien ne pouvoir jamais payer. Lorsque leur crédit est épuisé et qu'ils ne peuvent plus se procurer rien qu'argent comptant, ils émigrent et font ailleurs de nouvelles dupes.

La prescription légale après deux ans les rassure, et l'impossibilité réelle où ils se trouvent de payer met leur conscience en repos.

Tel est l'abîme où menace de sombrer la proverbiale honnêteté de notre peuple. C'est bien le cas de nous écrier: Où allons-nous?

(De *La Semaine religieuse*, Québec.) F. A.

La pratique de la sélection des sujets se rapprochant le plus du type idéal, notamment pour les mâles, la propreté des loges et l'entretien des litières toujours sèches sont des conditions fondamentales de la réussite dans l'élevage du lapin.

Pour la ménagère

COMMENT FAIRE DU LAIT DE BEURRE ARTIFICIEL

Le meilleur lait de beurre est probablement celui que l'on obtient en barattant une crème à bon goût et bien mûrie au moyen d'une culture pure d'acide lactique. On peut cependant convertir du lait écrémé en un lait de beurre artificiel, ayant à peu près la même composition et la même qualité que le lait de beurre naturel; il est souvent avantageux de traiter de cette façon le lait écrémé que l'on peut avoir de reste.

Ce lait écrémé peut être pasteurisé si on le désire. Qu'il le soit ou non, cependant, on doit y ajouter environ 10 pour cent d'une culture d'acide lactique, à bon arôme; et une fois cette culture ajoutée, on le tient à une température de 70 degrés F., jusqu'à ce qu'il se soit coagulé. Si cette coagulation met trop longtemps à se produire, on peut hâter le procédé en augmentant le pourcentage de culture employée plutôt qu'en élevant la température, car si la température dépasse 70 degrés F., le produit n'a pas généralement un aussi bon goût.

Dès que le lait est caillé, on le verse dans la baratte que l'on fait tourner pendant trente à quarante minutes tout comme si l'on barattait de la crème. Si on laissait le lait caillé reposer longtemps avant de le baratter, le petit lait et le caillé dans le produit terminé auraient plus de tendance à se séparer. Le barattage rompt le caillé en fines particules, produisant un lait de beurre homogène et velouté, difficile à distinguer d'un bon produit naturel. Dès que le lait de beurre artificiel est soutiré de la baratte, on le coule pour enlever les parcelles de caillé qui peuvent ne pas avoir été rompues par le procédé du barattage. On doit immédiatement abaisser la température du produit à au moins 50 degrés F., pour retarder le développement de l'acidité et des mauvaises odeurs.

On peut aussi facilement produire du lait de beurre artificiel en petite quantité pour la consommation à la maison. Le procédé est le suivant: on remplit en partie de lait écrémé frais un bocal propre, à fruits, d'une grosseur convenable, et on laisse stûrir ce lait à une température de 70 à 75° F. Lorsqu'il est coagulé, on le brasse vigoureusement pendant quelques minutes dans le bocal fermé. On le coule alors pour enlever tous les mottions de caillé qui n'ont pas été finement rompus par ce brassage et on le dépose ensuite dans un endroit frais. Si l'on obtient par cet aigrissement naturel un goût sain et agréable et que l'on se propose de faire souvent de ce lait de beurre artificiel, on fera bien de conserver quelques onces du premier lait de beurre fabriqué pour les ajouter à la quantité suivante de lait écrémé que l'on veut faire stûrir. On reproduit ainsi, d'une fois à l'autre, le goût que l'on désire propager, de la même façon que le levain se multiplie.

La composition de ce lait de beurre artificiel est à peu près la même que celle du lait de beurre naturel; la seule différence c'est que ce dernier contient généralement plus de matières grasses que l'autre. On peut cepen-

Vos confitures diminuent
Pendant l'époque de l'hiver ayez

CROWN BRAND CORN PURE SYRUP



Tout le monde aime ce sirop délicieux pour la table, et il est beaucoup moins dispendieux que le beurre pour donner aux enfants avec du pain.

Chez tous les épiciers, en canistres de 2-5-10 et 20 lbs ou en jarres de 5 lbs

33

Écrivez pour notre livre de recettes envoyé gratuitement

THE CANADA STARCH CO. LIMITED, - MONTREAL.

dant rendre ce lait de beurre artificiel aussi riche en gras que le produit naturel; il suffit d'ajouter, avant l'aigrissement, deux pintes de lait entier par cent livres de lait écrémé.

F. E. C.

LES GRANDES SEMAINES AGRICOLES

DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE
QUÉBEC

Nos lecteurs et amis des comtés Lac St-Jean, Chicoutimi, Charlevoix et Québec apprendront avec plaisir que les Cours abrégés d'Agriculture, tels que nous avons pu les apprécier il y a trois ans, seront donnés, cette année, spécialement à leur profit comme l'indiquent l'itinéraire et le programme ci-dessous :

Roberval du 8 janvier au 12; St-François de Sales et Ste-Hedwige,
St-Félicien, du 14 janvier au 18; Normandin et St-Prime.
St-Jérôme, du 21 janvier au 25; Hébertville-Village.
St-Joseph-d'Alma, du 28 janvier au 1er février; St-Bruno et St-Cœur-de-Marie.
Chicoutimi, du 4 février au 9; Jonquières et St-Honoré.
St-Alphonse, du 11 février au 15; Grande-Baie et Laterrière.
St-Fulgence, du 18 février au 22 (exclusivement); St-Boniface de Shawing.
Baie St-Paul, du 4 mars au 8; Les Éboulements et Rivière St-François.
La-Malbaie, du 11 février au 16; St-Irénée.
Charlesbourg, du 18 février au 23; Loretteville, St-Gérard et Notre-Dame-des-Laurérites.
Ste-Foye, du 25 mars au 28; Ancienne-Lorette et Beauport-Village.

Distribution des matières agricoles enseignées:

A. Désilets, B.S.A., directeur des Cours—Économie rurale et comptabilité, Sols, drainage et rotations, Élevage des bovins et chevaux.
J.-M. Bélanger, B.S.A., agronome officiel—Économie générale de la culture propre au district, Culture des céréales, Élevage du porc.

A.-T. Charron, D.S., chimiste officiel—Étude des sols par l'observation et l'analyse, Engrais de ferme et du commerce.

Léo Brown, directeur des Champs d'expérimentation.—Culture des plantes-racines, du trèfle et de la luzerne, Prairies et pâturages.

Louis Bibeau, inspecteur de Fabriques—Industrie laitière, hygiène des animaux, bâtiment et ustensiles laitiers.

J.-B. Trudel, surintendant du Contrôle laitier—Contrôle des vaches laitières, Organisation et direction des Sociétés de contrôle.

Dr A. Rajotte, M.V.—Pathologie générale des animaux, maladies contagieuses, préventifs et traitements.

C. Vaillancourt, apiculteur officiel—Apiculture pratique, Exploitation des abeilles aux points de vue privé et commercial.

R. Dumaine, instructeur avicole—Aviculture pratique, Basse-cour privée et commerciale, Démonstration d'abatage.

MM. Paradis & Petraz, horticulteurs—Culture potagère pour la famille et le grand marché.

J.-M. Talbot, B.S.A., inspecteur des Stations fruitières—Culture fruitière, généralités, Maladies et insectes nuisibles, traitements.

J.-E. Grise, B.S.A., spécialiste en conserves alimentaires.—Conserves alimentaires préparées à domicile, Dessiccation des légumes et des fruits.

J.-A. Ste-Marie, B.S.A., du Service d'Élevage fédéral—Industrie des viandes, Élevage du mouton.

Mlles Paré & Leblanc, diplômées, de St-Pascal—Économie domestique, enseignement ménager, démonstrations pratiques aux dames.

Un Hygiéniste de district—Hygiène domestique à la campagne.

Chaque cours sera accompagné de démonstrations pratiques sur le sujet traité. Le soir, des projections lumineuses illustreront les enseignements donnés au cours de la journée.

Tous les jours, du lundi au vendredi soir, les conférences seront données à raison de deux séances par jour, l'après-midi à deux heures et le soir à sept heures et demie.

L'avant-midi, les professeurs seront à la disposition des cultivateurs et des citoyens pour visiter leurs bâtiments, poulaillers, silos, caves à légumes et à fruits, ruches en hivernement, jardins d'hiver, etc., et pour donner des renseignements à domicile.

Le jeudi de chaque semaine, une assemblée générale du Cercle agricole sera convoquée dans la paroisse où se tiendront les cours, et toutes les questions d'intérêt local y seront discutées, sous la direction de l'agronome.

Des centres dont l'accès sera devenu difficile aux cultivateurs éloignés, à cause de la distance, de la température ou des chemins, nos conférenciers se rendront dans les paroisses voisines pour y donner deux ou trois conférences sur les sujets les plus opportuns.

En ces temps où toutes les ressources du sol ont besoin de se développer rapidement et sûrement, les cultivateurs voudront considérer comme un devoir de profiter des avantages qui leur sont offerts. Nous comptons bien que les efforts du gouvernement provincial seront compris et appréciés par toute la classe agricole qui est ici la première intéressée.

VENDEURS DEMANDES

De suite, pour la vente de notre ligne spéciale pour la plantation dans la province de Québec. Les commissions les plus élevées sont payées et un équipement complet est fourni gratis; territoire réservé. La pépinière la plus considérable au Canada.

STONE & WELLINGTON
Toronto, Ontario.

Cultivez de la graine de planteracines

Les cultivateurs qui ont mis de côté quelques racines de choix à l'époque de l'arrachage, cet automne, et qui se décideront à produire de la graine de betteraves, de navets et de carottes en quantité au moins suffisante pour leurs besoins, s'éviteront bien des déceptions en 1919 et à l'avenir. Tout fait prévoir en effet qu'il y aura un manque sérieux de graines de racines, et que l'on ne pourra combler ce déficit qu'en cultivant de la graine sur la ferme même. Choisissez donc parmi les betteraves fourragères, les navets et les carottes, deux douzaines de racines lisses, bien formées, et de la variété que vous préférez. Mettez-les soigneusement en cave ou en fosse pour attendre le retour du printemps. En avril, dès que le sol est en état d'être labouré, sortez ces racines porte-graines de la cave ou de la fosse et mettez-les en position pour qu'elles puissent produire une récolte de graines. Dans un sol bien labouré et bien fouillé, faites un sillon ou creusez des trous assez profonds pour que la racine, une fois mise en place, n'ait que le collet exposé à affleurement de la surface du

sol. Binez le sol autour de ces plantes comme vous bineriez des pommes de terre. Les tiges porte-graines feront leur apparition très peu de temps après que les racines sont plantées. Ces tiges continueront à se développer pendant la saison, puis en juillet, elles fleuriront et formeront leurs graines. Ce procédé de maturation se continuera en août, et en septembre, la graine sera mûre et prête à être récoltée. Pour les betteraves fourragères, les betteraves de table ou les navets, on coupe toute la plante à la base des tiges, lorsque la graine est mûre. On bat les tiges dès qu'elles sont sèches à l'aide d'un fléau ou d'une planche à frotter, ou encore d'une batteuse, ou on peut aussi serrer la récolte dans un endroit sec pour la battre plus tard quand on a le temps.

Après le battage on nettoie la graine avec les cribles ordinaires ou le tarare à grain. Pour les carottes, on récolte les ombelles de graines lorsqu'elles sont mûres et on les garde jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être battues et nettoyées. Lorsque la quantité de graines est petite, on peut les battre et les débarrasser de leurs tiges en frottant simplement les ombelles sur un crible en fil de fer

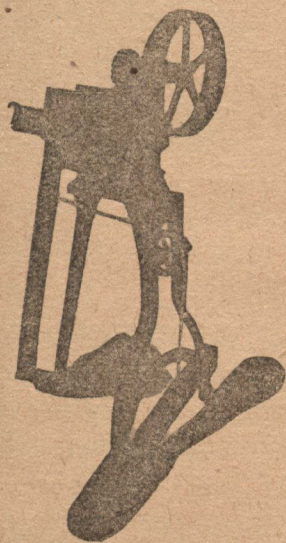
de la grosseur convenable. Muni d'un crible de 24 pouces sur 30 pouces, une grosse caisse et une bonne paire de gants de cuir, un bon homme peut battre et nettoyer en quelques heures toutes les graines de racines qu'une ferme ordinaire peut utiliser en deux années. Cette graine cultivée sur la ferme vous donnera à une meilleure récolte que celle que vous pourriez acheter; elle vous épargnera de l'argent, elle vous évitera des désappointements et vous aurez un approvisionnement assuré. Ne cultivez qu'une sorte de betterave, une sorte de navet et une de carotte. Si vous avez produit plus de graine qu'il ne vous en faut et si vous pouvez en distribuer à ceux qui en manquent dans votre district, vous aurez rendu un grand service au pays.

A VENDRE A SACRIFICE

Pour cause d'abandon, je vendrai Un Broyeur d'Os, en parfaite condition. — \$13.00.

S'adresser à J. Labrègue

St-Féréol, Co Montmorency, P. Q.

**VOUS PERDEZ DE L'ARGENT**

chaque jour que vous ne donnez pas d'os à vos volailles, surtout lorsque le grain est cher

Vous devez employer des Os Verts Broyés, pour les volailles, qui sont une nourriture riche et très économique, elle coûte pas le tiers du grain, sans tenir compte qu'elle est d'une grande richesse. Pour mieux connaître ce qu'ils valent, nous vous enverrons une étude intéressante, gratis sur demande.

La meilleure machine pour préparer les os rapidement et facilement, c'est sans contredit, le Broyeur d'Os et de Légumes "GAULIN" qui est muni des dernières améliorations, et est certainement le plus durable.

Demandez tout de suite notre catalogue, qui vous sera envoyé Gratis.

La Compagnie J.-A. GAULIN Limitée

BEAUPORT, Qué., Can.

BANQUE D'HOCHELAGA

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

Operations generales de banque.

Caisse d'Épargne à toutes les succursales

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

SUCCURSALES Québec : 132 rue St-Pierre, H. Collette, Gérant.

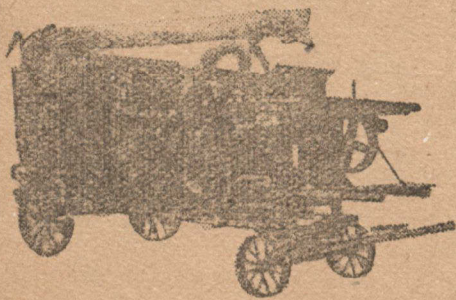
St-Roch: 60 de la Couronne, W Robert, Gérant.

Haute-Ville: 382 rue St-Jean, G. Myrand, Gérant.

St-Sauveur: 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.

Limoulin : 212 3ième avenue, I. Bérubé, Gérant.

SEMEZ DU TRÈFLE



Enrichit le sol, ameublir les terres compactes et consolide les terres légères. C'est une grande source de richesse, surtout depuis qu'il est possible de se procurer à bon compte une batteuse mécanique parfaite.

CETTE BATTEUSE est fabriquée par nous. Elle résout toutes les difficultés, elle est légère, pratique, économique. C'est la seule qui donne de bons résultats. Une machine de 4 forces bat 250 livres de grains en 10 heures. Une de 6 et 7 forces bat jusqu'à 1300 livres en 10 heures.

POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

Nous avons l'engin le plus simple, le plus facile à conduire, le plus économique et garanti sous tous les rapports. Demandez-nous notre catalogue et nos prix.



Il vous faut probablement un **EPANDEUR D'ENGRAIS**. Notre machine étend l'engrais sur 50 pouces de largeur. Il se règle facilement de façon à distribuer de 3 à 25 voyages d'engrais par arpent. Il est doux de traction, très léger et bas de chargement. A l'épreuve de tout cassage.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GENERAL DE MACHINES AGRICOLES
IL VOUS INTERESSERA

LA CIE CHS. & A. JULIEN, LIMITEE. - PONT-ROUGE, P. Q.

La valeur agricole de la pierre à chaux moulue

NOTES DES FERMES EXPERIMENTALES

Tout le monde sait que la chaux exerce un effet bienfaisant sur la fertilité du sol; c'est là un fait amplement démontré et admis de tous les cultivateurs. Il s'appuie sur le résultat d'expériences pratiques, conduites dans bien des parties du monde, et sur des preuves scientifiques. Beaucoup de sols contiennent une provision naturelle abondante de chaux—présente sous forme de carbonate—et ces sols, traités d'une façon rationnelle en ce qui concerne la fumure, l'ameublissement, le drainage et l'assolement, comptent parmi les plus productifs que l'on connaisse. Il y a, d'autre part, des sols qui manquent de chaux, soit parce que les rocs dont ils descendent n'en contenaient pas, soit qu'ils l'aient perdue au cours d'une longue culture et du drainage. Les sols de ce genre se trouvent bien du chaulage ou d'applications de pierre à chaux moulue.

Les sols qui ont besoin de chaux sont généralement acides ou aigres et tournent en bleu le papier tournesol rouge qui leur est appliqué. (Pour les méthodes d'épreuves du sol, voir le bulletin N° 80: "La chaux en agriculture" série des fermes expérimentales). Les sols qui contiennent une quantité suffisante de chaux tournent en rouge le papier tournesol bleu et produisent généralement une effervescence plus ou moins vive lorsqu'on y applique quelques gouttes d'un acide fort. Le chaulage fait du bien à tous les genres de sols—argileux, limoneux, schisteux, tourbeux, sablonneux—mais surtout les sols mal égouttés.

La chaux vive et la chaux éteinte sont spécialement utiles sur les argiles lourdes parce qu'elles exercent un effet bienfaisant sur leur texture ou leur ameublissement. Elles améliorent ainsi leur égouttement, les

rendent plus friables et plus faciles à travailler. Mais de toutes les formes calcaires, c'est la pierre à chaux moulue ou broyée qui est la plus utile pour l'application aux sols de tous genres et qui est la plus à recommander. Une quantité excessive ne peut faire aucun mal, tandis qu'il y aurait danger à employer trop de chaux vive. On peut mettre de deux à cinq tonnes à l'acre, épandue à la volée, sur sol préparé, et enfouie à la herse.

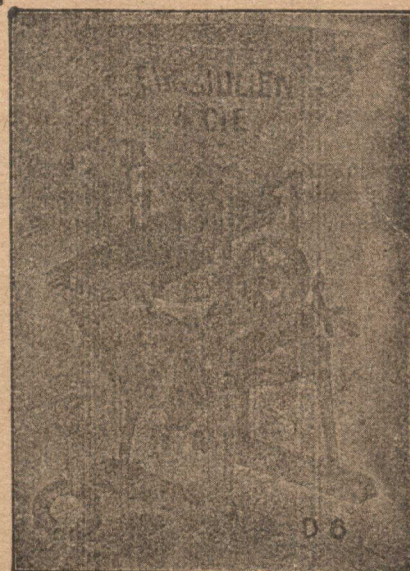
La plupart, des applications expérimentales de pierre à chaux faites par le service de la chimie sur les fermes expérimentales de l'Est du Canada en ces cinq dernières années ont été suivies d'une amélioration de production, et de toutes les récoltes, c'est le trèfle rouge qui en a le plus profité. On sait que l'établissement du trèfle peut être considéré comme la base de la culture avantageuse. Les deux cas que voici démontrent les avantages que l'on peut tirer de l'application de la pierre à chaux moulue à des sols qui manquent de calcaire.

Dans l'expérience III à Kentville, N.-E., sur un sol sablo-argileux, une parcelle a reçu 215 livres de résidu de poissons, 233 livres de superphosphate et 100 livres de muriate de potasse à l'acre, en préparation pour une récolte d'avoine en 1914, et a rapporté 57.3 boisseaux de grain. Une autre parcelle a reçu les mêmes engrais, et, en outre, une application de pierre à chaux moulue, à raison de 2,000 livres à l'acre; elle a rapporté 66.2 boisseaux de grain à l'acre—soit une augmentation de 8.9 boisseaux de grain provoquée par le chaulage. La deuxième année de l'assolement (1915) la parcelle engraisée, mais non chaulée, a produit deux tonnes, 467½ livres de trèfle et de foin de mil à l'acre, tandis que la parcelle chaulée et engraisée a produit 3 tonnes, 760 livres de foin à l'acre—soit une augmentation de 1 tonne, 192½ livres provoquée par le chaulage. En l'automne de 1915, le regain de trèfle, sur la parcelle chaulée, se distinguait

CETTE

MOULANGE

est mue par un engin à gazoline de 4 forces



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

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

COMPTANT \$57.00

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

J. Fleury's Sons
AURORA, ONT.

AGENTS:

Eug. Julien & Co, Ltée
QUEBEC

par sa pousse vigoureuse de toutes les autres parcelles de la série.

Abondance d'Aliments pour les Cochons

On demande aux cultivateurs du Canada et des États-Unis de faire tout leur possible pour augmenter la production des cochons afin de soulager la situation critique relativement à la disette de viande et de gras en Angleterre, France et Italie, car il y a un déficit de 32,425,000 en Europe.

La Coopération des Gouvernements

Les Gouvernements fédéral et provinciaux coopèrent de toute façon possible pour faire comprendre aux cultivateurs du Canada la gravité de la situation et protéger les éleveurs contre toute perte dans cette entreprise.

Le son et le bran

Le Gouvernement en imposant une licence aux minoteries, permet un profit de 25s. le baril seulement sur la farine; le son et le bran doivent être vendus au prix coûtant, ce qui permet à l'éleveur d'obtenir à prix modique la nourriture des bestiaux.

Des mesures déjà adoptées empêchent l'adultération du son.

Le blé d'Inde des États-Unis

Les États-Unis ont eu la plus grande récolte de blé d'Inde de leur existence—un excédent de 600,000,000 de boisseau sur 1916 et près de 250,000,000 de boisseaux de plus que la récolte extraordinaire de 1915. Les États-Unis auront un grand surplus pour exportation aux éleveurs canadiens.

Par suite de la disette de 1916 et pour empêcher la spéculation, les États-Unis ont vendu le blé d'Inde sous licence.

La récolte de 1917 ne sera probablement pas sujette à la licence et sera sur le marché vers la mi-décembre, mais le gouvernement américain exercera quelque contrôle de façon à prévenir la spéculation.

Dans l'intervalle, tout Canadien peut importer le blé d'Inde américain pour tout usage légitime, tel que pour l'alimentation, en obtenant une licence. La demande en est faite au Contrôleur des vivres du Canada.

Disette mondiale de viande

La disette mondiale de viande indique la sécurité du marché. La destruction des troupeaux d'Europe augmente rapidement. Il y a maintenant 115,000,000 d'animaux de moins en Europe qu'avant la guerre.

Les Alliés tuent leurs bestiaux

Vu la rareté des cales, les Alliés sont obligés d'abattre leurs troupeaux pour ménager l'espace des navires requis pour le grain qu'on importait auparavant pour les nourrir. Ils préfèrent importer le lard fumé que de le produire, parce qu'à poids égal le "bacon" occupe moins d'espace sur un navire que le grain nécessaire à l'élevage des cochons.

Le Gouvernement canadien s'occupe à contrôler la marge entre le prix donné au producteur et celui payé par le consommateur. L'éleveur recevra sa juste part du prix payé par le consommateur.

Intermédiaire unique d'achat

L'achat de la viande pour les Alliés se fera par une seule Commission, les représentant tous, ce qui assurera la stabilité du marché et empêchera la variation des prix.

Les Alliés se fient sur le Canada et les États-Unis pour solutionner la crise des vivres en Europe. Plusieurs boutiques en Angleterre n'ont pas de lard fumé à vendre et la hausse des prix depuis quelques mois à concordé avec une baisse de qualité, indices d'une rareté croissante et générale de cet aliment.

Les États-Unis se sont engagés

Les États-Unis se sont engagés à augmenter leur production de cochons de 25 pour-cent en 1918.

La fermeté et l'esprit guerrier des héroïques troupes canadiennes dans les Flandres est un exemple de ce que peuvent les Canadiens au besoin. C'est au Canada, comme au États-Unis, que l'appel est fait pour voir les soldats dans les tranchées de leur fournir $\frac{1}{4}$ de livre de lard fumé par jour chacun et les femmes et enfants d'Angleterre, France et Italie de la nourriture dont ils ont tant besoin.

CONSERVEZ LES JEUNES TRUIES

Leur progéniture sera un des éléments essentiels de la victoire.

La jeune truie tuée maintenant ne donne qu'environ 150 liv.

de viande. Une portée en produira bien des fois autant.

Ministère de l'Agriculture de la Puissance du Canada

SERVICE DES BESTIAUX

OTTAWA

L'hivernement des chevaux au repos

(Notes des fermes expérimentales)

Pour remplacer la main-d'œuvre qui se fait de plus en plus rare, beaucoup de cultivateurs emploient aujourd'hui de plus grosses machines de culture afin de pouvoir faire toutes les opérations de la ferme dans le temps limité que leur accorde notre courte saison de végétation. Ces machines exigent beaucoup de chevaux: c'est-à-dire qu'il faut avoir sur la ferme, au printemps, en été et en automne, deux fois et souvent trois fois plus de chevaux qu'en hiver. Or, le cultivateur n'aime pas à acheter des chevaux au printemps pour les vendre à bas prix à la fin de la saison, et c'est bien naturel. Il est donc extrêmement important de trouver le moyen de maintenir ces chevaux en bon état pendant l'hiver tout en dépensant aussi peu que possible sur leur nourriture.

La station expérimentale de Lennoxville a fait des expériences sur ce point l'hiver dernier; ces expériences, qui portaient sur deux attelages doubles, ont démontré, d'une façon absolument concluante, que l'on peut hiverner des chevaux à bon marché avec des racines et du bon foin de trèfle.

Deux de ces chevaux ont reçu par tête et par jour, pendant une période de 100 jours, 27 livres de foin et 20 livres de rutabagas (choux de Siam). Si l'on compte les rutabagas à 12 centins le boisseau et le foin à \$10.00 la tonne, on trouve que la nourriture de ces chevaux soumis à ce régime a coûté, au total 17½ centins par tête et par jour. D'autre part, pendant la période entière cet attelage a fait une augmentation de poids de 175 livres.

L'autre paire de chevaux recevait par jour et par tête 27 livres de foin, 4 livres d'avoine et 2 livres de son. L'avoine étant comptée à 65 centins le boisseau, le son à \$25.00 la tonne et le foin à \$10.00 la tonne, cette ration revenait à 22½ centins par jour et par cheval, et cet attelage a fait une augmentation de poids de 249 livres en 100 jours.

On a vu que les deux chevaux qui recevaient du foin et une légère ration de grain ont fait une augmentation de poids un peu plus forte que les deux autres, qui recevaient du foin et des racines mais comme la première ration coûte plus cher que l'autre, nous croyons que les cultivateurs feront bien d'adopter la ration de racines et de foin pour l'hivernement économique des chevaux qui ne travaillent pas.

Voici une autre ration qui a été essayée avec succès sur des chevaux au repos en hiver: 30 livres de bon ensilage, 20 livres de foin et 10 livres de bonne paille saine. Les chevaux ainsi nourris étaient en bon état au sortir de l'hiver. Cette ration est donc l'une des plus économiques que l'on puisse recommander.

On ne saurait trop insister sur l'importance de faire prendre beaucoup d'exercice aux chevaux qui ne travaillent pas. Donnez-leur pendant le jour un parc bien abrité et mettez-les dans l'écurie pendant la nuit.

Une chose très importante également, c'est de donner à ces chevaux, quelques semaines avant l'époque où l'on compte se mettre aux semailles, une légère ration de grain que l'on augmente graduellement jour par jour; il faut à la même époque commencer à leur faire faire un travail léger; afin qu'ils soient dans le meilleur état possible pour attaquer les travaux des semailles, car ce sont les plus durs travaux qu'ils seront appelés à exécuter pendant toute l'année.

PRIX COURANTS EN GROS

GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord.	0.85	0.87½
Orge ord. par 48 lbs.	1.90	2.00
Orge à Drèche.	1.40	1.50
Blé-d'Inde.	2.35	2.40
Sarrasin.	2.00	2.00
Pois.	5.00	5.00
Fèves.	9.00	9.50

Farines:

Patente d'hiver.	12.60	12.70
Patente Man.	12.10	12.20
Straight Roller.	10.60	10.75
Extra.	10.50	10.60
Superfine.	11.60	11.70
Farine boulanger ass. bl.	11.50	11.60
Patent Hung. 98 lbs.	5.65	5.75
Farine forte à levains.	5.50	5.60
Patent d'Ontario.	5.40	5.50
Straight Roller.	5.30	5.40
Extra.	5.20	5.30
Superfine.	5.10	5.20
Fine.	5.00	5.10
Son, par 100 lbs.	1.85	1.90
Gru blanc.	3.25	3.35
Moulée d'avoine.	2.90	3.00
Avoine roulée.	4.00	4.25
Barley.	5.50	6.00
Farine de blé-d'Inde.	4.50	4.75

PROVISIONS

Bœuf salé mess 200 lbs.	35.00	36.00
Lard short cut, brl.	62.00	63.00
Lard clear Back.	66.00	67.00
Clearfat.	62.00	63.00
Saindoux canadien.	5.50	5.60
Saindoux composé, sceau.	4.70	4.80
Porc abattu, par 100 lbs.	22.50	22.50
Cottelene, sceau 20 lbs.	12½	13½
" tin, 10 lbs.	12¾	13¾
" tin, 5 lbs.	12¼	13¼
" tin, 3 lbs.	12¼	13¼
Saindoux chaudière 3 lbs.	28¾	

Saindoux chaudière 5 lbs.	28¾
Saindoux chaudière 10 lbs.	28¼
Petits Jambons.	0.26
Gros Jambons.	0.28
Pic-Nics Jambons.	0.26
Épaules roulées.	0.26
Bacon.	0.29

PRODUITS DE LA FERME

Beurre:

Frais de laiterie.	0.36	0.37
Crémeries choix.	0.40	0.41
Second choix.	0.39	0.40

Fromage:

Coloré, vieux.	0.24	0.24
Nouveau, coloré.	0.22	0.22

Œufs:

Œufs frais.	0.38	0.39
Œufs ordinaires.	0.37	0.38

Sucre d'Erable:

Sucre d'érable, livre.	14½	0.15
Sirop.	1.50	1.60

Pommes de terre:

Par lot de char, par sac.	1.75	1.90
Par jobs.	0.00	0.00

Volailles:

Poulet.	0.16	0.18
Vieilles Volailles.	0.14	0.16

Fèves:

Blanches triées par 60 lbs.	10.00	10.50
Yellow Eye.	9.00	9.00
Colorée.	9.00	9.00

Fourrages:

Foin pressé N° 1, tonne.	15.00	16.00
Paille, pressée, tonne.	10.00	10.00

POISSONS

Hareng N° 1, Spring.	10.00	12.00
Morue sèche, cwt.	12.00	13.00
Morue désossée, lb.	0.06	0.07½
Morue N° 1.	12.00	3.00
Morue N° 2.	11.50	12.50
Truites.	16.00	16.00
Saumon N° 1.	20.00	22.00
Saumon N° 2.	19.00	20.00
Saumon N° 3.	17.00	17.50
Huile Morue.	0.65	0.75
Huile Loup-Marin.	0.75	77½
Anguille.	0.00	0.06½

PEAUX ET SUIF

Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes N° 1 25 à 60 lbs	0.00	0.20
Peaux vertes N° 2.	0.00	0.28
Peaux vertes N° 3.	0.00	0.27
Peaux bœuf flat (s. être insp.)	0.00	8.00
Peaux agneaux.	0.00	0.00
Peaux veaux N° 1.	0.00	0.28
Peaux veaux gras N° 2.	0.00	0.00
Peaux cheval N° 1.	0.00	3.00
Toronto N° 1.	0.00	18.00
Toronto N° 2.	0.00	17.50
Montréal No 1.	0.00	0.21
Montréal N° 2.	0.00	0.20
Montréal N° 3.	0.00	0.19

FRUITS ET LÉGUMES

Bananes, le régime.	2.75 à	3.50
Citrons (300).	6.50	7.50
Oranges de la Californie.	5.50	6.00
Pommes Baldwin.	7.00	8.00
Pommes Wealthy.	7.00	8.00
Pommes Stark.	7.00	8.00
Raisin vert, Malaga (le brl)	0.00	0.00
Bettes, la poche.	1.25	1.50
Carottes.	1.00	1.25
Celery, la doz.	0.00	0.75
Choux.	1.25	1.50
Choux de Siam.	1.03	1.25
Ananas, crête.	0.00	0.00
Tomates, panier.	0.00	0.00
Oignon rouge.	3.00	3.50

LE CONTROLEUR DES VIVRES ASSURE SA PROTECTION AUX ELEVEURS DE COCHONS

Il y a un déficit de 32,425,000 cochons en Europe. L'Angleterre, la France et l'Italie ont un besoin urgent de tous les produits du porc que les Etats-Unis et le Canada peuvent fournir. Les Gouvernements Fédéral et Provinciaux agissent de concert afin d'augmenter considérablement la production des cochons au Canada. Relativement à ce projet, l'hon. W.-J. Hanna, Contrôleur de Vivres au Canada, fit la déclaration suivante à une réunion générale des fabricants de viandes de conserves:

"L'éleveur de cochons voudra savoir dès le début qu'il lui est garanti comme producteur sa juste part du prix payé par le consommateur.

"Entre lui et le consommateur se trouvent le fabricant et le distributeur. Tout comme le consommateur, il a droit de savoir que les frais de mise en conserve et de distribution sont proportionnels au coût de ces opérations.

"Le Gouvernement en est venu pratiquement au contrôle des minoteries, grâce aux licences. Le meunier a droit seulement à un profit de 25s. le baril. Le son et le bran seront vendus aux cultivateurs au prix coûtant. Nous songeons au contrôle du commerce en gros des fruits et légumes. Quant aux usines de conserves et entrepôts frigorifiques il faut en venir au contrôle gouvernemental pratique et efficace"

On peut avoir confiance

L'assurance faite au producteur d'une juste part du prix payé par le consommateur, considérée en regard de la demande de viande toujours croissante des Alliés, justifie la confiance dans l'avenir de l'industrie du porc.

Il y a une disette mondiale de viande. En Europe la situation est si critique qu'elle est maintenant l'un des facteurs essentiels qui décidera de l'issue de la guerre. Et les cochons, vue leur fécondité et maturité précoce, apportent la seule solution à la crise.

On obtient quelque idée de l'énorme augmentation de la consommation du lard et du jambon outremer depuis le début de la guerre par ces chiffres des importations anglaises:—

En 1913 elles étaient de 638,000,000 livres.
En 1914 elles étaient de 664,000,000 livres.
En 1915 elles étaient de 896,000,000 livres.
En 1916 elles étaient de . . . 1,006,000,000 livres.

Il n'y a pas eu d'augmentation dans la production mondiale des cochons pour faire face à cette augmentation énorme de consommation. Il faut que l'éleveur canadien agisse vite. Le nombre de porcs tués aux Abattoirs inspectés au Canada, en septembre 1917, accuse une diminution de 27% contre septembre 1916. Les dépêches de Copenhague disent qu'on prévoit l'interdiction absolue de l'exportation de porc afin d'assurer assez de viande aux Danois.

Vu le besoin urgent, toute personne qui peut élever des cochons devrait songer sérieusement à en élever au moins une ou deux portées de plus. C'est la responsabilité de chacun. Les jeunes truies tuées maintenant ne donnent chacune qu'environ 150 livres de viande, tandis que chacune pourrait en produire en moyenne, par sa progéniture, 1500 livres en douze mois.

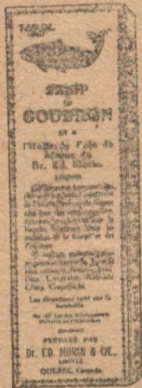
Conservez les jeunes truies

Chaque soldat de l'armée anglaise exige $\frac{1}{4}$ de livre de lard fumé par jour afin de maintenir son efficacité physique. Multipliez ce $\frac{1}{4}$ de lard fumé par les millions de soldats alliés et vous aurez une idée du besoin pressant d'une production plus grande de cochons pour les fins militaires seulement.

Ministère de l'Agriculture de la Puissance du Canada
SERVICE DES BESTIAUX
OTTAWA

GUERISSEZ CE RHUME

qui vous déchire la poitrine et qui menace de dégénérer en consommation



TAROL

est le remède qui vous guérira comme il a guéri des milliers d'hommes, de femmes et d'enfants, parce que les éléments qui entrent dans sa composition: Huile de Foie de Morue, Goudron, Tolu, Vin d'Antimoine, Ipeca, Saccharose, dosés scientifiquement, forment une combinaison merveilleuse pour la guérison rapide des Maladies de la Gorge, des Bronches et des Poumons.

TAROL est le spécifique par excellence de la **TOUX**, du **RHUME**, de la **BRONCHITE** et des **AFFECTIONS des VOIES RESPIRATOIRES.**

25 cents la bouteille

Vous pourrez compléter votre guérison en prenant des **PILULES CARDINALES** qui enrichissent le sang appauvri et remontent l'organisme.

50 cents la boîte

Dr ED. MORIN & CIE. LIMITEE, 113, COTE DE LA MONTAGNE, QUEBEC, P. Q.

Cultivateurs et Eleveurs

pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé

AGIRONT AVEC SAGESSE ET PRUDENCE EN AYANT TOUJOURS A PORTEE DE LA MAIN UNE PROVISION D'

OMAZON

Nourriture canadienne et médicale pour les chevaux, bêtes à cornes, moutons, cochons et volailles.

Elle économise le fourrage. Elle est tonique et dépurative et épargnera aux animaux de la ferme bien des maladies, et cela à peu de frais.

AUTRES PRODUITS **OMAZON** prescrits avec succès par la PROFESSION VÉTÉRINAIRE et spécialement recommandés pour leur efficacité.

- OMAZON poudre pour l'urine 80 cts la boîte
- OMAZON poudre pour les vers 50 cts la boîte
- OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme 50 cts la bouteille
- ONGUENT OMAZON contre plaies, blessures, etc 25 cts le pot

Demandez ces produits à votre fournisseur. S'il ne les a pas en stock, il se fera un plaisir de vous les procurer.

Dr ED. MORIN & CIE, LIMITEE, 113, COTE DE LA MONTAGNE, QUEBEC, CAN.