

K-8-1



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 5

QUÉBEC, AOUT 1918

No 12

SOMMAIRE

Ceux qui sont partis.....	<i>Editorial.</i>	Aviculture .....	R. Du Maine.
Les Arbres (poème).....	Albert Lozeau.	Élevage du mouton.....	F. E. C.
Appel à nos amis.....	Le Gérant.	Sarclages et binages.....	A.-T. Charron, <i>D.Sc.</i>
Pamphile LeMay.....	X.	Légumes frais.....	F.-T. Shutt.
Quelques plantes à miel.....	F. E. C.	Mesurage des bois .....	A. D.
Apiculture.....	C. Vaillancourt.	Labours d'été.....	F. E. C.

AU FOYER FEMININ

Les Moissons.....	Adrienne Cambry.	Les Fermières au Rucher.....	A. Desilets.
Noms rares.....	Yolande.	Le Respect familial.....	Cousine Jeanne.

REDACTION

35, AVENUE CARTIER, Ville Montcalm . . . . . TELEPHONE 7351

ADMINISTRATION

1230, RUE ST-VALIER . . . . . TELEPHONE 7400

## Si le temps c'est de l'argent

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

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

Ainsi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

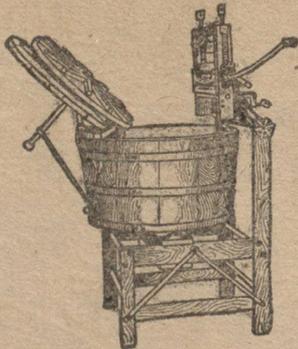
Ecrivez aujourd'hui pour livret.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

### J. H. CONNOR & SON LTD.

FONDEE EN 1881

OTTAWA, ONT.



Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

### GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC



Farines, 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 DUPRÉ, L. LL.  
ONÉSIME GAGNON, L. LL.

RÉFÉRENCES: La Caisse d'Economie de Notre-Dame de Québec  
La Compagnie Chinic, Québec  
Eugène Julien & Cie Limitée, Québec.

DÉPARTEMENT SPÉCIAL POUR LES RECOUVREMENTS DE CRÉANCES (COLLECTION)

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

Casier Postale: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré"

Phone: 212

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

LUCIEN MORAUD, L.L.L.

TEL. 3439

ALFRED SAVARD, B.C.L.

## MORAUD & SAVARD

AVOCATS

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

Résidence:  
C.-NAP. DORION  
L. LL.  
CHARLESBOURG  
Tél. 5191-13

## Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

ÉDIFICE "QUÉBEC RAILWAY" Tél 1902

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

## ACHETEZ DES POULES DE RACE PURE

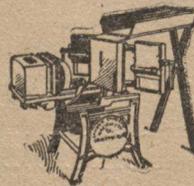
Wyandottes Blancs,  
Leghorns Blancs,  
Plymouth Rocks Barrés

### FERME D'AVICULTURE EDGE

Casier Postal 27.

Québec.

CONSTRUISEZ VOS MAISONS  
granges, silos, ou n'importe quel genre  
de constructions en blocs de béton.



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

Prix \$65.00

Demandez notre catalogue No 3

London Concrete Machinery Co.

DEP. 1--LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeur au  
monde entier

### ATTENTION

L'occasion se présente profitez-en. Un article de ménage très utile valant \$1.00, 20 belles cartes postales assorties, le tout 25cts poste payé. Aussi comment avoir un beau livre gratis:

Adressez ALLEN, NOUVEAUTÉS,

St Zacharie,

Québec.



# POURQUOI ?

Ne pas faire immédiatement la demande de nos catalogues

— CECI —

Ne vous obligera à rien et vous recevrez par le retour du courrier de jolis volumes illustrés et descriptifs de tous les instruments aratoires que nous avons et pouvons livrer immédiatement, d'une ligne complète de voitures de promenade de toutes sortes, ainsi que voitures de travail. Articles de maison. Instruments de musique. Un assortiment très complet de meubles depuis les moins dispendieux jusqu'aux meubles de modèles de période si en vogue de nos jours.

## — CULTIVATEURS —

Ne perdez pas l'occasion de vous renseigner, car en ces temps de crise générale vous devez, vous, surtout, avoir une provision de connaissances, car n'oubliez pas que c'est sur notre agriculture que reposent les succès de l'avenir.

Faites de suite la demande de ces volumes instructifs, si vous n'êtes pas acheteur aujourd'hui, vous aurez puisé de nouvelles connaissances qui vous seront très utiles plus tard.

## — SIGNEZ - DECOUPEZ - RETOURNEZ —

par le retour du courrier notre présent coupon, et nous serons heureux de vous envoyer immédiatement nos catalogues mentionnés dans cette annonce. Ceci ne vous obligeant à rien et ne vous coûtera aucun centin.

Ne remettez pas à plus tard l'envoi de ce coupon, car la quantité de ces catalogues est limitée.

Faites la demande immédiatement, afin de vous assurer leur réception.

NOUS DEMANDONS DE BONS AGENTS PARTOUT

**Eug. Julien & Cie**  
LIMITÉE  
1228 A 1232 RUE ST-VALER  
QUÉBEC

MM. EUG. JULIEN & Cie Limitée, Québec.  
MM. — Veuillez me faire parvenir par le retour de la poste, sans  
qu'il ne m'en coûte un centin et sans obligation de ma part, les  
catalogues mentionnés dans cette annonce, et obliger.  
NOM.....  
Adresse.....  
Comté.....  
B. F.

# L'EXPOSITION PROVINCIALE DE QUEBEC

29 AOÛT - 1918 - 7 SEPTEMBRE

— L'ANNÉE DE L'ÉVEIL NATIONAL —

Le plus grand événement et le plus grand rendez-vous  
annuels de la province.

**MM. LES CULTIVATEURS,**

N'oubliez pas que vous pouvez faire vos inscriptions comme ex-  
posants

**SANS AVOIR A PAYER UN SEUL SOU**

— Demandez la liste des prix —

## PRINCIPAUX FAITS:

EXPOSITION Régionale—Exposition Provinciale.

CÉLÉBRATION de la Fête du Travail.

MUSÉE HISTORIQUE (Québec) des Archives Fédérales.

DÉMONSTRATION grandiose en l'honneur des Lauréats du Mérite Agricole.

MUSÉE DE GUERRE officiel du Gouvernement Canadien le plus original, le plus complet et le plus beau déployé pour la première fois en Amérique.

AVIATION—Envolées et prouesses du célèbre aviateur suisse-français,  
Jean Domanjoz.

PROGRAMME de Vaudeville exceptionnel et de Courses de chevaux sensationnelles, et de nombreux autres grands spectacles sportifs.

L.-A. CANNON, C.R., M.P.P.,

*Commissaire-président.*

GEORGES MORISSET,

*Commissaire-secrétaire.*

**HOTEL-DE-VILLE, QUEBEC.**

# Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 5

QUÉBEC, AOUT 1918

NUMÉRO 12



## EDITORIAL

### *Ceux qui sont partis.....*

Ceux qui sont partis pour la guerre ont laissé dans les cœurs et sous le soleil des champs paternels un vide douloureux que rien ne saurait combler.

Le départ de ces bras généreux dont la terre canadienne avait besoin plus que jamais a fait songer, et pleurer bien souvent, tous les pères de famille. Que deviendront ces fils, dont l'âme simple et bonne, dont le cœur droit et la mâle intelligence marquaient au front le signe du terrien de race, destiné par son sang et par sa formation physique et morale à prendre un jour en main le sceptre du domaine héréditaire ?

Reviendront-ils au foyer qui leur garde, dans le cœur d'une mère pieuse mais toujours triste de leur absence, la place respectée ? S'asseoiront-ils encore à la table du père, au milieu de sœurs attendries, de frères anxieux et d'amis attentifs à leurs récits merveilleux, au retour de la grande guerre vers laquelle les a poussés une force irrésistible et consciemment aveugle ? Reprendront-ils aussi, avec le même enthousiasme, la charrue plus légère à leur main que le sabre ou que le lourd fusil ?

Peut-être. . . . Et nous l'espérons pour chacun d'eux du plus profond de notre cœur.

Mais, hélas ! peut-être qu'aussi un grand nombre d'entre eux auront perdu là-bas la force généreuse qui raidissait leurs membres à la tâche difficile, ou la fierté native qui devait les enraciner à l'existence modeste mais fructueuse et bienfaisante des francs cultivateurs.

Alors, aussi, d'amers regrets pèseront sur les consciences paternelles qui n'ont pas su donner à leurs enfants, aux jours de paix, l'attachement profond, éclairé et solide à la carrière qui leur était naturellement destinée.

Combien de pères regretteront d'avoir maudit la terre à cause de la dureté de quelques mauvais jours inhérents à la vie du terrien autant qu'à celle de tout homme qui veut accomplir comme un devoir sacré la loi universelle du travail !

Combien de pères se souviendront qu'ils auraient pu rendre leur vie plus attrayante et plus facile en y mettant les agréments légitimes qu'une aisance moyenne permet toujours à la famille intelligente et économique !

Ils n'auraient pas à redouter que les fils, désabusés, aient perdu le souvenir des jours tranquilles où l'on vivait des mêmes peines et des mêmes bonheurs. Ils les verraient rentrer au foyer champêtre, glorieux, mais aussi vaillants et aussi attachés à la terre qu'autrefois, plus contents même de se revoir, sains et saufs, à l'abri des dangers périlleux et désireux plus que jamais de s'attacher effectivement aux traditions nobles et hautes qui enveloppèrent leurs berceaux.

Dieu, qui conduit les hommes et les choses, a mis dans chaque épreuve qui affecte les peuples de claires et profitables leçons. Ouvrons les yeux, réfléchissons ! La guerre a pour chacun de nous d'impérieux avertissements. Tâchons de les comprendre et sachons y obéir. Qui nous dit qu'en cela ne réside pas en partie l'assurance de notre paix future ?

A. DESILETS, B. S. A.



# Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du  
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1228, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7851

Abonnement : 25 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

Prix spéciaux par contrat.

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

## Les arbres

Les bons arbres qui font de l'ombrage à la terre  
Ont des frémissements de feuilles infinies,  
Quand les petits oiseaux, à la saison des nids,  
Viennent se confier, furtifs, à leur mystère.

Leur verte frondaison au parfum salubre  
A la sécurité des asiles bénits,  
Et leurs bras protecteurs, trop vite dégarnis,  
Bercent patiemment la famille légère.

Quand après bien des jours, quand après  
[bien des nuits  
Dans la fraîcheur des vents aux mélodieux  
[bruits,  
Les arbres voient au bord des nids battre des  
[ailes,

Oh! comme ils sont heureux d'envoyer par  
[les airs  
Tant de joyeuses voix chanter dans les cieux  
[clairs,  
Les arbres aux douceurs graves et maternelles!

ALBERT LOSEAU

## Appel à nos amis

DE L'ASSOCIATION CATHOLIQUE DE LA  
JEUNESSE

Le *Bulletin de la Ferme* poursuit auprès de  
la classe agricole une œuvre éducatrice et  
sociale. Fondé depuis cinq ans, il a toujours  
prêté son aide aux bons mouvements de  
propagande en faveur de l'A. C. J. C., et  
des autres œuvres similaires.

Catholique et canadien-français avant  
tout, le *Bulletin de la Ferme* supporte toutes  
les entreprises patriotiques et d'intérêt moral  
et matériel qui touchent de près la classe  
rurale d'abord et, par suite, toutes les bran-  
ches d'activité, industrielle, commerciale  
et professionnelle qui s'y rattachent.

La circulation actuelle du *Bulletin de la  
Ferme* atteint 12,000 lecteurs par mois. La  
rédaction est sous le contrôle d'agronomes  
compétents qui en assurent l'autorité. En  
outre des questions de pratique agricole, dans

la grande et la petite culture, la revue apporte,  
chaque mois à ses lecteurs des pages pleines  
d'intérêt sur les questions économiques qu'il  
est indispensable de connaître.

Nous entreprenons d'ici peu une campagne  
de colonisation qui fera pendant aux études  
de recherches poursuivies, de façon si métho-  
dique, par tous les groupes de l'A. C. J. C.  
Nous voulons donner une poussée vigou-  
reuse et effective dans le sens indiqué par  
les enseignements précieux obtenus par nos  
investigations.

Nous voudrions, à cet effet, porter notre  
parole dans tous les coins du pays, et même  
à l'étranger, où se rencontrent des âmes  
canadiennes-françaises. C'est pourquoi nous  
demandons instamment le concours de tous  
ceux que préoccupe le souci de voir grandir  
le domaine national et conserver à notre  
race ses sources de prodigieuse vitalité.

Nous demandons à tous de nous lire et de  
nous faire lire par leurs amis.

L'abonnement au *Bulletin de la Ferme* n'est  
que de 25 sous par année. On obtient un  
abonnement de cinq ans pour une piastre.  
Les envois doivent être faits par bon de  
poste ou en argent au GÉRANT du *Bulletin  
de la Ferme*, M. J.-R. Bélanger, 1230 rue  
St-Valier, Québec.

## Pamphile LeMay

Le bon poète Pamphile LeMay est mort.  
On nous saura gré de reproduire ce que disait  
de lui dans son Manuel d'histoire de la  
littérature canadienne-française, M. l'abbé  
Camille Roy.

"A côté de Fréchette, éloigné quelquefois  
de lui par distance, mais toujours rapproché  
par des goûts semblables et un talent égal,  
sinon supérieur vivait et rimait M. Pamphile  
LeMay."

M. Pamphile LeMay, né à Lotbinière en  
1837, plus vieux que Fréchette de deux  
années, reçut lui aussi de cette époque d'effe-  
vescence littéraire où il vécut sa jeunesse,  
l'influence, l'excitation qui devait bientôt  
l'engager à rimer avec assuidité. En 1865,  
il publiait ses *Essais poétiques*; en 1870, il  
traduisait en vers l'*Évangéline* de Longfellow;  
en 1875, il faisait paraître les *Vengeances*,  
rééditées en 1888, sous le titre de *Tonkourou*,  
qui est le nom indien de l'un des principaux  
personnages de ce roman en vers; en 1881, il  
publia les *Fables canadiennes*; en 1883, les  
*Petits Poèmes*; et en 1904 les *Gouttelettes*.

Le poète du terroir.—M. LeMay ne fut  
pas autant que Fréchette âpre au travail de  
la lime, et comme lui soucieux de perfec-  
tionner le plus possible sa manière d'écrire  
les vers. Mais il eut peut-être plus que lui  
l'inspiration facile, l'imagination colorée, la  
sensibilité profonde, le *mens divinius* qui  
fait les poètes véritables, il fut aussi, comme  
Fréchette d'ailleurs, et autrement que lui  
encore, poète "national": en ce sens qu'il  
s'appliqua comme lui, et avec une verve plus  
jaillissante, à chanter les choses de la vie  
canadienne. Plus que Fréchette, il pénétra  
dans l'intimité de cette vie, dans le détail  
de nos mœurs, dans toutes les manifesta-  
tions pittoresques de la vie rustique. C'est

surtout par les tableaux charmants que l'on  
y trouve de la vie à la campagne, que les  
vengeances ont eu du succès; ce poème vaut  
bien mieux par ses peintures de mœurs que  
par la facture un peu rapide et négligée des  
vers.

M. Pamphile LeMay a voulu rester parmi  
nous le poète du terroir. Il est on ne peut  
plus régionaliste, comme l'on dit aujour-  
d'hui en France. Et alors même que son  
art se perfectionne, M. LeMay reste ami des  
choses du pays: il ne change pas l'inspiration  
d'où jaillit sa poésie. Le meilleur de ses  
recueils, celui qui marque le plus réel progrès  
de sa carrière, c'est le recueil de sonnets qu'il  
publia sous le titre de *Gouttelettes*.

Les *Gouttelettes*.—Sans doute, M. LeMay  
n'a pas fait que condenser dans les *Goutte-  
lettes*, dans ces petites pièces ouvrées avec  
soin, des sujets canadiens. Il y a dans ce  
recueil des sonnets bibliques et des sonnets  
évangéliques; il y a des "souffles religieux",  
et des "souffles d'amour", mais il y a aussi,  
il y a surtout les sonnets rustiques, et les  
chants du foyer et les chants de l'histoire.  
C'est M. LeMay tout entier que l'on retrouve  
dans ce livre. A côté du poète de la vie  
intime, et des confidences familiales, il y a  
le poète patriote qui éprouve toutes les nobles  
aspirations de sa race, et il y a le poète chré-  
tien qui célèbre ce qui est le plus cher à sa  
foi religieuse et à sa piété. Et c'est parce  
qu'il a ainsi exprimé souvent avec charme et  
douceur exquise tant de choses dont est  
remplie la conscience nationale que M. LeMay  
est resté le poète le plus sympathique de  
l'école de 1860.



## Quelques plantes à miel

Les cultivateurs n'ignorent pas la valeur  
des deux trèfles vivaces, le trèfle d'alsike et  
le trèfle blanc de Hollande, comme plantes  
à pacage ou à foin, mais beaucoup d'entre  
eux ne paraissent pas se rendre compte du  
supplément que ces plantes peuvent rapporter  
sous forme de miel. En fait, elles produisent  
plus de miel au Canada que toutes les autres  
plantes mises ensemble, et ce miel est de la  
meilleure qualité.

La production du miel de trèfle atteint  
son maximum sur les terres cultivées de  
l'est. Presque toute la région qui se trouve  
au sud de la rivière Ottawa est excellente  
sous ce rapport. Elle est suivie de près par  
la vallée du St-Laurent. Les vallées de la  
St-Jean et des autres rivières du Nouveau-  
Brunswick, les terres marécageuses à foin  
de la Nouvelle-Écosse et les riches terres  
arables de l'île du Prince-Edouard et du  
Lac St-Jean, Qué., sont très bonnes égale-  
ment. Enfin ces trèfles poussent en quantité  
immense et d'une façon luxuriante dans la  
région argileuse du nord de l'Ontario et

spécialement autour de Halleybury et de Dryden, et produisent en certaines années de très fortes récoltes de miel. C'est dans les provinces de l'est que le trèfle d'alsike atteint son plus grand développement comme plante mellifère; d'autre part, le trèfle blanc vient bien dans une grande partie du Manitoba et de la Colombie-Britannique.

La culture du trèfle pour la production du miel et du foin peut se faire de la façon suivante sur les terres qui lui conviennent:

(1) On cultive le trèfle d'alsike avec le mil (fécule des prés) pour la production du foin. Le trèfle d'alsike vaut mieux pour cela que le trèfle rouge, car ce dernier est presque sans utilité pour la production du miel et il commence à se détériorer au moment où le trèfle et le mil sont prêts à être coupés. Le trèfle d'alsike vient mieux sur certains genres de sols que le trèfle rouge, par exemple sur les terrains mal drainés.

(2) On peut cultiver le trèfle d'alsike pour la production de la graine. On a une récolte d'alsike pour la production de la graine. On a une récolte de graine d'autant plus abondante que l'on a plus d'abeilles sur la ferme et quand on laisse la plante former sa graine on allonge d'autant la période de la miellée.

(3) On peut semer le trèfle blanc avec ces mélanges de graminées destinées à former un pacage permanent. Sur les bonnes terres, le trèfle blanc continue à se propager et améliore le pacage pour les bestiaux et les abeilles. Les paissances ne nuit pas beaucoup à la production du miel pourvu que les animaux ne paissent pas trop ras, et elle allongera la période de la miellée.

La miellée du trèfle dure de trois à cinq semaines; elle commence entre la mi-juin et la mi-juillet, suivant la latitude. Il faut prendre soin de son rucher, avoir des ruches bien peuplées au moment où la miellée s'ouvre, et les empêcher d'essaimer. Il n'existe pas en hiver de meilleur aliment pour les abeilles que le miel de trèfle.

F. E. C.

## Pillage

### SES CAUSES — COMMENT L'ARRÊTER

Le pillage est à craindre surtout pendant un temps de disette lorsque le nectar est très peu abondant, c'est-à-dire le printemps à la sortie des ruches et l'automne lorsque la miellée est finie. On peut le provoquer en laissant exposé dehors; du miel, du sirop ou toute autre matière sucrée. Même, un apiculteur peu habile et ne prenant aucune précaution en visitant ses ruches avant ou après le temps de la récolte, peut déterminer le pillage; par exemple s'il laisse une ruche trop longtemps ouverte, l'abeille en passant, voit cette nourriture toute prête, et si facile à s'approprier se livre alors au vol. Une fois cette passion déclarée dans une ruche, l'éveil est donné aux autres et c'est dans tout le rucher, un massacre indescriptible. Un combat affreux se livre entre les abeilles attaquées et les abeilles pillardes et des milliers de butineuses, s'entretuent en se perçant de leurs dards acérés. Donc, on

ne saurait prendre trop de précautions pour éviter cette guerre si désastreuse.

Les colonies les plus exposées au pillage, sont les colonies faibles, orphelines, ou celles qui sont logées dans des ruches mal faites dont les planches disjointes, offrent par tous les côtés, des fissures, par où les voleuses peuvent entrer facilement. Le pire, c'est lorsque la ruche pillée est atteinte de maladie, surtout de la loque. Alors le mal se répand par tout le rucher.

Dès que vous vous apercevez qu'une ruche est attaquée rétrécissez l'entrée jusqu'à ne laisser le passage que pour une ou deux abeilles à la fois. Si ceci ne suffit pas, bouchez l'entrée avec de l'herbe, afin de ne pas permettre aux abeilles de passer, mais toutefois que cela empêche l'air de circuler à l'intérieur de la ruche.

Enfin, si ce dernier remède ne réussit pas, enlevez sur son support, la ruche pillée et remplacez-la par une ruche vide. Portez plus loin la ruche attaquée. Les pillardes viendront pour chercher du miel, et trouvant la ruche vide, ne chercheront pas à s'attaquer aux autres. Comme il est toujours mieux de prévenir que de guérir, ne posons aucune matière sucrée à la portée des abeilles. Tenez les entrées des ruches faibles, très peu ouvertes.

C. VAILLANCOURT

## Abeilles

**PRODUCTION DE MIEL.**—Étudiez les principales plantes mellifères de votre district, et veillez à ce que chaque colonie ait toujours assez de place dans les hausses pour y déposer tout le nectar qu'elle butine.

**ESSAIMAGE.**—Un moyen simple de décourager l'essaimage est de mettre la ruche sur le vieux support et de transporter la colonie mère sur un nouveau support.

**POTS À MIEL.**—Faites votre commande à temps, et adressez-vous à une maison sûre. Les seaux en fer-blanc de 5 livres et de 10 livres, sont généralement préférés dans les régions à forte production. Dans les districts où l'on ne fait encore qu'un petit usage du miel et sur les côtes, les pots en verre d'une livre sont ceux qui conviennent le mieux. Ayez une provision suffisante de pots ou de seaux en juillet pour pouvoir y mettre le miel avant qu'il se granule.

**PILLAGE.**—Lorsque la miellée commence à diminuer, prenez des précautions pour prévenir le pillage. Tenez toutes les ruches fortes et n'exposez jamais du miel à un endroit où les abeilles peuvent se rendre.

**PRÉPARATION POUR L'HIVERNAGE.**—Si vous voulez que vos ruches hivernent bien, faites les préparatifs nécessaires. C'est essentiel. Voyez à ce que chaque colonie soit forte, qu'elle ait une reine jeune et fertile et une proportion considérable de jeunes abeilles. La meilleure époque pour unir les colonies faibles et acheter des reines est vers la mi-septembre. Chaque colonie devrait avoir de 30 à 35 livres de provisions saines pour l'hiver. Les meilleures provisions sont le bon miel ou le bon miel et le sirop de sucre que l'on donne aux abeilles pendant les deux dernières

semaines de septembre. On fait ce sirop avec deux parties de sucre blanc granulé, brassé sur le feu dans une partie d'eau; veillez avec soin à ce que le sucre ne brûle pas. Certains miels ne sont pas très sains et pour éviter toute perte, il est nécessaire de les compléter avec du sirop de sucre ou même de les enlever entièrement.

**ENDROIT DE L'HIVERNAGE.**—L'endroit qui convient le mieux pour l'hivernage des abeilles est une cave bien isolée, bien aérée, modérément sèche et sombre, à l'épreuve des souris et où la température se tient de 42 à 45 degrés. Les abeilles hivernées en plein air résistent souvent très bien, même dans les districts modérément froids. On met quatre ruches dos à dos dans une caisse avec trois pouces de ripas entre les ruches et la caisse, sur les côtés et au-dessous, et dix pouces sur le dessus.



## "Il faut rajeunir les poules"

J'ai souvent entendu dire par des cultivateurs que leurs poules "ne les paient pas" et souvent ces braves gens ont certainement raison de dire que leurs poules ne sont pas payantes, mais ils n'ont pas d'excuses pour garder ces pensionnaires dans leur poulailler. Et chose qui m'intéresse c'est qu'à chaque fois que je rencontre de tels cas, je fais avec prudence une petite enquête sur la généalogie des habitants de la basse-cour, et presque toujours je constate que quand "ça ne paie pas" c'est que les poules ne sont pas "à la mode" ou plutôt c'est le propriétaire qui n'est pas à la mode, avec ses vieilles poules de toutes sortes.

Quel âge ont vos poules Madame X... ? Oh! elles ne sont pas vieilles Monsieur; les plus âgées ont 3 ans, et les autres 2 ans, je crois. Ne trouvez-vous pas qu'elles sont un peu vieilles pour être de bonnes pondeuses ? Oh! bien Monsieur... c'est une si bonne race, voyez-vous ça, ça vient des œufs que j'ai eu chez mon beau-frère et lui il avait fait venir des douzaines d'œufs des États qui lui ont coûté cher!... Savez-vous que ce raisonnement ou de semblables sont souvent les arguments que l'on donne pour se justifier d'avoir sur la ferme des poules de 3, 4 et même de 5 ans, ou encore, j'ai déjà rencontré une dame qui me disait: "Cette poule noire là elle est bien vieille mais on la garde quand même, voyez-vous elle est si fine elle ne va jamais gratter dans le jardin..."

Avec de tels troupeaux ainsi conservés en souvenir, des œufs des poules qui venaient des œufs que le beau-frère avait fait venir des États, aussi bien que les vieilles poules qui ne vont pas gratter dans le jardin, on a bien raison de dire que les poules ne "paient pas" et c'est absolument vrai, et écoutez un peu ce que dit à ce sujet notre ami en avicul-

ture du Collège Macdonald, à la page 131 M. J.-A. Jull, chef du Service d'Aviculture "Livre de guerre du Cultivateur" publié en 1916 par le Ministère de l'Agriculture d'Ottawa: "D'après les renseignements les plus sûrs la production annuelle moyenne par poule dans la Province de Québec est de 50 oeufs, c'est là une production extrêmement faible, et on pourrait avec de meilleurs soins élever cette production à 100 oeufs. La valeur de l'industrie en serait presque doublée, et celle des profits des producteurs plus que doublée. Il faut environ 80 oeufs pour payer l'alimentation d'une poule, il y a donc dans la province de Québec bien des poules qui sont gardées à perte, un autre fait très significatif c'est que plus de 50% des oeufs sont produits pendant les mois de mars, avril, mai et juin, et ce sont là les mois les moins avantageux pour cette industrie, on devrait produire plus d'oeufs pendant la période de novembre à mars, alors que les prix sont plus élevés et les profits plus considérables.

Donc, mes bons amis, si nous ne voulons pas garder des poules qui ne "paient pas", c'est-à-dire des poules qui donnent en moyenne 50 oeufs par année et consomment des grains pour la valeur de 80 oeufs durant la même période, il est temps d'y voir c'est l'époque la plus avantageuse à la vente des vieilles poules qui ne pondent pas, ou à peu près pas, ou encore celles qui ont bien pondu durant tout l'été en souvenir de leur ponte durant la saison précédente.

A la Station de Princeville, où l'on a hiverné l'an dernier 100 bonnes poules de races Rhodes Island Rouges et Plymouth Rocks Barrées on a fait la sélection dès la fin de mai et environ 60 de ces pondeuses d'hiver ont été expédiées et vendues en vie par l'entremise de la Société Coopérative Agricole des Fromagers, et c'est ce que l'on fera probablement à tous les ans à la Station Avicole de Princeville, et pourquoi?.....

1° Parce que ces poules qui ont beaucoup pondu de novembre à mai, diminueront certainement leur ponte de juin à novembre suivant pour toutefois pondre beaucoup moins à leur deuxième année.

2° Parce que les poulets n'étant pas encore en abondance sur le marché, la poule vivante prend avantageusement la place au prix de 35 cts la lb vivante (prix payé par la Société Coopérative Avicole des Fromagers).

3° Parce que la poule qui a pondu l'hiver dernier demandera à couvrir et ensuite perdra ses plumes naturellement, et durant tout ce temps là pas d'oeufs...

4° Parce que ayant moins de vieilles poules à soigner durant l'été on accorde plus de soins aux jeunes poulets d'avril et de mai.

5° Parce que les poulaillers étant ainsi vidés à bonne heure ceci nous permet de nettoyer et désinfecter le poulailler avant d'y introduire les poulettes en août ou même en juillet.

Comme conclusion pratique: débarrassons-nous de nos vieilles poules qui mangent pour rien et soignons nos jeunes poulettes et si en septembre prochain vous n'avez pas assez de poulettes pour peupler convenablement votre poulailler, adressez-vous à la station Avicole

de Princeville et vous y trouverez de bonnes poulettes de bonnes races, et des meilleures lignées de pondeuses qu'il soit possible de trouver dans la Province.

R. DUMAINE, I.A.

### La commission des vivres du Canada

DONNEZ UNE CHANCE À CET HOMME

Par H.-B. Thomson, *prés de la Comm. Vivres.*

Je désire que les fermiers du Canada, donnent une chance aux hommes des villes qui seront disposés à aller travailler pour ces fermiers lors des prochaines moissons. L'homme de la ville qui agit ainsi, est inspiré par un sentiment patriotique. Il est désireux d'apporter son aide afin d'alléger la situation des vivres. Il n'est pas habitué au travail des fermes et il ne connaît rien des travaux qu'il sera appelé à accomplir. Il en est ainsi du moins de 75 cas sur 100. Mais il est plein de bonne volonté. Vous pouvez faire ce que vous voulez d'un homme qui est ainsi disposé. Tout dépend de la façon dont on interprète la chose. Du moment qu'un homme est bien disposé et qu'il est désireux d'apprendre, le reste va de soi. Cet homme essaya. Vous n'avez qu'à lui enseigner. Il n'abandonnera pas le travail lorsqu'il commettra une erreur. Il ne se couchera pas quand il sera fatigué. Il se rendra compte qu'il est là pour travailler, et il travaillera sans cesse. Sans doute, le fermier devra faire des concessions. Cet homme qui offre ses services volontairement n'est pas un mercenaire ordinaire. Il est un volontaire de temps de guerre. Il n'a pas pu aller au front, ou autrement il serait rendu en France à l'heure qu'il est. Il veut faire sa part et c'est là le moyen qu'il prend pour y parvenir. Je désire vous affirmer que la Grande-Bretagne réussit parfaitement aujourd'hui dans le travail des fermes avec ce genre d'aide volontaire. Les hommes disponibles de la Grande-Bretagne sont tous aujourd'hui sous les armes. Vous savez peut-être qu'une personne sur chaque sept personnes de la population d'Écosse est dans l'armée—une personne sur chaque douze personnes en Angleterre, est également sous les armes, pendant que la proportion en Canada n'est que d'une personne pour vingt de population.

Vous savez sans doute qu'en France sur une population de 39,000,000 d'âmes, environ 7 millions sont entrés sous les drapeaux, et de ce nombre plus d'un million ont été tués pendant qu'un million environ ont été blessés et mis dans l'impossibilité de travailler à l'avenir. Vous avez pu voir des photographies de femmes attelées à des charrues, pour faire le travail du labourage, pour la raison qu'il n'y avait pas de chevaux; ces derniers ayant été mis à contribution pour l'armée. Il ne reste aujourd'hui sur les fermes en France pour faire les travaux que les femmes, des vieillards et des soldats élopés. Et cependant, la France n'a pas cessé de combattre, non plus que l'Angleterre a produit l'an dernier, avec l'aide de sa population civile, 850,000,000 tonnes de céréales de plus que l'année précédente, et elle a augmenté ainsi son rendement de pommes de terre de 5 millions de tonnes. Elle a mis en culture 1 million d'acres de terre de plus que l'année précédente.

Comment oserait-on parler "d'inexpérience" dans le travail, à ce moment où l'univers entier chancelle sur ses bases! Il ne s'agit pas de savoir quelle expérience un homme possède lorsqu'il s'agit d'accomplir un travail. Si un homme a la volonté, il réussira dans ce qu'il entreprendra. Dans le cas actuel, il appartient aux fermiers de déployer un peu de patience et, l'homme sans expérience deviendra utile. Regardez ce qui s'est fait dans la manufacture des munitions. Lorsque la guerre s'est déclarée, le Canada ne connaissait absolument rien de la fabrication des munitions. Il y avait bien une fabrique de fusils à Québec, où l'on manufacturait un certain nombre d'armes pour tirer au blanc et pour faire les exercices militaires. Mais certes, ceci n'était qu'une blquette. En 1914, le gouvernement a mis les manufacturiers à contribution. Ils ont appris non seulement à fabriquer des munitions, mais encore comment préparer l'acier pour faire ces munitions, et ils ont fabriqué ensuite pour des centaines de millions de piastres d'obus. Ces munitions ont été expédiées au front où on les a employées pour l'usage auquel elles étaient destinées, soit pour tuer les Allemands—et elles sont aussi bonnes que les meilleurs munitions qui viennent d'ailleurs.

On a fabriqué sans difficulté des obus de tous les calibres, depuis les plus petits aux plus gros, les engins les plus compliqués au point de vue mécanique nécessités dans la fabrication des fusées à explosion fixe ou déterminée. Ceci a été une industrie absolument nouvelle en ce pays, et qui l'a maîtrisée? Des mécaniciens d'expérience? Quelques-uns l'étaient, mais la plus grosse partie des employés étaient des hommes sans expérience.

La même chose a été faite en Angleterre. En 1917, on a pris 820,645 hommes dans des organisations industrielles et on les a mis sous les armes, puis on les a remplacés dans les manufactures par des femmes—804,000 femmes. Vous penserez peut-être que l'industrie de tout le pays a été détruite. Mais, l'a-t-elle été? Vous savez parfaitement que la quantité de canons qui ont été coulés dans les usines anglaises ont augmenté de 30%, et dans le cas des avions, de 25%. En dépit de la rareté de la main-d'œuvre d'hommes d'expérience dans les chantiers de construction maritime, au moyen d'ouvriers sans expérience et de femmes, on a construit l'an dernier en Angleterre, des navires représentant 1,165,000 tonnes.

Il faut organiser cette année, sur les fermes du Canada, de la main-d'œuvre sans expérience—des hommes des villes de toutes les classes, des femmes et des garçons. Il faut sauver les moissons. Nous faisons un appel à toutes les classes de la population pour obtenir du travail sur les fermes. Donnez-leur une chance. Soyez patient avec eux. Enseignez-leur ce qu'ils ont à faire et faites-le mieux que vous pouvez. Allez-y dans le meilleur esprit possible et les hommes des villes feront la même chose. Puis vous pouvez être assuré que le Canada produira en 1918 les substances alimentaires dont on craint une disette de l'autre côté de l'Atlantique.



**Plantes fourragères comparées à l'ensilage pour vaches laitières**

La bonne herbe de pâturage est un aliment idéal pour la vache laitière, mais nous n'avons de l'herbe que quelques mois de l'année. Il en est de même de toutes les plantes fourragères. Le silo ne présente pas cet inconvénient. Il nous permet de donner aux bêtes un fourrage succulent toute l'année et conserve ce fourrage en meilleur état que tout autre système connu.

**ENSILAGE—MOINS DE TRAVAIL.**—La préparation du sol, les semailles, la culture et la récolte des plantes employées comme fourrage vert, donnent nécessairement beaucoup de travail. Avec le silo on n'a pas à ensemen- cer de petites parcelles de différentes récoltes et à les couper à courts intervalles.

**ENSILAGE—MOINS DE PERTE.**—Lorsqu'on est obligé d'employer les plantes fourragères avant qu'elles soient mûres et après qu'elles sont trop mûres, on a généralement beaucoup de perte. Pour le cultivateur qui a le capital nécessaire, le moyen le plus pratique de se procurer des fourrages verts pour la saison d'été, est d'employer un silo. L'ensilage permet d'employer pour l'alimentation toutes les mauvaises herbes rentrées avec la récolte.

**UNIFORMITÉ.**—Le silo fournit un aliment d'une qualité uniforme, presque toujours à portée et utilisable toute l'année.

**EMMAGASINAGE.**—Le silo permet de conserver la récolte en des années d'abondance pour d'autres saisons de mauvaise récolte. Nos silos étaient remplis à leur capacité l'automne dernier. Nous pourrions donc conserver de l'ensilage pour l'année prochaine et ce sera un grand avantage, à en juger d'après les indications actuelles.

**VALEUR ALIMENTAIRE.**—Les résultats moyens de deux essais faits ici montrent que l'ensilage vaut mieux que les pois verts et l'avoine comme plante fourragère. Les vaches qui recevaient de l'ensilage ont produit 1.65 livre de lait de .0215 livre de gras de plus par tête et par jour que lorsqu'elles recevaient des fourrages verts.

**ENSILAGE DE TRÈFLE**

Le trèfle rouge ensilé est de plus en plus apprécié en Colombie-Britannique. Généralement parlant, c'est une récolte plus sûre que le maïs. Il épuise moins la terre, il exige moins de travail, et sa production, sur une terre préparée avec le même soin, soutient très bien la comparaison avec celle du maïs.

En temps pluvieux, le silo garantit contre la perte de la récolte de trèfle. On obtient plus de nourriture succulente avec moins de perte lorsque l'on ensile la récolte qu'en faisant du foin. On ne peut cependant faire du bon ensilage avec du trèfle que l'on a déjà

essayé sans succès de faner. Un trèfle endommagé fait un très mauvais ensilage.

Le trèfle est prêt à être fané lorsque la majeure partie des fleurs sont épanouies. Il vaut mieux le couper le matin à la rosée, le râtelier immédiatement et n'en couper que juste la quantité qui peut être ensilée pendant la journée. S'il se fane rapidement on fera bien de l'arroser. Il faut qu'il soit encore humide en tombant du hachoir. Les couteaux du hachoir doivent être tenus bien aiguisés et réglés pour couper en longueurs d'un demi-pouce, car le trèfle haché fin se tasse plus serré et s'enlève beaucoup plus facilement du silo.

Le trèfle ensilé convient tout, spécialement pour emploi en été. On peut le mettre dans le silo en juin et utiliser ainsi un espace qui resterait vide. Il n'y a pas de perte à la surface si on l'emploie immédiatement.

**Le prix de la viande de mouton**

(Notes des fermes expérimentales.)

L'industrie ovine a repris un nouvel essor dans notre pays, depuis la rareté des laines et des viandes. Elle a reconquis sa place parmi les branches de la ferme. Ses avantages sont reconnus de tous, et son avenir nous paraît assuré.

Cet élevage présente en effet un avantage spécial à l'heure actuelle. Le mouton a profité comme tout le reste de la hausse des prix, mais les frais de production, dans l'industrie ovine, n'ont pas augmenté comme pour les autres bestiaux. C'est parce que les aliments consommés se composent principalement de fourrages et de grains cultivés sur la ferme même, et qu'il ne faut que très peu des aliments concentrés qui coûtent si cher. C'est aussi parce que la conduite du troupeau de mouton exige que très peu de travail et que la question de la main-d'œuvre n'intervient pas autant.

Pour déterminer le prix de revient des moutons il y a bien des facteurs à considérer. On peut compter que la valeur du fumier produit et des mauvaises herbes détruites fait amplement compensation pour le prix de la main-d'œuvre. Voici un extrait des registres de la ferme expérimentale centrale qui nous renseignera sur le prix de revient d'un mouton d'un an :

Coût de l'alimentation pour maintenir la brebis, entre le sevrage d'un agneau au sevrage de l'agneau suivant.....	5.00
Intérêt sur l'élevage de la brebis (\$30.00 à 6%).....	1.80
Frais de saillie et maintien du bélier.....	.35
Coût de l'alimentation de l'agneau à partir du sevrage jusqu'à son engraissement à l'âge d'un an.....	6.72
	13.87
Laine de la brebis (7 livres à .60 la livre).....	4.20
Coût de 120 livres de viande.....	\$ 9.67

Valeur de 100 livres de mouton, printemps 1918.....	7.75
Coût de 100 livres de mouton.....	8.00
Profit par 100 livres.....	\$ 9.69

Voilà donc un profit de \$11.63 par agneau si l'on n'élève qu'un agneau par brebis.

Les chiffres qui précèdent se basent sur une progéniture d'un agneau par brebis. Lorsque l'on élève deux moutons, on peut compter obtenir à peu près les mêmes résultats au poids au bout de l'année. Dans ce cas les trois premiers éléments du prix de revient seraient à répartir sur les deux. Le prix de revient se trouverait donc diminué à \$5.09 par cent livres et les bénéfices portés à \$12.66 les cent livres.

Nous n'avons pas compté dans l'évaluation qui précède les frais courants ou de dépréciation, mais on peut les négliger, car ils sont à peu près insignifiants dans l'élevage du bétail. Il faut en effet si peu de bâtiments ou d'outillage. D'ailleurs l'évaluation est modérée, et quoique le profit soit d'au moins 38.8 pour cent sur un placement de \$30.00 par brebis, c'est là un bénéfice que l'on peut compter obtenir dans les conditions de l'est; dans les conditions de l'ouest on peut s'attendre à des dividendes encore plus considérables.



**Choisissons nos semences sur la récolte**

IMPORTANCE DE LA PROVENANCE ET DE LA VITALITÉ DES TUBERCULES DE SEMENCE

La ferme expérimentale centrale d'Ottawa a entrepris en 1907, une expérience qui avait pour but de comparer la semence de mêmes variétés de pommes de terre, mais de provenance différente, afin de voir si les semences venant de certaines parties du Canada sont plus productives que les autres. Dès la première année, les résultats ont été très frappants; ils ont été confirmés les années suivantes, et nous avons maintenant la conviction que la provenance et la vitalité des tubercules ont une extrême importance.

Jusqu'en 1906, nous nous étions servis comme semence, à Ottawa, des tubercules récoltés sur la ferme, et nous obtenions de bonnes récoltes. Mais cette année-là et les deux années suivantes, la production fut mauvaise, à cause de la température défavorable. Depuis 1906, la semence d'Ottawa a fait preuve d'une grande infériorité sur celle qui provient de certaines autres parties du Canada. Par exemple, en 1906, 1907 et 1908 la semence de la Nouvelle-Écosse a rapporté de deux à cinq fois plus que la semence d'Ottawa, et la semence de la Saskatchewan a donné des différences tout aussi grandes récemment. On voit en pre-

mière vue de cette circulaire d'autres exemples frappants, démontrant l'importance de la provenance de la semence.

Dans tous les endroits où les pommes de terre poussent vigoureusement jusqu'à ce que les tiges soient fauchées par les gelées d'automne, on obtient de bonne semence, pourvu que les tubercules ne soient pas attaqués par la maladie. On peut trouver de la semence de ce genre dans toutes les provinces du Canada où les journées et les nuits sont relativement fraîches pendant la saison de végétation et où le sol contient en général une bonne provision d'humidité.

Mais il y a cependant une grande différence dans la qualité des semences de la même espèce et dans les mêmes districts, et il est important de se renseigner sur la récolte d'où la semence provient.

A Ottawa, lorsque nous nous servions de semence récoltée sur la ferme même, nous avons constaté que les tubercules non entièrement développés donnent de meilleurs résultats que les autres, mais nous avons trouvé cependant qu'il vaut encore mieux se servir de semence venant de ces régions du Canada où la partie principale de la récolte est encore incomplètement développée, quoique de bonne grosseur vendable, lorsque les tiges sont fauchées par la gelée.

Les planteurs demeurant dans ces parties du Canada où les pommes de terre séchent prématurément à cause de la chaleur ou de la sécheresse, ou dont la vigueur est faible à cause de la maladie, auront donc avantage à faire venir leur semence d'autres endroits plus favorables. Nous croyons même qu'ils feront bien, à en juger d'après les résultats obtenus à Ottawa, de se procurer de la semence nouvelle tous les ans. Ceux qui ne peuvent faire venir leur semence de loin feront bien, croyons-nous, d'employer comme semence, des tubercules cultivés sur des sols plutôt lourds et humides, plutôt que des tubercules produits sur des sols légers, qui deviennent très chauds pendant l'été.

Les expériences conduites au collège d'agriculture de l'Ontario, à Guelph, Ont., confirment les résultats obtenus à Ottawa, et démontrent également que les meilleurs tubercules de semence sont ceux qui viennent des régions les plus fraîches du Canada, et qui ne sont pas entièrement développés.

### Sarclages et Binages

Par A.-T. Charron, M.A., D.Sc.

Voilà certes, un sujet qui n'est pas nouveau, les gazettes quotidiennes et les revues agricoles en ont souvent parlé et admirablement bien. Pourtant il est bon d'y revenir et d'insister davantage, car voici la saison où il n'est pas permis de l'oublier.

Dès que la semence a été confiée à la terre, le *sarclage* et le *binage* sont les deux opérations culturales qui doivent le plus retenir l'attention du cultivateur anxieux d'obtenir de sa ferme une abondante récolte.

*Sarcler*, personne ne l'ignore, c'est enlever du champ cultivé non seulement les mauvaises

herbes qui ont l'imprudence de s'y montrer la tête, mais aussi des bonnes plantes, étrangères à la variété particulière ensemencée à cet endroit, qui s'y sont introduites sournoisement et sans invitation. Quelles que soient leurs qualités, elles ne sont pas à leur place, elles gênent, et par conséquent elles doivent disparaître.

*Biner*, c'est remuer une mince couche du sol de surface afin de le pulvériser et d'en faire une espèce de couverture meuble et poussiéreuse qui empêcherait l'eau de monter, par capillarité, jusqu'à la surface, et là d'y être en grande partie vaporisée par les rayons ardents du soleil ou emportée par le vent.

#### POURQUOI SARCLER ?

Toutes les plantes, à quelque catégorie qu'elles appartiennent, les plantes utiles telles que le blé, le maïs, ou la pomme de terre, et les plantes nuisibles, comme l'ivraie, la moutarde et le chiendent se nourrissent des mêmes éléments de fertilité qu'elles puisent dans le sol et dans l'air. Certains de ces éléments—l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux—ne se trouvent dans le sol qu'en quantité fort limitée. Dans quelques sols même il y en a à peine assez, sous forme convenable, pour satisfaire aux besoins d'une récolte moyenne. Il est donc évident que la présence d'étrangers affamés à cette table parcimonieusement servie ne peut que gêner les hôtes attitrés et nuire à leur développement normal, en réduisant leur ration, il faut donc chasser ces intrus sans merci.

#### QUAND FAUT-IL SARCLER ?

Il faut sarcler dès que les plantes étrangères font leur apparition. On ne doit pas leur donner le temps d'accomplir leur œuvre néfaste qui est de s'approprier la nourriture et l'eau dont la récolte a grandement besoin. La nourriture qu'elles absorbent et qu'elles emmagasinent dans leurs tiges devient immobilisée et inutile pour les autres plantes, même après le sarclage. La plante étrangère qui gît sur le champ après le sarclage retient dans son être mutilé, les éléments de fertilité qu'elle y a emmagasinés, et sa décomposition lente ne leur permet pas de retourner au sol pour servir à l'alimentation des plantes qui y croissent.

Un retard dans le sarclage, accordant à ces plantes étrangères une période de vie assez prolongée, non seulement diminue la ration en aliments des autres plantes, mais nuit surtout par le dessèchement du sol qu'elle produit. Toute plante en pleine activité de végétation agit comme une pompe qui épuise l'eau du sol.

Lorsque l'on songe à la quantité énorme d'eau requise par les plantes pour produire une récolte normale, on se rend facilement compte du dommage que peut causer, de ce chef aux récoltes la présence prolongée de ces plantes étrangères. Des expériences précises ont démontré que pour produire une récolte moyenne chaque acre de terrain doit fournir en moyenne aux diverses variétés de plantes qui y croissent les quantités d'eau suivantes :

	Gallons
Maïs.....	357,000
Pois.....	381,600
Orge.....	468,600
Pommes de terre.....	359,000
Avoine.....	395,800

Négliger de débarrasser le champ des plantes étrangères qui gaspillent l'eau du sol est donc compromettre gravement la moisson espérée. Sarcler par conséquent en temps opportun est un devoir qui s'impose.

Donc sarclons dès que les plantes étrangères apparaissent, sarclons par un temps sec et le nettoyage sera plus efficace, sarclons souvent et bien.

Armé de sa jouë, le cultivateur doit veiller attentivement sur ses récoltes s'il veut voir se réaliser ses espérances d'abondantes moissons. Sarclons, non seulement entre les rangs, mais dans les rangs. Ce sont les ennemis qui se collent à nos flancs qui sont les plus dangereux. Non seulement ils mangent à notre table et boivent à notre coupe, mais ils nous couvrent de leur ombre, ils respirent notre air et précipitent notre étiolement. Débarassons-nous-en courageusement, rejetons-les de nos rangs et sans retard.

#### POURQUOI BINER ?

Protéger les récoltes contre l'action déprimante des plantes étrangères, c'est bien, mais ce n'est pas suffisant. Les chiffres cités ci-dessus donnent une idée de l'énorme quantité d'eau requise pour produire une récolte normale. Les plantes que nous devons enlever par le sarclage ne sont pas la seule cause du dessèchement du sol. L'eau dans le sol est mobile. Par force capillaire elle a une tendance à remonter à la surface, et là une forte proportion est dissipée par les rayons solaires et par le vent. Réprimer cette évaporation est nécessaire et facile. Un binage approprié diminue considérablement cette évaporation et produit un bien considérable. Des expériences que nous avons conduites à la ferme expérimentale d'Ottawa nous permettent d'affirmer que le binage bien pratiqué permet d'économiser environ 20,000 gallons d'eau sur chaque acre de terrain.

Le binage, en outre de la conservation dans le sol d'une quantité notable d'eau, a aussi pour effets secondaires d'aider la nitrification c'est-à-dire la transformation en composés solubles et assimilables des aliments azotés organiques du sol, et de rendre ce sol poreux à l'air et à l'eau.

#### QUAND FAUT-IL BINER ?

Chaque fois que le sol est tassé il faut biner. Lorsque les mauvaises herbes montrent leurs petites têtes vertes, binons. Conservons tout l'été une couche de terre sèche et meuble à la surface du champ en culture sarclée et nous aurons fait tout notre devoir envers nos récoltes durant leur croissance, et, la Providence aidant, nous ne manquerons pas d'avoir d'abondantes moissons. Sarclons et binons, c'est utile, c'est nécessaire, c'est indispensable.

## CONSEILS POUR LA SAISON

## Les légumes frais et le régime alimentaire

Ils sont encore peu nombreux les cultivateurs qui apprécient l'importance des légumes frais dans le régime alimentaire. Et cependant les légumes offrent deux grands avantages: ils peuvent remplacer en partie la viande et le blé en ces temps de guerre; ils fournissent un mets sain, savoureux et appétissant, et contiennent des substances minérales et autres, essentielles à la santé.

*Pour économiser la viande et le pain.*—Sans doute, les légumes et les fruits frais ne peuvent remplacer entièrement les aliments réguliers et plus substantiels, comme la viande, le lait, les œufs, le fromage et le pain, car ils manquent généralement de protéine, (l'élément qui forme les tissus) et de gras, — l'élément producteur de chaleur et d'énergie. Néanmoins beaucoup de ces fruits et de ces légumes permettent de ménager la viande et le pain, et il est vivement à désirer et même indispensable qu'ils soient employés de cette façon. Parmi les légumes qui peuvent être employés avantageusement pour remplacer la viande, il y a les fèves et les pois. Contrairement aux légumes en général, les fèves et les pois sont spécialement riches en protéine, mais il faut admettre que leur protéine n'a pas une valeur égale à celle de la viande pour l'alimentation humaine. Seuls ou en combinaisons, (soupes de lait et de légumes, en potée, soufflé ou omelette) ils font des mets sains, nutritifs, savoureux et permettent de réduire de 25% les comptes de viande.

Les pommes de terre peuvent être employées avantageusement pour ménager le pain, et malgré la quantité assez faible de protéine qu'elles renferment, elles sont sur ce continent l'un des meilleurs succédanés des céréales. Un tubercule de quatre onces fournit approximativement autant de nourriture qu'une once de pain, quoique ce dernier soit un peu plus riche en protéine. Les pommes de terre se composent surtout de fécule, et comme elles sont très digestibles lorsqu'elles sont bien cuites, elles peuvent être employées pour fournir une grande partie de la chaleur et de l'énergie du corps. Au moyen de l'emploi des pommes de terre, on peut facilement retrancher de 25 pour cent la quantité de farine généralement employée sous forme de pain, gâteaux, biscuits, etc., sans que la famille en souffre aucunement. En les faisant bouillir ou rôtir dans leur pelure, on garde presque toute leur valeur nutritive; la peau extérieure et la pelure sous-jacente, sont beaucoup plus riches en protéine et en éléments minéraux que le corps même de la pomme de terre, et fournit dans le tubercule rôti (mais bien lavé) un aliment délicieux et très nourrissant.

Le blé d'Inde en épis est également un légume très nourrissant et en même temps très appétissant. Il peut constituer le plat principal à un repas de la journée pendant plusieurs semaines de la saison. Les betteraves, panais, topinambours, carottes, possèdent tous également une bonne valeur nutritive.

*Valeur hygiénique.* Nous avons dit quelques mots de la valeur alimentaire de quelques-uns des légumes les plus importants. Le rôle que jouent les légumes verts et frais dans le maintien de la santé a encore une plus grande valeur. Ces légumes contiennent certains sels et composés minéraux, tout aussi nécessaire à la vie que les aliments. Citons à ce propos une autorité anglaise éminente: "On considère qu'il est essentiel qu'un légume frais comme les choux, les choux-fleurs, les pommes de terre, la laitue ou d'autres salades (ou fruits) forme un mets à au moins un repas par jour. Les sels minéraux des légumes frais rendent le sang et l'urine plus alcalins, et leurs fibres stimulent les mouvements du canal alimentaire, provoquent la sécrétion intestinale et combattent les tendances à la constipation".

FRANK-T. SHUTT,  
Chimiste du Dominion.

## De la conservation du beurre

Les causes d'altération du beurre sont de trois sortes:

1° Des phénomènes physiques, modifiant le beurre en agissant soit sur la matière grasse, soit sur les autres constituants (eau, sucre de lait, caseïne, etc.). La réfrigération produit parfois de tels changements dans la texture de la pâte;

2° Des phénomènes chimiques d'oxydation;

3° Des processus de décomposition d'origine microbienne.

Il importe de préciser le mécanisme de ces actions physiques, chimiques ou biologiques. De cette étude se dégageront naturellement les moyens à employer pour la conservation du beurre.

L'altération sous l'influence de la lumière, de la chaleur, de l'oxygène de l'air agissant en dehors de tout organisme vivant, n'offre, à notre avis qu'un intérêt de second ordre. Elle se caractérise par une décoloration progressive des couches superficielles et par l'apparition de l'odeur de la saveur sulfureuse et. Les études de Duclaux, Jensen et Fitts ont montré que les modifications très nettes produites par l'insolation directe ou, même à l'obscurité, par une température élevée, sont beaucoup plus sensibles qu'à température normale, à l'abri de la lumière et d'un large contact avec l'air. Nous pensons que, dans ces dernières conditions, qui sont celles de la pratique, les phénomènes d'oxydation deviennent négligeables par rapport aux phénomènes de décomposition de la matière grasse dont l'origine est microbienne.

La conservation des beurres additionnés d'antiseptiques, (borate, acide borique, fluorures, etc.) prouve bien que l'action des agents non vivants n'est pas la plus dangereuse puisque ces antiseptiques ne suppriment que la cause vivante.

La rancissure proprement dite est caractérisée par la production excessive d'acides gras volatils qui donnent au beurre une odeur et une saveur spéciales. Elle n'est, en somme, que l'exagération de l'arôme et,

comme lui, mais à un degré plus avancé, le résultat d'une saponification partielle des glycérides à acides volatils, qui entrent dans la décomposition de la matière grasse.

Les microbes qui peuvent provoquer cette décomposition sont très nombreux, par exemple *Oidium lactis*, *Basillus fluorescens liquefaciens*, *Gladoaporium butyri*; mais il est bien certain que dans bien des cas la rancissure est provoquée par des microbes différents des précédents et dont l'action peut être très rapide, comme c'est le cas pour le *Basillus ubiquitus*.

On peut même dire que toute eau polluée renferme des microbes nuisibles pour la conservation et peut provoquer la rancissure par d'autres espèces que celles précitées.

## ACTION DE L'AIR

Les microbes les plus dangereux semblent aérobies, et de fait, la rancissure progresse toujours de l'extérieur vers l'intérieur. Il est donc à recommander de diminuer les surfaces en contact avec l'air en conservant le beurre en grosses mottes et, pour la vente au détail, d'éviter les formes trop plates en réduisant le plus possible la surface par rapport au volume.

## IMPORTANCE DU DÉLAIAGE

En outre de la présence de l'oxygène libre ou combiné, la multiplication des microbes exige pour s'effectuer une alimentation convenable en matières hydrocarbonées, azotées et minérales. Or, la matière grasse pure constitue un aliment très médiocre pour la grande majorité des microbes et c'est à la présence dans le beurre de lait et de la caseïne que doit être attribuée son altérabilité.

Il est par suite nécessaire de bien délaiter le beurre pour le débarrasser de ses éléments fermentescibles.

## ACTION DE LA TEMPÉRATURE

La prolifération des microbes subit une diminution sensible quand on abaisse la température au-dessous de 8 à 10 C. (45 à 50° F.). Dans le but de suspendre momentanément l'action des bactéries tout en ne modifiant pas les propriétés physiques, on peut employer les températures de 2° à 4° C. (35 à 40° F.) qui permettent la conservation pendant une dizaine de jours avec toutes les qualités initiales des beurres entreposés.

A.—6° C. (21° F.). Il est possible de conserver les beurres bien travaillés pendant 2 à 3 mois, mais il s'agit de beurres de crèmes centrifuges et non de beurres fermiers, dont la conservation est en général beaucoup plus aléatoire.

Les beurres conservés à des températures inférieures à 0° C. (32° F.) présentent, après quelques temps, des marbrures dont le nombre et l'étendue paraissent en raison inverse de la perfection de la pâte. Le retour des beurres réfrigérés à la température normale doit s'effectuer lentement pour éviter des modifications dans la structure de la pâte, et, en général il est avantageux de faire subir à ces beurres un dernier malaxage avant la vente.

## RÔLE DES FERMENTS LACTIQUES ET DE L'ACIDE LACTIQUE PRODUIT

Les ferments lactiques jouent dans la fabrication et la conservation du beurre un rôle capital. Ils exercent par l'acide lactique produit, une action défavorable sur le développement des autres bactéries.

Mais ce résultat, très facilement atteint dans les crèmes parce que les ferments lactiques trouvent dans ce milieu tous les éléments nécessaires à leur multiplication rapide, n'est pas en général obtenu dans les beurres. En effet, le délaitage a privé ceux-ci d'une grande partie de leur lactose, de leur caséine et surtout de l'acide lactique déjà produit pendant la maturation.

Ces considérations ont conduit à préconiser l'emploi pour le dernier lavage du beurre d'une eau contenant par litre 0 gr. à 1 gr. d'acide lactique destiné à remplacer l'acide enlevé pendant le barattage.

Tout en approuvant cette manière de voir, il nous semble que, pour obtenir une action efficace, il faudra augmenter notablement la quantité d'acide employée car le beurre ne retient guère plus de 16 p. c. d'eau et encore cette eau n'est-elle pas entièrement acquise au dernier lavage. Ce serait donc avec 0 gr. à 1 gr. par litre, des traces seulement qui resteraient dans le beurre et ne sauraient en rien apporter obstacle à la multiplication des ferments nuisibles.

Il semble le plus rationnel de placer les ferments lactiques dans les conditions tels qu'ils puissent continuer à se multiplier rapidement dans le beurre.

Nous savons que la vitalité des microbes producteurs d'acide lactique est plus grande en présence des bacilles qui solubilisent la caséine.

Le problème est de favoriser par un microbe qui n'est pas dangereux pour la conservation, la peptonisation de légères quantités de caséine et placer ainsi les ferments lactiques dans les conditions excellentes pour la lutte contre les microbes dangereux. Cette solution a donné des résultats très encourageants et c'est important de poursuivre les recherches dans ce sens.

### PASTEURISATION DES CRÈMES

L'emploi de la pasteurisation qui a fait ses preuves au point de vue de la conservation et qui est constamment dans les pays exportateurs tend de plus en plus à se répandre. On a objecté avec raison, le manque d'arôme des beurres pasteurisés, mais il faut convenir que l'arôme et la conservation sont généralement incompatibles.

Il faut opter résolument, suivant le but commercial, consommation locale et rapide ou exportation, entre les beurres d'arôme développé, de conservation très limitée d'une part, et d'autre part, les beurres de crème pasteurisée, de qualités immédiatement moindres, mais qui s'altèrent lentement quand ils ont été fabriqués dans de bonnes conditions.

Le seul fait de pasteuriser la crème et de l'ensemencer ensuite avec des ferments lactiques, même en cultures pures, ne suffit pas pour en assurer la conservation. Tout

aussi capitale en est la pureté bactériologique de l'eau.

Détruire les ferments nuisibles, les remplacer pendant la maturation par des bons, et laver le beurre avec de l'eau contaminée, c'est se donner l'illusion d'un travail rationnel. Les résultats ne répondent en rien aux espérances.

De toute première importance pour la conservation du beurre est le contrôle bactériologique de l'eau, qu'il s'agisse d'une beurrerie qui pasteurise ou non. Ce contrôle ne peut être affectué par les procédés ordinaires, car les espèces réputées dangereuses, comme la "Bacterium Coli", ne semble pas exercer sur le beurre une action comparable à celle d'espèces considérées comme banales. L'examen doit être fait dès qu'un défaut est signalé dans la conservation et il permet, concurremment avec la recherche des causes de contamination des sources ou des puits par l'emploi des fluorescéines, de déterminer l'origine de l'infection et de prendre les mesures nécessaires.

La méthode la plus rationnelle pour juger rapidement et pratiquement les échantillons d'eau, consiste à ensemencer des crèmes stérilisées avec des ferments lactiques purs et quelques gouttes d'eau à essayer. Après maturation, les petits échantillons de crème sont barattés le plus antiseptiquement possible, lavés avec l'eau suspecte et mis en observation à l'abri des causes d'infections étrangères. S'ils altèrent rapidement, et nous avons vu la rancissure apparaître en moins de 24 heures à la température de 18° C l'eau doit être rejetée ou filtrée.

La filtration peut s'effectuer d'une façon simple et très économique par l'emploi de couches filtrantes surposées de coke, charbon de bois, ferrailles et sable fin.

### CONTRÔLE DES CRÈMES ET DU BEURRE AU POINT DE VUE BACTÉRIOLOGIQUE

La bactériologie n'est pas seulement d'un grand secours dans l'examen des eaux, elle permet encore de rechercher la cause de la rancissure, si elle est différente, en suivant le lait depuis la traite jusqu'au malaxage du beurre.

La rancissure peut, en effet, provenir de la malpropreté des laits, du nettoyage insuffisant des récipients, du mauvais entretien des bacs à crème, de l'infection par l'atmosphère confinée des caves. Comme moyen préventif de conservation, il faut recommander l'usage constant de la vapeur pour le nettoyage des bidons, des bacs à crème, des agitateurs et en général de toutes les pièces qui peuvent sans inconvénient être fortement ébouillantées.

Pour la désinfection des appareils en bois, on pourra se servir d'eau très chaude, de lait de chaux pour les barattes. Toutes ces mesures sont destinées à éviter les causes de rancissures. C'est, en effet, là le meilleur moyen d'assurer une conservation suffisante.

Quand un beurre a été fabriqué dans de mauvaises conditions, il est bien téméraire de prétendre le conserver.

Les beurres pasteurisés délaîtés avec des eaux pures de germes dangereux donneront les résultats les plus satisfaisants.

L'introduction dans les mélanges de ferments acidificateurs, de bactéries peptonisantes convenablement choisies, permet une multiplication plus abondante des ferments lactiques dans le beurre, et, par suite, protège celui-ci contre les altérations rapides dues aux espèces sensibles à l'acidité.

Le meilleur procédé de conservation consiste dans l'emploi des basses températures, en observant les précautions indiquées plus haut.

J. VANDERLECK

(Le Journal d'Agriculture.)

### Pommes de terre après trèfle et mil

*Le gazon de trèfle fournit des conditions idéales pour les pommes de terre.*—Il s'ameublisse parfaitement et sans peine et l'état physique qui en résulte convient tout spécialement à la récolte, car le sol est rempli, sur une bonne profondeur, de racines en décomposition, qui le rendent moelleux et ouvert tout en lui permettant d'absorber l'humidité. Par contre, un gazon de mil ou de graminées ne contient pas de racines fibreuses aussi profondes, il est généralement plus difficile à préparer, surtout si c'est un vieux gazon. ne retient pas aussi bien l'humidité et contient sûrement moins d'azote.

*Un des avantages d'un assolement d'une courte durée c'est que la terre reste moins longtemps en gazon et qu'elle se prépare ainsi d'autant plus aisément pour une plante sarclée.* Si le trèfle a fait une forte pousse, ses racines laissent en une année beaucoup plus de fibre dans le sol que n'en laisserait le mil pendant la même période. Un vieux gazon de mil est généralement très dur et contient beaucoup de matière végétale, c'est pourquoi il est bon de le labourer au commencement de l'automne et de bien le scarifier pour qu'il puisse pourrir avant le printemps, afin d'être mis en bon état d'ameublissement.

### SÉLECTION DES POMMES DE TERRE DE SEMENCE EN BUTTES QUAND LES TIGES SONT ENCORE VERTES

On conseille généralement, pour se faire une bonne provision de tubercules de semence, de piocher une certaine partie de la récolte à la main, et lorsque l'on arrive à une bonne butte contenant de huit à douze tubercules ou plus, bien formés, pesant plus de deux onces chacun et typiques de la variété, de mettre les tubercules de cette butte de côté afin de les conserver pour la semence. Ce système permet généralement d'obtenir une plus grosse récolte, mais notre expérience à la ferme expérimentale et celle des producteurs qui ont suivi cette méthode, démontrent qu'elle ne réussit pas toujours bien. Quand on connaît mieux les maladies de la pomme de terre, on comprend pourquoi l'emploi pour la semence de ces grosses buttes n'est pas toujours suivi d'une production plus forte. Il paraît que certaines maladies comme l'enroulure des feuilles, la mosaïque et d'autres de ce genre, peuvent infecter la plante et les tubercules sans causer une perte de rendement pendant la saison d'infection.

mais les tubercules portant cette infection donneront, la saison suivante, des plantes inférieures et moins productives. *Choisissez donc non seulement de grosses buttes, mais aussi des plantes saines, c'est essentiel.* Et le seul moyen de le faire est d'examiner la récolte en août, à l'époque où elle commence à mûrir, et de marquer les plantes qui n'ont pas ces maladies dont les symptômes se voient sur les feuilles. Alors, à l'époque de l'arrachage, le cultivateur pioche d'abord toutes les buttes marquées, il trouvera sans doute que toutes n'ont pas la même quantité de tubercules, et il ne prendra que celles qui atteignent ou qui dépassent l'idéal de production qu'il s'est tracé. Grâce à ce procédé de double sélection, il obtiendra si le travail est bien fait, des tubercules provenant de plantes saines et d'un bon rapport, et qui devraient perpétuer leurs caractères dans la récolte suivante.

### Comment obtenir une floraison perpétuelle dans le jardin

(Notes des fermes expérimentales.)

Tous les bons jardiniers, ceux qui ont de l'expérience, préparent leur jardin de fleurs en automne. Ce n'est qu'à ce prix qu'ils peuvent obtenir un étalage continu de fleurs à partir du moment où la neige disparaît jusqu'à celui où elle recouvre à nouveau le sol en automne.

La toute première fleur de l'année est la rose de Noël. Elle se forme souvent sous la neige et est toujours épanouie au moment où la neige disparaît de la plate-bande. Viennent ensuite les safrans et les scilles, mais les fleurs printanières précoces qui comptent réellement sont les tulipes et les narcisses. Les tulipes sont ces fleurs radieuses et printanières qui nous viennent avec les premiers chants des oiseaux. Avec les tulipes apparaissent aussi les narcisses, plus délicats, blanc crème et dorés. Les superbes et majestueuses tulipes de Darwin prolongent la saison de floraison jusqu'à l'époque de l'iris.

Les iris, avec leurs nombreuses couleurs en arc-en-ciel, appartiennent au groupe des fleurs "ardentes". Elles n'ont peut-être pas de rivales dans l'éclat de leur couleur. Les iris de Hollande, d'Angleterre, d'Espagne et de Sibérie, prolongent la saison jusqu'à l'époque des pivouines, et l'époque des pivouines dure plusieurs semaines et prolonge la saison de floraison jusqu'à l'époque des roses.

A partir du moment où les premiers bulbes commencent à se flétrir jusqu'après l'époque de la floraison des roses, on a ainsi une succession continue et variée de fleurs de printemps à couleurs éclatantes. Les pavots dorés magnifiques et éblouissants, les éremures, grands, en flèches, récemment introduits au Canada, donnent aux plates-bandes un charme spécial.

Les arbustes florifères sont très beaux. Ils sont faciles à cultiver et peut-être plus gracieux que certaines fleurs. Vient en premier lieu la spirée argute, le groseiller odorant, suivis rapidement par les lilas et les arbres

à pois de la Sibérie, ou caraganas. Un peu plus tard vient la gracieuse spirée de Van Houtte. D'autres sont les seringats, rosiers du Japon, rosier acacia, hydrangée à floraison d'été et le fusin. L'hydrangée à floraison d'automne prolonge la saison jusqu'en septembre et les arbrisseaux à baies complètent la liste de la saison.

Revenons maintenant aux fleurs vivaces. Le deuxième groupe important est celui que l'on appelle le groupe de décoration. Il comprend les phlox, la marguerite shasta, la gaillardie, etc. Ce sont des fleurs de juillet et d'août.

Les fleurs annuelles sont dans leur meilleur état à la fin de juillet, août et septembre. On les propage facilement par voie de semis jusque vers le milieu d'avril. Beaucoup d'entre elles restent épanouies jusqu'aux gelées destructives d'octobre.

Il ne faut pas oublier les pois de senteur qui fournissent encore de nouvelles fleurs en juillet et en août.

Les fleurs de fin d'automne constituent le groupe persistant qui comprend les soleils d'or, les anémones du Japon et les asters d'automne ou vivaces. Les asters de Chine, le merveilleux glaïeul moderne et le lys du Japon doivent également avoir une place dans tous les jardins bien tenus.

### Un garçon franc

(La scène se passe dans un petit salon bourgeois où sont réunis quelques intimes des maîtres de la maison.—Dans un coin, une dame et un jeune homme causent à mi-voix.)

La dame.—Figurez-vous monsieur, que durant la phase la plus aigue de ma maladie, un jeune homme qui n'a jamais voulu faire connaître son nom à la concierge, venait chaque matin prendre de mes nouvelles. Intriguée par ces visites quotidiennes, je m'empressai, dès que je fus rétablie, de me faire donner le signalement de ce jeune homme; la concierge m'apprit que c'était un grand brun, portant la barbe en pointe, un lorgnon, un haut de forme, et possédant, en outre, un grain de beauté au-dessus de l'œil gauche. Je cherchai donc à me remémorer une physionomie de connaissance répondant à ce signalement mais en vain... Or, ayant le plaisir de me trouver avec vous, aujourd'hui dans ce salon, où, d'ailleurs j'eus l'occasion de vous rencontrer l'année passée, j'ai songé que les détails de votre physionomie concordant avec ceux qui m'ont été donnés—c'était peut-être vous le mystérieux visiteur. Suis-je dans le vrai?

Le jeune homme baissant timidement les yeux.—Mon Dieu, oui madame.

La dame, lui présentant la main.—Dans ce cas, monsieur je ne sais comment vous témoigner ma reconnaissance; cette pensée me comble de joie de songer que je comptais encore un ami presque ignoré, et ma sympathie pour vous s'en trouve augmentée, d'autant que vous me connaissiez à peine, et que cette obstination à cacher votre nom est d'une modestie que je ne saurais trop admirer cela part d'un grand cœur.

Le jeune homme.—Madame, je suis confus.

La dame, lui présentant l'autre main.—Oh! monsieur, mon cœur se gonfle de joie devant une telle grandeur d'âme.

Le jeune homme, l'interrompant.—Madame, je crois le moment venu de vous rappeler au sentiment réel des choses; les compliments que vous me faites sont immérités.

La dame, avec étonnement.—Pourquoi, cher monsieur? Votre modestie serait-elle poussée au point qu'un remerciement...

Le jeune homme, l'interrompant de nouveau.—La vérité est que j'étais chargé, tous les matins, d'aller prendre de vos nouvelles par un entrepreneur de pompes funèbres!

### La langue française et l'apostolat catholique

Les littératures étrangères ont des monuments qui seront l'éternel honneur de l'esprit humain. Mais il est rare que leurs plus belles inspirations ne soient pas inégales et sur quelque point légèrement outrées. Beaucoup ont des images forcées; leurs métaphores sont d'un degré plus élevé que les nôtres, et c'est souvent un degré de trop. Chargées en abondance de sons et de couleurs, elles sont plus passionnées, jusqu'à en devenir facilement sensuelles.

Par son amour du trait juste et du dessin sobre, sans tons criards, sans empâtement disgracieux, le génie français est mis en garde contre cet excès de sensibilité et cette séduction de l'imagination qui peuvent préparer, à la faveur même d'une religion sentimentale, un envahissement de paganisme. Le sens de la nature, qui mit longtemps à se développer dans ses lettres, est demeuré assez réservé, presque timide chez beaucoup de ses écrivains dont les descriptions ne sont que des aquarelles, par là s'évite habituellement chez lui le péril d'un évanouissement panthéiste de l'homme dans le monde, cette langueur de rêve, ce vague de vision, qui laissent imprécise la frontière entre les puissances de la nature physique et l'âme toute enveloppée et pénétrée par leur action.

Certains idiomes font ramper l'esprit en l'alourdisant de leur pesanteur matérielle. Le français, par sa tournure idéaliste, le dégage plutôt de l'oppression des choses tangibles. Il néglige volontairement la part d'animalité qui est en nous et par laquelle nous tenons aux êtres inférieurs. Il considère de préférence la création de l'humanité par leurs parties les plus hautes, sous l'aspect qui les rend les plus saisissables à l'intelligence. Il se complait plus à exposer des idées qu'à provoquer des sensations et, en son état normal, n'admet la sensation que sous une forme épurée qui la rapproche de l'idée. Son élan naturel le porte à s'élever vers les vues générales et les principes supérieurs où l'esprit domine.

Sans doute, sa littérature, ainsi que celle des autres peuples, connaîtra des périodes de décadence, et elle aura ses tares, parfois plus graves que d'autres. Mais elles seront amenées d'ordinaire par des influences étrangères, comme le romantisme dont l'origine est germanique, comme la pornographie dont les industriels parisiens sont loin d'être tous des

Français. Par ses tendances propres, notre langue réagira contre cette violence infligée à son bon goût. Elle ne sera jamais si bien elle-même qu'au grand siècle, quand elle recevra son inspiration de la pleine foi spiritualiste et qu'elle donnera dans ses chefs d'œuvre le spectacle d'une humanité affranchie, autant qu'elle peut l'être; des servitudes de la matière, et gouvernée par la seule raison. Si le Catholicisme est essentiellement une lutte de l'esprit contre la chair, de ces tendances spiritualistes lui recommanderont le français comme un de ses auxiliaires les plus précieux.

Il est donc en droit, notre noble parler de France d'ambitionner une place hors pair au service de Dieu. Toutes les langues ont à rendre hommage au Maître de la création. Toutes s'honorent en le glorifiant chacune selon ses ressources et son génie. Il s'en trouvera de plus riches que la nôtre pour diamanter de la magnificence de leurs décorations l'ostensoir au cœur duquel sera enchassée et exposée la doctrine du Christ. Mais nulle ne fournira un cristal aussi limpide pour recueillir comme dans une custode transparente, la divine lumière et à travers cette enveloppe toute pure la faire briller sur l'univers, dans le rayonnement de sa splendeur immaculée.

Abbé TH. DE PONCHEVILLE  
(La Bonne Parole.)

**Mesurage des billots**

**COMMENT ON CALCULE EXACTEMENT LE NOMBRE DE PIEDS DE BOIS DANS UN ARBRE COUPÉ**

Quelques-uns de nos lecteurs nous ont demandé d'indiquer la méthode la plus sûre d'obtenir exactement la valeur cubique d'un arbre coupé.

Nous donnons le problème avec ses opérations détaillées afin d'ajouter plus d'intelligence à ce calcul. Plus bas on trouvera un tableau qui permet de savoir le nombre de pieds de bois, mesure de planche, contenus dans un billot.

Voici le problème avec ses opérations complètes et sa réponse exacte.

I.—"Supposons un tronc d'arbre coupé de "12 pieds de longueur. Le gros bout mesure "20 pouces de grosseur et le petit bout 10 "pouces. Combien de pieds de bois y a-t-il dans ce billot?"

1° On multiplie la moitié du gros bout par elle-même, c'est-à-dire 10 x 10, ce qui donne 100.

2° On multiplie la moitié du petit bout par elle-même, c'est-à-dire 5 par 5, ce qui donne 25.

3° On multiplie la moitié du gros bout, soit 10, par la moitié du petit bout, soit 5, ce qui donne 50.

4° On additionne les produits de ces trois multiplications, c'est-à-dire 100 + 25 + 50, ce qui donne 175.

5° On multiplie ce résultat de l'addition, soit 175, par 3,1416 qui est un facteur constant, ce qui donne 549.77.

6° On multiplie les chiffres qu'on vient d'obtenir, soit 549.77 par le tiers de la lon-

gueur du billot, soit 4 pds ou 48 poues, ce qui donne 26387.96 et on divise ce produit par 1728 qui représente le nombre de pouces cubes contenus dans un pied cube. Et cela donne dans notre cas 15½ pds cubes de bois dans le billot.

II.—"Si le billot est de la même grosseur des "deux bouts, comment trouver son volume, "si on sait qu'il a 20-pouces de gros et 12 "pieds de longueur."

1° On multiplie la moitié de sa grosseur par elle-même, soit 10 par 10, ce qui donne 100.

2° On multiplie ce résultat, 100, par 3.1416 qui est un facteur constant, ce qui donne 314.16.

3° On multiplie ce dernier résultat, soit 314.16 par la longueur du billot qui est de 12 pieds ou 144 pouces, ce qui donne 45239.04 et on divise encore par 1728, ce qui fait 26 pds cubes de bois dans ce dernier billot.

Nous estimons que, pour ceux qui en ont le temps, le calcul complet, d'après les données et le procédé ci-dessus, vaut toujours mieux que le calcul d'après une table quelconque. Il est plus juste et plus satisfaisant.

A. D.

**Tarif de cubage de la Province de Québec**

Diamètre en pouces	LONGUEUR DES MORCEAUX EN PIEDS																											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25												
CONTENU EN PIEDS MESURE DE PLANCHE																												
3	3	3	3	4	4	5	5																					
4	4	5	5	6	6	7	7																					
5	7	7	8	9	10	11	12																					
6	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25												
7	15	16	18	19	21	22	24	25	27	28	30	31	33	34	36	37												
8	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50												
9	28	31	34	40	42	42	45	48	51	54	57	59	62	65	68	71												
10	37	40	44	48	51	55	59	62	66	70	73	77	81	84	88	92												
11	42	46	50	54	58	62	67	71	75	79	83	87	92	96	100	104												
12	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125												
13	62	69	75	81	87	94	100	106	112	119	125	131	137	144	150	156												
14	75	82	90	97	105	112	120	127	135	142	150	157	165	172	180	187												
15	83	92	100	108	117	125	133	142	150	158	167	175	183	192	200	208												
16	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250												
17	117	128	140	152	163	175	187	198	210	222	233	245	257	268	280	292												
18	133	147	160	173	187	200	213	227	240	253	267	280	293	307	320	333												
19	154	170	185	200	216	231	247	262	277	293	308	324	339	355	370	385												
20	192	210	227	245	262	280	297	315	332	350	367	385	402	420	437													
21	230	249	268	287	307	326	345	364	383	402	422	441	460	479														
22	271	291	311	331	351	371	391	412	433	455	477	499	520	542	563													
23	314	335	356	377	398	419	440	461	482	504	525	547	568	589	610													
24	360	382	404	426	448	470	492	514	536	558	580	602	624	646	668													



**Il est grand temps de labourer les vieilles prairies**

Il est toujours préférable de labourer les vieilles prairies sitôt après les foins coupés. Nous savons que cet enseignement est mal reçu chez un grand nombre; cependant nous considérons comme un devoir d'y insister et c'est pourquoi nous apportons à nos fervents lecteurs cette note qui découle de l'autorité agricole la plus certaine au Canada, celle de nos Fermes Expérimentales:

Les vieux sols gazonneux renferment des trésors de fertilité insoupçonnés que les besoins du moment nous font un impérieux devoir d'utiliser sans retard. Préparons-nous donc à mettre en état de culture le plus possible de vieux pâturages et de vieilles prairies, afin d'obtenir de grosses récoltes de bon grain.

La première préparation est le labourage; c'est la première des opérations de culture et la plus importante de toutes. Elle doit occuper la première place au programme des travaux de la saison. Le gazon devrait être labouré aussitôt que possible après l'enlèvement de la récolte de foin, fin juillet ou commencement d'août; le plus tôt sera le mieux sur out pour les gazons épais. Il s'agit de donner le temps aux matières organiques que renferment les vieilles prairies tourbeuses de se décomposer sous les effets

combinés de l'humidité, de l'air et de la chaleur, et notre saison est si courte dans l'Est qu'on ne saurait s'y prendre trop tôt pour obtenir ce résultat.

Faites un labour mince plutôt que profond (4 pouces valent mieux que 5 pouces) et plat plutôt qu'incliné. La chaleur et l'humidité pénètrent plus vite à travers une bande de terre mince, et le gazon pourrira plus vite. En outre l'humus restera à la surface là où il fait le plus de bien. Aussitôt que possible après le labour, roulez sur le travers, avec un rouleau à sections flexibles si vous en avez un; sinon, avec un rouleau pesant ou chargé, afin de tasser les bandes de terre retournées et de les mettre en contact intime avec le sous-sol pour que l'humidité des profondeurs du sol puisse y monter et hâter la décomposition du gazon. Sans ce tassage il resterait un vide entre les bandes labourées et le sol, et le gazon, en temps sec, se dessècherait sur place, sans pourrir. Ensuite disquez et hersez énergiquement et à plusieurs reprises, afin de triturer parfaitement cette terre retournée, tout en la tassant, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une couche meuble, bien divisée, où les débris végétaux sont intimement incorporés aux particules du sol, une couche imprégnée d'air, d'eau et de chaleur, et où les bons ferments du sol qui aident à *cuisiner* les aliments des plantes, c'est-à-dire à rendre solubles et assimilables les principes fertilisants que le sol renferme, puissent travailler dans les meilleures conditions possible.

Récapitulations: On labore tôt pour que le gazon ait le temps de se décomposer; on fait un labour mince pour que la chaleur pénètre mieux dans la bande de terre retournée; on tasse immédiatement avec un rouleau pour assurer le contact entre la bande de terre et le sous sol, afin que l'eau puisse monter des profondeurs du sol; on disque et on herse énergiquement pour tenir la couche de gazon parfaitement ameublée et divisée, afin que l'air, l'eau et la chaleur puissent y circuler en toute liberté et aider les bons ferments à faire leur travail.

Encore une fois, il est essentiel de s'y prendre aussitôt que possible. Tenons donc chevaux et instruments de culture prêts, mettons des pointes neuves aux meilleures charrues car le travail est souvent dur à faire à cette date, mais il est toujours faisable, et en tout cas, il est indispensable si l'on veut obtenir de bons rendements.

### Une oeuvre sociale qui grandit

*Nous empruntons à LA PRESSE de Montréal, édition du 11 juillet dernier, l'éditorial suivant qui marque l'intérêt porté par nos plus grands journaux à l'oeuvre utilitaire des Cercles de Fermières:*

#### LES CERCLES DE FERMIERES

Les Cercles des Jeunes Fermières, dont la création remonte à environ trois ans, donnent un admirable exemple de vitalité et d'expansion. De dix qu'ils étaient dans la province, en 1917, avec un ensemble de 539 membres actifs, on en compte aujourd'hui quinze, avec un effectif de 861 adhérentes. L'oeuvre, si bien lancée, ne peut que se développer désormais; elle a fait ses preuves et possède assez d'impulsion pour prendre d'elle-même chaque année une ampleur nouvelle. Mais le ministère de l'Agriculture n'entend pas la laisser à ses seules forces. Loin de là, plus elle prend d'importance, plus il lui accorde de patronage, ce qui lui assure un progrès toujours croissant.

Constitués de jeunes filles et de jeunes dames formées aux Écoles Ménagères ou dans les couvents d'enseignement supérieur les Cercles des Fermières utilisent dans les villes et les villages ruraux les notions d'économie domestique, la connaissance pratique des petites industries agricoles qu'ils ont acquises, et, par là, font connaître et aimer l'agriculture.

Dans le rapport annuel qu'il vient de soumettre au ministre de l'Agriculture, le directeur des Cercles se flatte à reconnaître que les jeunes Fermières ont accompli au cours des derniers douze mois, une somme de travail considérable, malgré les retards occasionnés, au printemps, par la mauvaise température, dans les jardins, les basses-cours et les ruchers.

A ces retards se sont jointes d'autres difficultés résultant de la guerre, mais qui ont heureusement été surmontées. Voulant soulager d'autant les budgets domestiques, les Jeunes Fermières se sont appliquées avec plus d'ardeur que jamais à la surproduction des légumes potagers; elles ont mis leurs basses-cours sur un pied de rendement économique, durant l'hiver, afin de remplacer partiellement l'usage des viandes de table, devenues très dispendieuses; elles ont augmenté le nombre des colonies d'abeilles dans leurs ruchers, pour en retirer de plus abondantes récoltes de miel et substituer celles-ci au sucre, dont la rareté se fait toujours sentir.

De plus, les jeunes Fermières ont développé, par l'exemple de la pratique, dans leurs entourages, le goût et l'adoption des industries textiles à la maison, en filant plus de laine, en tissant plus de toile et en confectionnant elles-mêmes des vêtements confortables d'un revient moins élevé.

Dix cercles ont participé à l'Exposition provinciale de Québec, en septembre dernier, et plusieurs ont figuré aux expositions agricoles de comtés, où leurs produits ont beaucoup attiré l'attention des visiteurs, par leur qualité et leur diversité. Quatre cercles ont organisé des fêtes agricoles, avec séances récréatives; les recettes ont servi à l'achat de matériel à jardinage, de littérature agricole, etc. La séance annuelle du Cercle de Plessisville a rapporté le joli montant de cent dollars, qui ont été attribués à l'achat de machines modernes pour la mise en conserves des légumes et des fruits récoltés par les membres.

En outre, des cours d'économie domestique sur des sujets variés, comprenant l'art culinaire, l'hygiène, le soin des malades et des enfants, ont été donnés durant l'année, sous les auspices de chaque cercle, et ont été suivis par une assistance moyenne de trois cents personnes dans chaque localité. A la suite de ces cours,

bon nombre de membres ont pu continuer dans leurs cercles respectifs l'enseignement donné aux cours ménagers, et démontrer ainsi l'excellence des méthodes que préconisent les institutrices. Enfin, quelques jeunes Fermières se sont imposé un sacrifice de temps et d'argent pour aller suivre des cours plus complets aux écoles ménagères supérieures, afin de pouvoir donner à leur vie et à leurs Cercles une orientation plus fructueuse.

Nous comptons, avons-nous dit, quinze de ces Cercles dans la province, à Chicoutimi, Sainte-Anne de Chicoutimi, Roberval, Champlain, Trois-Rivières, Plessisville, Beauceville, Saint-Agapit de Lotbinière, Saint-Georges de Beauce, Maria, au comté de Bonaventure, Laprairie, Rock Forest, Sainte-Martine, Amqui et La-Malbaie.

La plupart de ces groupes entretiennent des jardins collectifs, et presque tous les membres cultivent aussi des jardins à domicile. En résumé, les 861 sociétaires ont exercé leur activité dans 14 jardins collectifs, 626 jardins à domicile, 71 poulaillers modernes, comptant 22,621 volailles de races pures, et un grand nombre de ruchers, comprenant 216 colonies d'abeilles, dont 58 de la race italienne. Les Cercles s'occupent aussi de culture fruitière, et ont reçu, l'an dernier, du département de l'Agriculture, 144 arbres de différentes variétés.

Tels sont les principaux aperçus de l'oeuvre des Fermières, oeuvre féconde, comme on le voit, qui, non seulement contribue à rétablir au foyer domestique l'équilibre du budget et le souci de l'économie, mais a enraciné surtout dans l'âme des générations nouvelles l'amour du sol et, partant, de la patrie canadienne.

Suivant un rapport officiel d'Ottawa en date du 19 novembre, par provinces, le rendement de la pomme de terre est le plus élevé dans l'île du Prince Edouard et la Nouvelle Écosse, où il atteint 125 boisseaux; les autres provinces placées en ordre de rendement en boisseaux par acre, se classent ainsi qu'il suit: Colombie Britannique, 16655; Alberta, 15146; Nouveau-Brunswick, 14980; Ontario, 18367; Saskatchewan, 133; Manitoba, 15145; Québec, 80. Le prix par boisseau dans les différentes provinces est de ce qui suit: Québec, \$1.38; Ontario, \$1.00; Nouvelle-Écosse, 92; Colombie Britannique, 91; Saskatchewan, 85. La qualité de ces tubercules est de 92% de l'étalon en Nouvelle-Écosse et 65% dans Québec; dans les autres provinces, elle varie entre 80 et 89%. Le rendement total des navets et autres racines est évalué à 63,451,000 boisseaux, récoltés sur 218,233 acres, comparé à 36,921,100 boisseaux, produits par 141,839 acres en 1916. Le maïs fourrager eut un rendement de 2,103,870 tonnes contre 1,907,800 tonnes en 1916. La luzerne a donné 262,400 tonnes contre 286,750 tonnes l'année dernière et les betteraves à sucre 117,600 tonnes contre 71,000 tonnes.

## Au Foyer Féminin

### Moissons

Les épis sont couchés sur la terre endormie,  
La faux du moissonneur a terminé leurs jours;  
Mais avant de mourir, ils ont rempli leur vie,  
Et laissent dans nos mains le fruit de leurs  
grains lourds.

Ils ont su résister aux perfides gelées,  
Aux grands vents déchaînés, à l'orage cruel;  
Sous ces coups meurtriers, leur tige s'est ployé,  
Et puis, se redressant, a poussé vers le ciel.

Ah! puissé-je, comme eux, avoir rempli ma  
[tâche,  
Lorsque la mort viendra me prendre entre  
[ses bras.  
Et sentir, en quittant mes terrestres attaches,  
Que j'ai pu, quelquefois, être utile ici-bas!

Alors, sans vains regrets, je veux, ô douce terre  
M'étendre sur ton sein pour y dormir en paix,  
Et, comme fait l'enfant sur le cœur de sa mère,  
Oublier tous les mots dont j'ai porté le faix.

ADRIENNE CAMBRY

### Les fermières au rucher

L'apiculture était une industrie pratiquement nouvelle pour la plupart des membres des Cercles de Fermières, à leur fondation. Cependant, on peut constater aujourd'hui que l'exploitation des abeilles s'est mise bien en faveur auprès des Jeunes Fermières et qu'elle a été une révélation heureuse pour un grand nombre d'entre elles. En effet, dans certaines régions du nord et de l'est, l'apiculture n'était connue qu'en théorie et personne, avant la fondation d'un Cercle, n'avait songé à se livrer à ce sport pourtant bien féminin et qui requiert une main délicate, attentive et prévoyante.

Au pays du Saguenay et dans la Gaspésie, par exemple, l'apiculture s'est popularisée rapidement. L'essaimage conduit d'après la méthode la plus rationnelle a permis de multiplier les colonies sans affaiblir les ruches-souches. Nous savons que tels Cercles sont maintenant à la tête de 20 à 30 ruches et qui ont débuté il y a quatre ans avec deux ou trois colonies de fondation.

Le Service provincial de l'apiculture fournit à chaque groupe de jeunes Fermières, dès la première année, deux ruches colonisées ainsi que les outillages apicoles nécessaires à leur exploitation. Il fait donner des démonstrations pratiques sur la sortie des ruches, le nourrissage, l'essaimage naturel et artificiel, la récolte du miel, son extraction, la clarification de la cire, la rentrée des colonies à l'automne, l'hivernage en cave et sous silos, etc. Le manuel apicole préparé par MM. Béland et Vaillancourt est fourni à chaque membre des Cercles et on y recourt pour préparer des causeries qui passionnent

les conférencières et intéressent hautement les auditrices aux assemblées mensuelles.

Chez certains groupes, des assemblées se font dans les ruchers, souvent au cours de l'été, et des leçons démonstratives sont données par un instructeur officiel ou par une Jeune Fermière au temps de l'essaimage, de la récolte du miel ou de la rentrée des ruches.

On a commencé dans les ruchers des Cercles l'introduction des reines italiennes éprouvées, et ce travail de régénération se poursuivra cette année et l'an prochain, de sorte qu'avant longtemps toutes nos colonies seront italianisées.

L'hivernage extérieur, en silos, constitue une expérience de haut intérêt et qui se poursuit avec les plus engageants succès. Les groupes de régions nord ont donné un exemple qui devra être suivi par ceux des districts plus cléments. En effet, il est de beaucoup plus facile de maintenir une colonie en bonnes conditions de température et de tranquillité sous la neige que dans les caves.

Le miel récolté aux groupes de Chicoutimi, Roberval et Ste-Anne, révèle dans nos riches Laurentides la présence d'une flore mellifère abondante et unique. L'épilobe reconnue sous la vocable populaire d'herbe-à-feu fournit un nectar d'une valeur et d'une limpidité toute particulière. Et les gourmets qui ont eu l'avantage de goûter à ce délicieux produit des forêts vierges et des brûlés n'ont pas hésité à s'en procurer aux prix les plus rémunérateurs. C'est ainsi que des Fermières ont vu partir tout leur miel à .25, .30 et même 50 centins la livre. Elles ont adopté un nom bien local pour leur rucher, ont fait l'emballage de leurs produits de façon uniforme et muni leurs vocaux d'étiquettes attrayantes, indiquant leurs adresses respectives et la provenance de leur miel.

Ce procédé se recommande à toutes et il assure des recettes qui sont la garantie du succès de cette industrie si passionnante et profitable à celles qui s'y livrent avec l'intelligence et la tenacité propres à la jeune fille cultivée et soucieuse de mettre à profit les connaissances acquises à l'École ménagère.

ALPHONSE DESILETS, B.S.A.,  
Directeur des Cercles de Fermières

### Les plantes médicinales sont nos amies sincères

#### RÉCOLTE ET DESSICCATION

On utilise tantôt le bois, l'écorce et les racines; tantôt les feuilles, les fleurs, les fruits, les graines; tantôt les plantes entières des plantes médicinales.

C'est en hiver qu'on prend le bois des arbres et c'est en automne qu'on prend celui des arbrisseaux. C'est en automne encore qu'on lève l'écorce des arbrisseaux et c'est au printemps qu'on lève l'écorce des arbres. Pourquoi ces distinctions? C'est qu'évidemment la pratique médicale à ses raisons pour les faire.

C'est au printemps qu'on arrache les racines des plantes, celles de patience et de bardane, par exemple. On les débarrasse de

la terre qui les entoure ainsi que de leur chevelu. Si elles sont volumineuses et par conséquent difficiles à dessécher on les découpe en rondelles ou en lames, et, dans cet état, la dessiccation se fait au soleil ou au four. Dès qu'elles sont bien sèches, on les enferme dans un sac en papier qu'on place ensuite en lieu sec. Les mêmes précautions sont à prendre quand il s'agit de dessécher du bois, des écorces ou des racines.

La récolte des feuilles de lierre terrestre, de pariétaire, de menthe, etc., s'effectue après la floraison et avant que les graines des plantes soient mûres.

S'agit-il de récolter des fleurs? On les prend autant que possible au moment où elles commencent à s'ouvrir. Pour un grand nombre et, entre autres, pour la violette et la primevère officinale, il convient de les débarrasser de leur calice et des renflements que contiennent les graines. Il ne faut conserver que ce qu'on appelle la fleur.

Pour les plantes herbacées que l'on récolte entières, c'est-à-dire avec les feuilles et les fleurs, au moment où ces dernières s'ouvrent, le meilleur moyen de les dessécher consiste à les placer à l'ombre, dans une chambre ou un grenier bien aéré et de les y suspendre sur un filet à grosses mailles, afin que l'air circule partout; à défaut de filet, on se contente de les étendre sur des feuilles de papier ou sur des claies en ayant soin de les retourner de temps en temps.

La récolte des fruits et des graines se fait aussitôt la maturité et un peu avant qu'ils tombent d'eux-mêmes.

Tout fruit taché, parce contusionné ou attaqué par les insectes, doit être écarté, qu'il est sujet à pourrir et aussi parce qu'il peut avoir perdu de ses propriétés. On dessèche les fruits au soleil, puis au four.

Quant aux graines, on s'assure de leur qualité en les jetant dans l'eau. Les bonnes vont au fond, les mauvaises surnagent; on jette ces dernières et on ressuie les premières sur un papier buvard. Après quoi, on les met sécher au soleil et au four quand le pain en a été retiré.

"Medica"

### La sérénité

La sérénité vient de l'harmonie comme la perle vient de la profondeur de l'océan; mais il faut bien l'avouer pêcheurs de perles, chercheurs de beauté se font de plus en plus rares.

La sérénité n'est pas à la mode. L'agitation la remplace dans nos cœurs, dans nos âmes, dans nos esprits. L'homme s'agite, cette vérité est vieille comme le monde mais combien plus évidente de nos jours, où nous avons soif de tout voir et de tout comprendre sans rien approfondir, soif de plaisir nouveaux de sensations nouvelles. Tout ce qui flatte notre imagination nous séduit, tout ce qui parle à notre raison nous excède.

L'imagination et les nerfs ont remplacé la raison et le cœur et c'est ce manque d'équilibre dans nos facultés qu'est née la neurasthénie. La neurasthénie est aussi bien souvent le triste fruit de l'égoïsme. Penché

sur ses chagrins, fermé à tout esprit de philanthropie, l'homme a vite fait de mettre son imagination en délire et de se persuader qu'il est un être d'exception parmi l'humanité souffrante. Et quand, par hasard, il veut bien regarder autour de lui ceux qui supportent avec courage les chocs de la vie, c'est pour vous dire avec un air de supériorité: "Un tel? il ne sent rien, il n'a pas de nerfs". Moi, je fais de la neurasthénie. Et pourtant celui-ci est le tourment des siens, celui-là leur consolation. Il serait temps d'être sévère pour la neurasthénie si nous voulons cesser de la voir se répandre dans le monde par nobisme.

Un penseur profond qui peut regarder sans sourcilier le génie de Pascal, Ernest Hello ne se lasse pas de répéter dans ses ouvrages qu'il faut restituer aux vieux mots leur splendeur. Et certes, s'il est un mot fait de splendeurs c'est bien celui de la sérénité. Arrêtons-nous un instant à penser à toutes les qualités qu'il demande et tous les défauts qu'il exclut.

La sérénité vit de la foi, de l'amour, de la justice, de l'humilité et du renoncement. C'est chez les mères de familles qui peinent, chez les religieux les plus austères que nous la rencontrons le plus souvent. Elle ne peut connaître ni la haine, ni l'envie, ni l'avarice, ni la jalousie car le moindre attouchement avec la laideur la ferait mourir immédiatement.

La sérénité est une beauté qui vient de la plénitude des plus nobles vertus.

Elle ne peut être confondue avec la placidité qui n'a pas d'âme. L'une est morte, l'autre est essentiellement vibrante et compréhensive.

Dégagée de tout excès de passion, la sérénité possède les clartés de la sagesse, aussi a-t-elle cessé de se révolter devant le mystère des souffrances mais elle va vers elles avec de douces mains en attendant la rétribution.

Et parce qu'elle est dès ici-bas la récompense des sacrifices consentis, elle donne à la vie de l'homme une grande dignité; et quand vient l'heure suprême c'est sur la figure de quelques mourants que nous pouvons parfois la voir dans toute sa majesté.

Plus le monde est bouleversé ou étreint par laangoisse, plus il devrait tendre vers la sérénité et chercher sa vie de lumière, de paix et de sainteté. Mais le moindre devoir que nous lui devons c'est d'apprendre à la connaître, pour pouvoir la saluer lorsque nous la rencontrons.

MARCELLE ANDRÉ

(La Bonne Parole)

### Le respect familial

Ne serait-il pas juste de mettre un peu en lumière le respect qui doit régner dans toutes les familles? Il est si triste le foyer, où la délicatesse est étrangère, où l'impudence règne en maître! Rien n'est plus pénible, pour un père ou pour une mère, que de sentir leurs efforts toujours méconnus, leurs tendresses toujours ignorées, et par contre, il est dur aux enfants de constater qu'ils ne peuvent se soustraire à des blâmes immérités

et que toutes leurs attentions tendres sont rebutées. Pauvres gens! ils vont semant leurs conflits, pleurant sur leur peu d'entente et disent: "Nous ne nous aimons pas". Non, ce n'est pas cela: Dieu, qui nous a créés, a façonné nos cœurs à l'amour, à la reconnaissance, et ces deux perles familiales existent chez-nous comme ailleurs, seulement, elles sont mal serties, vous avez oublié de les monter sur l'or pur des respects.

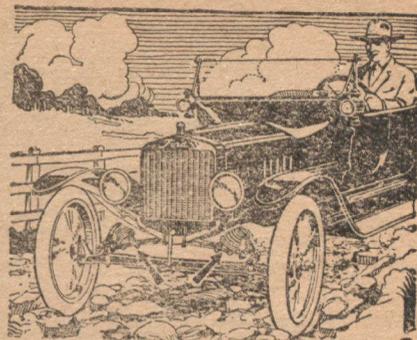
Quelques-uns croient que la belle déférence avilit, non; le respect grandit celui qui le mesure d'une manière précise, le grandit vis-à-vis ses inférieurs, dont il doit être le modèle; vis-à-vis ses enfants dont il est le soutien; vis-à-vis sa femme dont il est l'appui et le guide. Et la conséquence logique, c'est que du respect que vous témoignez aux vôtres naîtra le leur, leur estime et une affection qui donne le vrai bonheur.

Parents, si vous étalez trop vos irrévérrences dans vos mots brefs et rudes; si vous soupçonnez toujours les intentions; si les vôtres ne peuvent vous marquer quelque affection sans provoquer un geste d'ennui ou une dédaigneuse condescendance, croyez-moi, c'est la démolition de votre bonheur que vous commencez.

Après le départ d'un être qui vous est cher, lorsque vous suivez encore les volutes de fumée du paquebot qui l'emporte à des lieux de vous, le premier mouvement de votre cœur est de regretter d'avoir consenti à ce voyage, et vous vous dites: "Je n'aurais pas dû le quitter. S'il allait ne plus revenir! M'aimer moins, à travers cette distance. Si j'allais le perdre par ma faute!" Avez-vous été dans le même état d'âme, le jour où vous avez répondu grossièrement à votre fille? Le soir où l'injustice et la colère vous ont fait discuter comme un valet avec votre fils, avez-vous senti que le fiel de votre irritation l'éloignait de vous? Quand on touche d'une façon violente à ce grand ressort des dignités établies, quand on déclanche le respect de son autorité, comment voulez-vous qu'il n'en résulte pas un éloignement... peut-être un adieu à ce sentiment que je sais être une sorte d'adoration.

N'allez pas croire, Mesdames, que je restreins le respect aux chefs des familles, loin de là. Cette grande loi doit s'appliquer aussi et surtout à vos enfants; seulement, il faut que cette déférence s'apprenne par vous, avec une bonté ferme mais polie, avec une volonté qui ne marchande pas. Pour avoir le respect des vôtres, il ne faut pas remiser votre sceptre ou le passer aux tout petits ni aux aînés; il ne faut pas mettre sur les cheveux bouclés la couronne que Dieu a mise sur votre tête. Si votre apathie déplacée le sacre roi de la famille... oh! ils ne tarderont pas à vous dicter des lois dont vous regretterez la rigueur. Que de fois vous allez en visite, Mesdames, et ne pouvez vous empêcher de rire de cette maman qui a consenti à faire les vingt volontés de ses enfants, tout le temps de votre séjour chez elle; et ces concessions à outrance en font la servante de sa maison, au lieu d'en être la reine aimée, respectée avec tout l'empire de la dignité et des prestiges des régnants:

Ne soyons pas des âmes donnanter; ne tâtonnons pas dans nos efforts vers le Beau.



Que les mauvais chemins ne vous empêchent pas de sortir

Ce n'est pas nécessaire

Avec pare-coups Hassler sur votre Ford vous ne sentirez aucune secousse dû au mauvais état des chemins. Leur élasticité leur fait absorber le moindre choc.



PARE-COUPS  
Pour chars FORD

Les pare-coups Hassler feront que votre Ford ira aussi facilement qu'un char de \$2000.00. Ils augmentent le milage des pneus de 20 à 100%, épargne la gazoline, ménage l'entretien de votre char de  $\frac{1}{3}$  et obtenez plus de valeur pour la revendre. 3000 propriétaires de Ford en reconnaissent son utilité économique.

Impossible de réaliser combien il y a de différence sans les avoir essayés. C'est pour cette raison que nous voulons vous fournir l'occasion de constater vous-même leur valeur.

Essayez-les gratis pendant 10 jours

Téléphonez—Ecrivez ou venez pour notre blanc d'essai et nous installerons sur votre Ford un set de Hassler sans une cent de dépense pour vous. Essayez-les 10 jours. Ensuite si vous êtes consentant de vous en passer nous les reprendrons sans aucune charge.

Omettez de sortir sans Hassler parce que quelqu'un vous en décourage serait injuste envers vous-même. Acceptez cette offre et constatez vous-même. Audelà de 300,000 sets en usage.



Faites votre demande de suite.

ROBERT H. HASSLER,  
Limited  
HAMILTON,  
Lock Drawer H. C. 33. ONT., CAN.

Que chacune consente à être le bon et loyal tâcheron du devoir qui lui incombe. Hâtons-nous d'illuminer nos "Home" avec le respect, car le respect c'est le nom divinisé de l'amour au foyer, c'est tout ce qui incarne la force, la stabilité, le beau et le bon.

Cousine JEANNE

"L'Éclair"

### Les Jolies laides

Une femme ne devient laide irrémédiablement, et même un peu ridicule, que lorsqu'elle éprouve la fausse honte de son visage ainsi que des formes que Dieu lui a données et qu'elle s'essaie, par des moyens factices, à rattraper une beauté qui fuit. Teindre la couleur de ses cheveux; métamorphoser en chairs péniblement roses, une peau mate qui n'est point sans attrait; forcer une taille à sembler imposante, alors que la qualité en est menue; étouffer une gorge puissante en quelque carcan oppresseur; tout cela n'est que ruses maladroitement stratagèmes de mauvais aloi, qui soulignent, au lieu de les excuser, les défauts d'une femme.

Il vaut mieux attaquer l'ennemi de front, et concevoir franchement de ses imperfections, quitte à se refaire une beauté personnelle des restes d'une laideur.

Ainsi une bouche trop grande peut sourire agréablement; des yeux trop petits s'animer avec charme et se poser en tendres regards; des cheveux plats s'accommoder en bandeaux doux au visage,—et peu qu'une expression intelligente éclaire d'un vif éclat ces contrastes d'ombre et de lumière, ils deviennent harmonieux et l'on est une jolie laide.

Car retenez bien ceci, Cousine à moins d'être dépourvu de toute qualité morale ou intellectuelle, il n'existe pas d'être absolument disgraciés. Tous possèdent quelque attrait mystérieux—et inconscient de leur âme ou de leur esprit,—qu'ils ignorent eux-mêmes et que le vulgaire ne découvre pas du premier coup. Ces laides-là sont souvent l'occasion de ces grandes passions qui étonnent le monde, et sur le passage desquelles on murmure.—Est-ce étrange, avec cette figure-là! Ce n'est donc pas toujours la laideur en soi qui est fâcheuse, mais la crainte qu'elle vous inspire, et il serait mille fois préférable de songer bravement à l'imposer plutôt qu'à la dissimuler.

Les jours où nous sommes tourmentées du désir de paraître belles réfléchissons à ces choses. Cousine, et répétons-nous qu'une jolie laide exerce infiniment plus de séductions qu'une beauté de contrebande.

YVONNE SARCEY

A la vente de l'enchère tenue lundi au Board of Trade de Montréal, 2004 colis de beurre ont été offerts en vente; 1005 colis de premier choix, No 1, se sont vendus à 43 cents 3-8, 467 colis No 2, ont trouvé acheteurs à 42 cents 3-4 et 532 colis de beurre pasteurisé, à 43 cents 3-4.

• • •

# CHIQUEZ LE TABAC KING GEORGE'S NAVY



## ET SAVOUREZ SON AROME PERSISTANT 15 cts.

Aux amateurs de noms rares

EN VOULEZ-VOUS ? EN V'LA !

Que les temps sont changés! A l'époque où vivaient nos bonnes vieilles grand'mères une série de huit ou dix noms suffisaient au baptême de toutes les fillettes d'une paroisse.

De nos jours, lorsque s'annonce l'apparition d'un nouveau-né le souci principal de nos jeunes mamans est dans le choix d'un nom qui sortira de l'ordinaire, qu'aucun autre mortel n'a porté ou ne portera, et si c'est possible même, d'un nom qui ne soit pas au catalogue du saint Canon!

Nous voulons être utile à plus d'une et leur offrir un choix tout crû, de la haute nouveauté, du pur original et du dernier cri. Et voici, dans toute sa richesse une liste de ces perles les plus rares:

Féminins :

Graciette,  
Chrodulie,  
Rosamienne,  
Lufroide,  
Primitive,  
Conéa,

Masculins :

Elzéod,  
Valvanis,  
Elsébor,  
Amaron,  
Léonbête,  
Nygin,

Minervine,  
Madrilène,  
Perplexa,  
Aldébarante,  
Pinsèque,  
Rosabine,  
Trajanna,  
Poméranne,  
Praxéda,  
Courannette,  
Supponine,  
Célanire,

Christobel,  
Sabigothon,  
Emèse,  
Jobatique,  
Aldévoï,  
Krabî,  
Artaxellio,  
Elionnaire,  
Albérube,  
Enmanusin,  
Brixède,  
Mérophir.

N'est-ce pas que c'est bien assorti? Si le choix ne suffit pas, nous ajouterons à la présente échelle le mois prochain

YOLANDE

Malgré le coût élevé de toutes choses, le peuple anglais épargne présentement plus d'argent qu'il n'en a jamais économisé dans le passé. Il y a aujourd'hui en Angleterre 16,750,000 possesseurs de valeurs de placement et 15,000,000 de comptes d'épargne en banque.

• • •

## UN JARDIN COMPLETS

13 paquets de légumes  
9 paquets de fleurs pour  
0,40 cts franco.

**Adolphe Allen**  
St-Zacharie, Québec.

### A VENDRE

Lapins de 3 mois à vendre pour la reproduction ainsi que des reproducteurs de 5 mois ce sont tous des géants des Flandres pure sang.

S'adresser à:

G. LEBEL, Aviculteur

KAMOURASKA, P. Q.

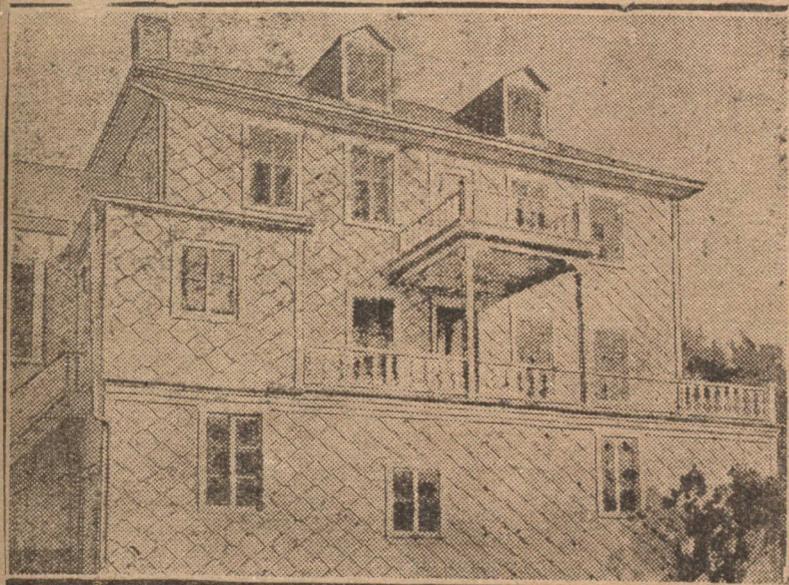
### ATTENTION

Procurez vous ceci. Nouveauté utile valent \$1.00. Aussi plume fontaine dernier model. Comment avoir le plus beau livre gratis. Le tout pour 20 cts malle payer. Cette offre est pour annoncer mon Catalogue, hâtez-vous.

ALLEN NOUVEAUTÉ.

St Zacharie.

Qué



## Voulez-vous une couverture ou un lambris

*Entièrement à l'épreuve du feu  
De belle apparence  
Meilleur marché que la tôle  
Ne coûtant pas un sou d'entretien  
S'améliorant en vieillissant*

Nous avons des types différents pour les maisons d'habitation, les bâtiments de la ferme, etc.

Achetez nos —

## BARDEAUX D'AMIANTE

DEMANDEZ NOS CATALOGUES ET ECHANTILLONS

## LA CIE MANUFACTURIERE D'AMIANTE

78, rue St-Pierre - Québec, Qué.

## BANQUE D'HOCHELAGA

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

### Operations generales de banque.

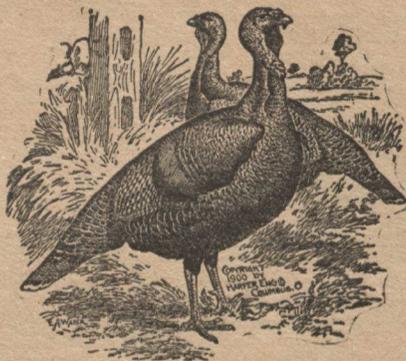
Caisse d'Epargne à toutes les succursales

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

## Oufs et Volailles de races pures

Nous sommes la  
plus grande ferme  
Avicole privée  
du pays



ELEVONS,  
ACHETONS,  
ECHANGEONS  
tout ce qui porte le  
nom de Volailles  
Races Pures

Ce printemps nous possédons le plus beau stock que nous ayons déjà eu. Poules, Canards, Dindes, Oies, Pigeons, Pintades, Lapins, Tourterelles, Paons, Cygnes, Etc. Outardes et Canard sauvages domestiqués. Nous avons 45 mères Dinde, Bronze, grands reproducteurs, de 20 lbs et audelà. Vieux coq d'Inde 42 lbs, pas gras. Oufs de Dinde prêts en mars, \$4.50 pour 10 œufs. *Traité élémentaire en français sur l'élevage du dindon*, indispensable à qui veut élever ce précieux gibier. Notre catalogue illustré de 15 gravures des volailles les plus avantageusement connues au pays, 15 sous par la poste. Traité sur Elevage de dindon, 25 sous. Incluez toujours timbres pour réponse. Nous recevons nombre de lettres tous les jours et notre bon Roi Georges; fait pas de crédit. N'oubliez pas

### ŒUFS ET VOLAILLES DE TOUTES RACES

100 COQS DE CHOIX DE TOUTES RACES A DES PRIX RAISONNABLES  
AUSSI QUELQUES COQS D'INDE ET JARS TOULOUSE

Ferme Avicole Yamaska  
St-Hyacinthe, Que.

## A VENDRE

### UNE TRES BELLE FERME

TERRE DE LA MEILLEURE . . . . .  
. . . . . QUALITÉ ENVIRON 55 A 60 ARPENTS  
ANIMAUX DE RACE — HABITATION NEUVE DERNIER MODELE  
BATIMENTS DE PREMIERE CLASSE

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

CONDITIONS TRES AVANTAGEUSES, S'ADRESSER A

LE BULLETIN DE LA FERME  
QUEBEC

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'im-  
porte quelle moulange.

COMPTANT \$57.00

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

J. Fleury's Sons  
AURORA, ONT.

AGENTS :  
Eug. Julien & Cie Ltée  
QUEBEC

# AUBAINE

VOTRE INSCRIPTION A UN DES COURS CI-APRES MENTIONNES VOUS DONNE LES AVANTAGES SUIVANTS :

- 1—Accès à un Conseil d'Experts Agricoles pendant toute votre vie.
- 2—Analyse du Sol chaque année suivant les besoins de la Ferme.
- 3—Graines de semence, de légumes, de fleurs et arbustes fruitiers, donnés gratuitement chaque année pour les fins d'expérimentation.
- 4—Droit à un Tirage d'Animaux Reproducteurs, à certaines conditions.
- 5—Accès à un Bureau d'Informations concernant la Construction sur la Ferme.

*La méthode par correspondance vous permet d'étudier ces cours à domicile.*

## COURS FRANCAIS D'AGRICULTURE

Enseignement par correspondance

C'est la Version Française autorisée des Cours de

L'INTERNATIONAL CORRESPONDENCE SCHOOLS de SCRANTON, Pa, U.S.A.

### COURS

- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Culture du sol.                   | Administration de la Ferme |
| Récoltes de la ferme              | de la Ferme                |
| Bestiaux.                         | Aviculture sur la Ferme    |
| Industrie laitière.               | la Ferme                   |
| Arboriculture fruitière.          | Elevage en Aviculture      |
| Horticulture (Légumes de saison)  | Aviculture (Cours Spécial) |
| Horticulture (Légumes de primeur) | Chimie.                    |

Découpez cette annonce et adressez-nous la après avoir désigné d'un X, le cours que vous avez choisi.

Insérez ici votre nom et adresse lisiblement

NOM.....

VILLAGE.....

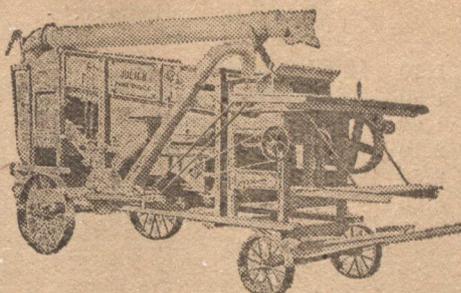
COMTE.....

## FERME D'AVICULTURE EDGE

Section d'Enseignement Français par Correspondance

Casier postal 82 QUEBEC

## SEMEZ DU TREFLE

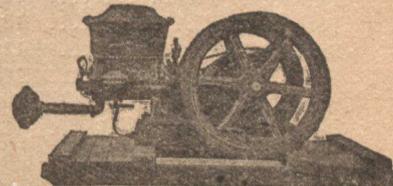


Henrichit le sol, ameublent les terres compactes et consolide les terres légères. C'est une grande source de richesse, surtout depuis qu'il est possible de se procurer à bon compte une batteuse mécanique parfaite.

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 largeurs. 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 FERME CHANTECLER

Lignée choisie avec nids-trappes

Plymouth Rock Barrées - Leghorns Blanches  
Orpingtons Fauves

POULES . . . . .	\$2.50 à \$10.00
COQS . . . . .	\$4.00 à \$10.00
ŒUFS . . . . .	10 cts chaque, \$8.00 le 100
POUSSINS . . . . .	25 cts chaque, \$20.00 le 100

E.-A. BERNARD

St-Basile-le-Grand - Co. Chambly

## ETALON A VENDRE

Cheval Canadien enregistré ayant rapporté tous les premiers prix partout où il a été exposé. Le pedigree remis à l'acheteur. S'adresser à :



LAMONTAGNE LIMITEE

338 NOTRE-DAME, OUEST - MONTREAL

**PRIX COURANTS EN GROS**

**GRAINES ET FARINES**

Avoine 34 lbs ord.....	1.05	1.10
Orge ord. par 48 lbs.....	1.70	1.80
Orge à Drèche.....	1.50	1.64
Blé-d'Inde.....	2.00	2.10
Sarrasin.....	2.25	2.50
Pois.....	5.00	5.00
Fèves.....	9.00	9.50

*Farines par 2 poches:*

Patente d'hiver.....	12.30	12.50
Patente Man.....	13.00	13.00
Straight Roller.....	11.00	11.10
Extra.....	10.80	10.90
Superfine.....	10.60	10.80
Farine boulanger ass. bl.....	11.50	12.00
Patent Hung. 98 lbs.....	6.00	6.50
Farine forte à levains.....	5.50	5.85
Patent d'Ontario.....	5.75	6.00
Farine de guerre.....	5.65	5.75
Extra.....	0.00	0.00
Son, par 100 lbs.....	1.90	2.00
Gru blanc.....	3.25	3.35
Moulée d'avoine.....	3.25	3.50
Avoine roulée.....	5.00	5.25
Barley.....	6.25	7.00
Farine de blé-d'Inde.....	4.40	4.50

**PROVISIONS**

Bœuf salé mess 200 lbs.....	0.00	40.00
Lard short cut, brl.....	0.00	56.00
Lard clear back.....	0.00	66.00
Clearfat.....	0.00	55.00
Saindoux canadien.....	0.00	6.25
Saindoux composé, sceau.....	0.00	5.15
Porc abattu, par 100 lbs.....	23.00	25.00
Cottelene, sceau 20 lbs.....		24
"    tin. 10 lbs.....		25 3/4
"    tin. 5 lbs.....		25 1/2
"    tin. 3 lbs.....		26

Saindoux chaudière 3 lbs.....	0.31 3/4
Saindoux chaudière 5 lbs.....	31 5/8
Saindoux chaudière 10 lbs.....	31 1/2
Petits Jambons.....	0.36
Gros Jambons.....	0.30
Pic-Nics Jambons.....	0.28
Épaules roulées.....	0.33
Bacon.....	0.37
Jambon cuit.....	0.48

**PRODUITS DE LA FERME**

*Beurre:*

Frais de laiterie.....	0.41
Crémeries choix.....	0.45
Second choix.....	0.00

*Fromage:*

Coloré, vieux.....	0.27
Nouveau, coloré.....	0.24

*Œufs:*

Œufs frais.....	0.48
Œufs ordinaires.....	0.00

*Sucre d'Erable:*

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

*Pommes de terre:*

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

*Volailles:*

Poulet.....	0.35
Vieilles Volailles.....	0.25

*Fèves:*

Blanches triées par 60 lbs.....	10.00	10.50
Yellow Eye.....	9.00	9.50
Colorée.....	10.00	10.00

*Fourrages:*

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

**POISSONS**

Hareng N° 1, Spring.....	11.00	12.00
Morue sèche, cwt.....	12.00	13.00
Morue désossée, lb.....	0.06	.07 1/2
Morue N° 1.....	12.00	13.00
Morue N° 2.....	11.50	12.50
Truites.....	16.00	20.00
Saumon N° 1.....	24.00	25.00
Saumon N° 2.....	23.00	24.00
Saumon N° 3.....	22.00	23.00
Huile Morue.....	1.00	1.05
Huile Loup-Marin.....	1.00	1.05
Anguille.....	9 1/2	.10

**PEAUX ET SUIF**

*Prix payés aux Bouehers*

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 N° 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.....	5.50 à	6.00
Citrons (300).....	8.00	10.00
Oranges de la Californie.....	8.00	9.50
Pommes nouvelles.....	3.00	3.50
Pommes Wealthy.....	0.00	0.00
Pommes Stark.....	0.00	0.00
Raisin vert, Malaga (le brl).....	0.00	0.00
Bettes, la poche.....	2.00	0.00
Carottes nouvelles.....	0.40	0.50
Celery, la doz.....	0.00	1.50
Choux nouveaux, crate.....	0.00	0.00
Choux de Siam nouveaux.....	0.40	0.50
Ananas, crate.....	7.00	8.00
Tomates, crate.....	2.75	3.50
Oignon blanc le crête.....	3.50	3.75



**Vive la "Québécoise"**

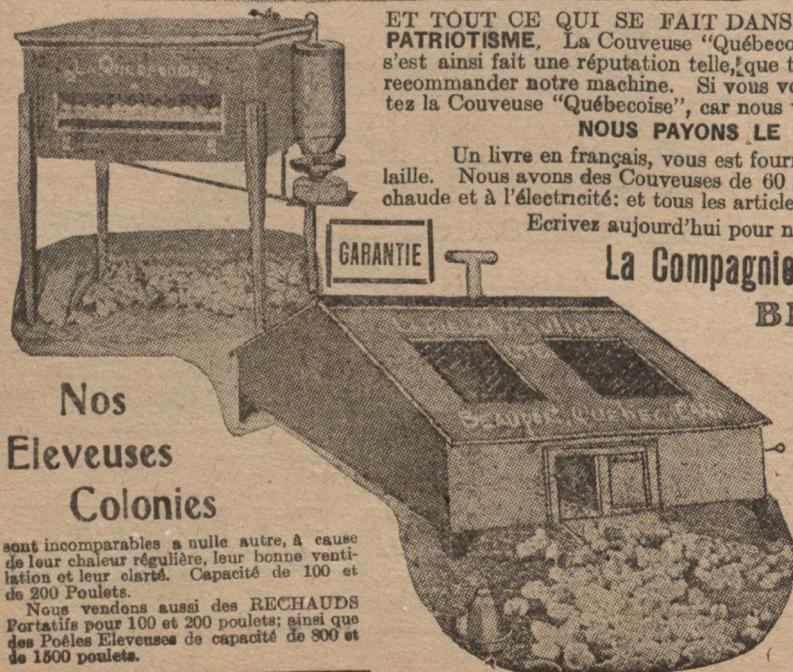
ET TOUT CE QUI SE FAIT DANS LE QUEBEC. CE N'EST PAS DU FANATISME MAIS DU PATRIOTISME. La Couveuse "Québécoise" donne depuis 15 années des résultats incomparables, et s'est ainsi fait une réputation telle, que tout éleveur de volailles est content de s'en servir et de recommander notre machine. Si vous voulez avoir un plein succès dans l'élevage des volailles. Achez la Couveuse "Québécoise", car nous vous Garantissons entière Satisfaction.

**NOUS PAYONS LE FRET SUR COUVEUSE ET ELEVEUSE,**

Un livre en français, vous est fourni Gratuitement avec chaque appareil, sur l'élevage de la volaille. Nous avons des Couveuses de 60 à 2,000 œufs, à air chaud avec bassin d'humidité, à eau chaude et à l'électricité; et tous les articles d'Aviculture et d'Apiculture

Ecrivez aujourd'hui pour notre CATALOGUE gratis et prix.

**La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée.**  
BEAUPORT, Qué., Can.



**Nos Eleveuses Colonies**

sont incomparables à nulle autre, à cause de leur chaleur régulière, leur bonne ventilation et leur clarté. Capacité de 100 et de 200 Poulets.  
Nous vendons aussi des RECHAUDS Portatifs pour 100 et 200 poulets; ainsi que des Poêles Eleveuses de capacité de 300 et de 1800 poulets.

**DES OS VERTS POUR LES VOLAILLES C'EST DES OEUFS A BON MARCHÉ**

Demandez notre livre démontrant ce que valent les os verts pour les volailles, et ce que doit être un bon Broyeur d'Os, et nous vous démontrons pour quelle raison le Broyeur d'Os et de Légumes "GAULIN" est supérieur aux autres machines.

Ecrivez aujourd'hui même.

**La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée**  
Beauport, Qué., Can.



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

# 1<sup>er</sup> GRAND CONCOURS 1<sup>er</sup>

**VALEUR DE \$585. DE PRIX A GAGNER.**  
**TOUT LE MONDE PEUT Y PRENDRE PART**  
**LISEZ BIEN**  
**CONDITIONS**

**1<sup>re</sup>** Pour avoir droit au résultat final il faut que vous soyez abonné au grand journal "Le Bulletin de la Ferme". Fondé en 1913. Publié à 24 pages. Parait tous les mois. Rédigé par des experts. Traité de l'agriculture en générale et les questions d'actualité.  
 Prix 0.25 par année ou \$1.00 pour 5 ans.  
 • 0.50 • pour les gens de la ville de Québec ou des États-Unis.

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

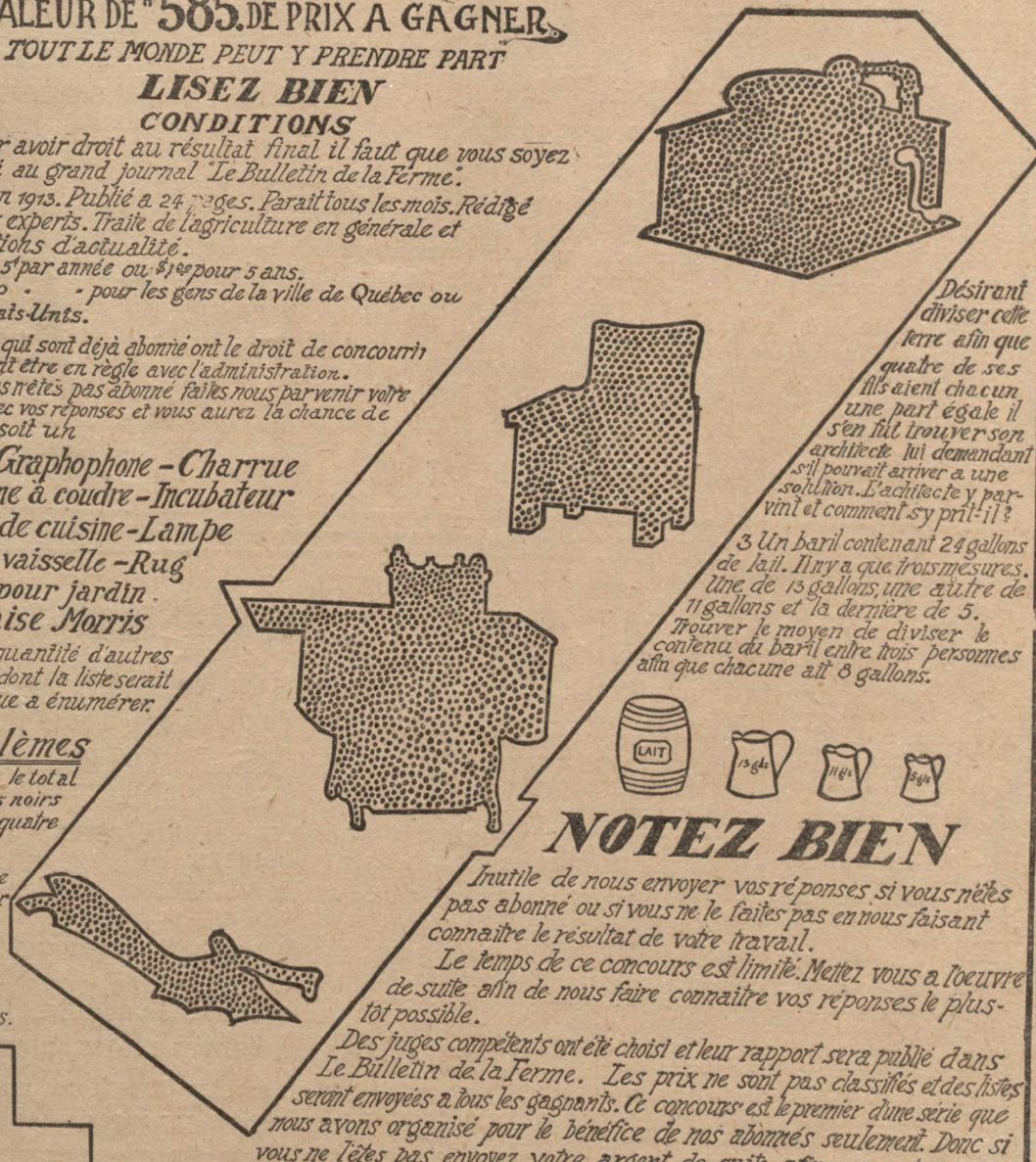
**Graphophone - Charrue**  
**Machine à coudre - Incubateur**  
**Cabinet de cuisine - Lampe**  
**Set de vaisselle - Rug**  
**Outil pour jardin**  
**Chaise Morris**

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

**Problèmes**

**1<sup>er</sup>** Donnez le total des points noirs dans ses quatre dessins.

**2<sup>e</sup>** Un riche cultivateur possédait une terre telle que décrite ci dessous.



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

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



**NOTEZ BIEN**

Inutile de nous envoyer vos réponses si vous n'êtes pas abonné ou si vous ne le faites pas en nous faisant connaître le résultat de votre travail.  
 Le temps de ce concours est limité. Mettez vous à l'oeuvre de suite afin de nous faire connaître vos réponses le plus tôt possible.  
 Des juges compétents ont été choisis et leur rapport sera publié dans Le Bulletin de la Ferme. Les prix ne sont pas classifiés et des listes seront envoyées à tous les gagnants. Ce concours est le premier d'une série que nous avons organisé pour le bénéfice de nos abonnés seulement. Donc si vous ne l'êtes pas envoyez votre argent de suite afin que votre nom soit inscrit sur nos listes.  
 Adressez le tout à **LE BULLETIN DE LA FERME.**  
 1230 rue St Valier. Québec.

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

# TAROL

Soulage Rapidement et Guérit Surement

RHUMES, TOUX, BRONCHITES,  
COQUELUCHE, GRIPPE,

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



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

## Le Goudron et l'Huile de Foie de Morue

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

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

EN VENTE  
PARTOUT

Demandez toujours TAROL et exigez-le.

En Vente Partout.

## Cultivateurs et Eleveurs

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



# OMAZON

NOURRITURE CANADIENNE ET MEDICINALE<sup>LD</sup> POUR LES CHEVAUX, BETES A CORNES,  
MOUTONS, COCHONS ET VOLAILLES.

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

Autres Produits OMAZON prescrits avec succès par la PROFESSION VÉTÉRINAIRE et spécialement recommandés pour leur efficacité.

OMAZON poudre pour l'urine. OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme.  
OMAZON poudre pour les vers. Onguent OMAZON contre plaies, blessures, etc.

Demandez ces produits à votre fournisseur.

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

## Le spécifique des maladies du cheval

# "VIVAT"



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

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

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