

Texte détérioré

PER
B-226

S



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 5

QUÉBEC, SEPTEMBRE 1917

No 1

SOMMAIRE

"Bon sang ne ment"	Editorial.	Au "Sept"	J. de la Ferlandière.
L'heure est grave	E. Bélanger.	Hivernement du bétail	F. E. C.
Terres aux jeunes,		Médecine vétérinaire ..	Dr A. Rajotte, M.V.
Rotation des récoltes	F.E.C.	Culture du Tabac	F. Charlan.
Apiculture	C. Vaillancourt.	Notre industrie laitière...	L.-P. Lacoursière
Pain naturel	P. Carton.	L'Oléomargarine	J.-D. Leclair.
Nos Poules	l'abbé Allaire.		

AU FOYER FEMININ

Les Berceaux (<i>poème</i>)	Théodore Botrel	Art culinaire	Cordon Bleu
Réflexions d'une petite mère	Yolande	Une belle page de	Les Veillot

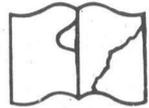
ADMINISTRATION

1230, RUE ST-VALIER

REDACTION

35, AVENUE CARTIER, Ville Montcalm

TELEPHONE 7351



Si le temps c'est de l'argent

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

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

Aussi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

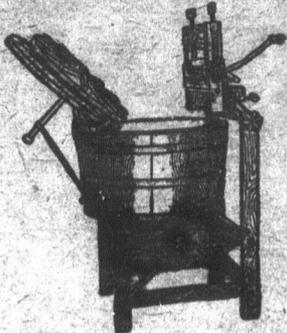
Écrivez aujourd'hui pour livres.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

J. H. CONNOR & SON LTD.

FONDEE EN 1881

OTTAWA, ONT.



Employez les Engrs. Chimiques

"INTERNATIONAL"

GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, QUEBEC

Farine, Grains et Provisions
générales

Spécialités: Grains et Graines de
sequence

FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côté de la Montagne, Québec

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

REFFERENCES: La Caiss. d'Économie de Notre-Dame de Québec
La Compagnie Chinoise, Québec.
Engins Julien & Cie Limitée, Québec.

DÉPARTEMENT SPÉCIAL POUR LES RECOURVEMENTS DE CHEVAUX (COLLECTION)

Procureurs et avocats pour: MM. Eng. Julien & Cie Limitée; La Compagnie Chinoise
The Dorchester Lumber Co. Ltd; The North Shore Realty Co. Ltd; Montmorcency Lumber Co., etc

Casier Postal: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré".

Phone: 212

MORAU, L. L. L.

TEL. 3 9

ALFRED SAVARD, B. C. L.

MORAU & SAVARD

AVOCATS

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

Résidence:
C. HAF. DORION
L. LL.
GRANDE-ROUE
TEL. 4181-18

Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

Résidence:
H. P. GOSSELIN
L. LL.
28 COURILLARD
TEL. 4704

SKYLIGHT TELEPHONE 3478 ABAT-JOUR

Omer Barbeau

REUR

Franklin, St-Sauveur

QUEBEC

Tôle galvanisée, Tôle noire, Ferblans, Ardoises, Gravaux, Bardoux, etc.

Fabricant de Dalles, Dalleaux et corniches en Tôle

Tout ouvrage sera exécuté sous le plus court délai.

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES

LE PLUS A LA MODE

ET LE PLUS POPULAIRE

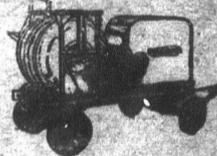
C'EST BIEN CHEZ

ART. PAQUET

67, rue Saint-Joseph, Québec

TÉLÉPHONE 2537.

— BULL DOG —
MALAXEUR A BETON LONDON



Capacité 50 verges
cubes par jour

Prix \$325.00
complet avec engin
à gasoline

Se paie par lui-
même en 20 jours
de travail.
Construit pour
durer la vie.

Demandes notre catalogue ID

London Concrete Machinery Co.
DEP. 1--LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeurs au monde entier

A VENDRE

MOUTONS: Cotswold, Lincoln, Leicester,
Shropshire et Oxford.

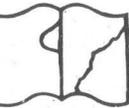
VOLAILLES: Plymouth Rock, Rhode
Island rouge.

Pigeons Fanty.

CLOVIS OUMET,

STE-ROSE,

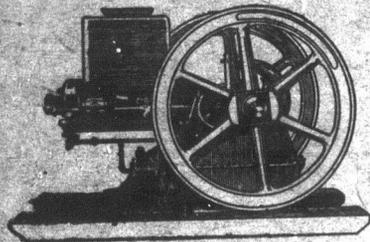
Co. Laval



Texte détérioré

PK
6-224
B

TROIS FACTEURS ECONOMIQUES SUR UNE FERME



LE NAPOLEON

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

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

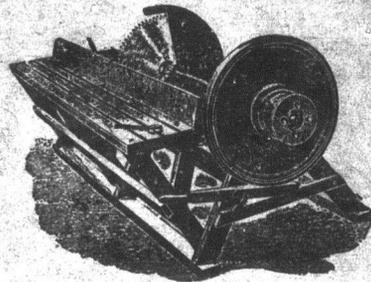
Il n'a ni fil ni batterie enlevant ainsi tout rouble.

LE CYLINDRE

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

LES DENTS

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



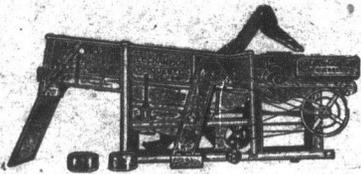
BANC DE SCIE

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

La table est à bascule et facile à mouvoir.

Essieu en acier 1 et 5-8 pouce.

Roue d'air 36 pouces de diamètre.



CHAMPION DE QUEBEC

Eug. Julien & Co

1228 A 1232 RUE ST. VALIER
QUÉBEC

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

Nous demandons de
bons agents partout

L'INEVITABLE



Aucun homme est capable de prévoir son propre avenir. Aucun homme ne peut voir au-delà d'aujourd'hui. Chez tout homme, arrive le temps où le fil de sa vie est tranché. Pour quelques-uns, il arrive prématurément, peut-être. Pour d'autres, il peut être précédé de longues semaines de maladie. Mais pour tous, il arrive un jour. Avez-vous songé à ceux qui dépendent de vous? Si la mort vous réclamait demain, est-ce que les vôtres seraient protégés? L'inévitable peut se produire quand vous vous y attendez le moins. Protégez ceux qui vous sont chers en prenant une de nos polices garanties.

The Manufacturers Life Insurance Company

TORONTO

CANADA

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

A nos abonnés

Nous constatons par les plaintes qui nous sont faites depuis quelque temps que le Bulletin de la ferme est plus ou moins bien distribué à ses lecteurs.

Nous tenons à vous avertir que le Bulletin est expédié au commencement de chaque mois à tous nos abonnés sans exception, de sorte que si vous ne le recevez pas régulièrement, le service postal est en faute.

Comme nous tenons à ce que tous nos abonnés reçoivent régulièrement leur journal nous considérerions comme faveur de nous en avertir aussitôt afin que nous puissions faire plainte à M. l'Inspecteur des Postes, ici, à Québec, et qu'il fasse en sorte que votre revue vous parvienne mensuellement sans y manquer.

Lorsque vous nous écrivez pour quelque raison que ce soit, mettez votre même adresse qui apparaît sur votre bulletin, si changement il y a lieu, nous le faire savoir, mais toujours mettre votre première adresse.

L'ADMINISTRATION

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 5

QUÉBEC, SEPTEMBRE 1917

NUMÉRO 1

EDITORIAL

Bon sang ne ment

Remarquons bien ceci: si la vie rurale canadienne fut de tout temps le berceau de nos hommes éclairés les plus remarquables, si plusieurs de nos grands évêques et de nos prêtres, de nos hommes d'état, de nos professionnels et de nos financiers aussi bien que de nos artistes et de nos écrivains, ont grandi sous le soleil et dans l'air pur de nos campagnes, notre race agricole mérite les plus hauts témoignages d'admiration et de respect.

Les générations qui nous ont précédé ont vécu dans une atmosphère de lutte contre des éléments opiniâtres et multiples: l'absence d'une certaine fortune nécessaire dans les difficultés du début, le manque d'instruction supérieure et l'impossibilité économique de l'acquérir, et, surtout, la faiblesse du nombre devant l'hostilité naturelle d'un conquérant dont les aspirations de race, sont diamétralement opposées à l'inspiration apostolique de notre âme latine.

Rangés autour de leurs prêtres, comme des soldats sur la défensive, instruits de leur mission nationale et enracinés dans le vouloir d'en porter l'accomplissement jusqu'à ses dernières limites, au prix même du sang, les "anciens Canadiens" se sont trempés une âme de fer dont la puissance s'est révélée chaque fois qu'il a été nécessaire à des patriotes de s'avancer et de faire respecter l'intégrité de nos droits.

Mais, les temps ont changé. Faudra-t-il aujourd'hui, en face des mêmes attaques, et avec plus d'avantages, que nous soyions au-dessous des leçons du passé? Malheureusement, de bien tristes défections, de la part d'hommes chargés de nous représenter dans un gouvernement constitutionnel, seraient en train de nous faire croire que l'âme des ancêtres s'est détremnée.

Mais non. Nous ne voulons pas que cela soit. Nous réalisons la gravité de l'heure, mais nous sentons aussi que l'épreuve nous était nécessaire. Nous avons l'inébranlable foi en nos destinées. La source de nos énergies ne s'est point desséchée. Nos croyances religieuses sont demeurées intactes, notre langue française est plus vivante que jamais et notre attachement au sol se révèle de plus en plus intense. Nous avons droit de vie et nous vivons. La Terre laurentienne germera les vertus que la cendre des anciens recèle en ses entrailles fécondes. Car, le froment nouveau se souvient des épis qui l'ont bercé jadis au soleil de liberté, et le sang qui fermente dans sa moelle est le même dont s'est nourrie la moisson d'autrefois.

"Bon sang ne peut mentir".

A. DESILETS, B.S.A.

Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 6527

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 25 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

Prix spéciaux par contrat.

Afin d'assurer leur insertion dans une édition donnée les manuscrits doivent être reçus le ou avant le 16e jour du mois précédent celui de la publication.

Une mort qui nous affecte

Avec le départ tragique de monsieur J.-T. Hamel, horticulteur-conférencier du Ministère de l'Agriculture de Québec, disparaît un ami personnel et un collaborateur précieux à notre œuvre. Ceux qui ont lu ses articles dans *Le Bulletin* ont pu apprécier l'autorité et la valeur pratique de son enseignement. Doué d'une modestie rare et d'un dévouement sincère aux œuvres de propagande agricole, il a vite acquis l'estime et la confiance, non seulement de ses collègues, mais aussi du public avec lequel les semaines agricoles de l'hiver dernier l'ont mis en contact.

Ce fut un homme de valeur, et sa compétence professionnelle fut un exemple profitable pour plusieurs.

Nous offrons à ses proches, à son épouse et à ses enfants, le témoignage d'amitié profonde que nous lui portons et les prions de croire que notre souvenir ne se fanera pas de sitôt sur cette tombe.

A. D.



Terres à vendre

UN BON NOMBRE DE BELLES TERRES SONT OFFERTES À DES CONDITIONS AVANTAGEUSES

Pour faciliter le retour à la terre, l'honorable J.-E. Caron, ministre de l'Agriculture de cette province, vient d'organiser un service spécial destiné à mettre ceux qui désirent s'établir sur des fermes, en communication avec des propriétaires de terres nouvelles ou en pleine exploitation. Nous sommes dès maintenant en mesure d'offrir des terres en très bon état, avec bâtiments, roulant, et améliorations modernes, de diverses étendues, à des

conditions avantageuses. Nous avons aussi en main des offres de terres plus nouvelles, dans les vieilles paroisses et dans les régions de colonisation.

Ceux qui désirent louer ou échanger des terres sont aussi invités à nous en avvertir le plus tôt possible.

Prière de s'adresser au

Bureau de Placement Agricole,
Ministère de l'Agriculture, Québec.

L'heure est grave

En face de la famine qui nous menace, les cultivateurs ne doivent rien négliger de ce qui serait de nature à augmenter le rendement de leurs terres et partant de notre production agricole. Les hauts prix payés pour les produits de l'élevage en particulier, et des produits de la terre en général leur fournissent d'ailleurs le meilleur encouragement en même temps que la plus solide garantie.

Ce serait de l'indifférence coupable que de négliger ses cultures, ou d'en restreindre l'étendue, sous prétexte que la main-d'œuvre agricole est trop rare et trop cher. Une carte postale adressée au Bureau de Placement du Ministère de l'Agriculture, à Québec, mettra le cultivateur en communication avec quelques ouvriers de villes qui sont prêts à offrir leurs services aux agriculteurs.

On objectera peut-être encore que les salaires exigés par certains ouvriers de ville, n'ayant pas ou point de connaissances culturelles, sont généralement trop élevés, mais en considérant les hauts prix atteints par les denrées alimentaires, la somme de travail que l'on peut obtenir d'ouvriers sagement dirigés par un cultivateur pratique sera suffisante pour que l'employeur y trouve un bon profit.

Toutefois, nous ne saurions trop conseiller aux cultivateurs d'user de beaucoup de jugement dans l'emploi du temps de leur salariés. Évidemment, l'ouvrier des villes devra plutôt être laissé aux travaux du jardin maraîcher, et même à l'alimentation des troupeaux secondaires ne rapportant que peu d'argent au cultivateur dans les circonstances où nous sommes.

L'entretien: binages, sarclages, rechausages, etc., des légumes, pommes de terre, choux de Siam, betteraves fourragères, fraises, tabac, fèves, et les soins spéciaux à donner à l'élevage du porc et du mouton, ainsi qu'au bétail laitier constituent la sphère d'action la plus rémunératrice où le travail de l'ouvrier sa'arié peut être mis le plus à profit.

—L'an dernier, par suite d'une augmentation dans le coût du vert de Paris, certains cultivateurs ont de suite conclu qu'il valait mieux sacrifier une partie de leur récolte de pommes de terre plutôt que de déboursier quelques centins de plus pour l'achat d'insecticides: vert de Paris, bouillie bordelaise, arseniate de plomb, etc. Cependant, les prix exorbitants payés pour les patates ce printemps, \$4.00 et \$4.50 le sac de 80 lbs, ont

grandement attristé ces cultivateurs. Une leçon aussi regrettable attend peut-être aussi ceux qui seraient portés à diminuer le rendement de leurs cultures, cette année.

Vers la fin de mai, les œufs se vendaient encore 40 et 42 sous dans les villes, tandis que les prix du beurre (.45) et des viandes demeureraient plus élevés que jamais ont ne les avait encore vus à pareille date.

Les prix des farines augmentent de jour en jour et nous ne saurions prédire jusqu'où s'arrêtera cette ascension dans les prix des produits de la terre.

Il importe donc plus que jamais que les agriculteurs décuplent le rendement de leurs terres, et qu'afin de remédier au manque de main-d'œuvre qu'ils profitent de l'offre qu'il leur est faite par les citoyens des villes.

E. BÉLANGER,

Exposition de Ste-Scholastique

La Société d'Agriculture du comté des Deux-Montagnes vient de faire la distribution de sa liste de prix pour l'exposition du mois de septembre prochain.

Il nous fait plaisir de dire que c'est un ouvrage bien fait, absolument intéressant, contenant une foule de photographies des directeurs actuels et anciens, ainsi que quelques vues prises sur le terrain.

L'exposition de Ste-Scholastique est ouverte au Canada, les 24, 25, 26 et 27 septembre, et offre une liste de prix de plus de \$13,000.00 dont la plus grande partie est pour l'industrie animale.

C'est dire à l'avance que les éleveurs se feront un devoir d'y envoyer leurs animaux pour gagner les beaux prix qui sont offerts.

Des copies seront envoyées gratuitement à tous ceux qui en feront la demande à M. Joseph Fortier, secrétaire-trésorier, Ste-Scholastique.

Le Palais central de l'exposition Provinciale de Québec

Le Palais Central! C'est n'est pas une estrade, et c'est plus qu'une tribune publique ou qu'un amphithéâtre. L'aspect imposant du vaste édifice, la grâce et la grandeur de ses lignes architecturales, les salles nombreuses et spacieuses qu'il renferme, les multiples services qu'il centralise, les longs foyers ou promenoirs dont chacun de ses étages est agrémenté, l'originalité de ses hautes tours jumelles, enfin le milieu approximatif du parc qu'il occupe, sont autant d'éléments qui justifient cette appellation de "Palais Central", et qui font de celui-ci l'édifice le plus beau et le plus complet du genre en Amérique.

On peut se faire une idée de l'importance de ce nouveau palais, quand on sait qu'il mesure 365 pieds de longueur, 100 pieds de profondeur, 110 pieds de hauteur, que la superficie de l'amphithéâtre seul est de 32,000 pieds carrés, formant un total de 87,092 pieds carrés et qu'il comprend trois galeries ou estrades superposées pouvant contenir plus de 7,500

personne
mense, c
sitions
certes
peut enc
sidérable

Le Pa
charpent
de bétou
l'épreuve
environ

Ajout
tré de sp
de la, p
Québec,

J.-B. Du
Damase
Adolphe
Paul To
Charles
Alphons
Clément
Aldice
Philias
Evariste

Emile B
Edmond
Joseph

Joseph
Alex. D
Léger L
Arthur

Régis L
L.-A. B
Siméon

Joseph
Hervé
Vincent

Omer M

Ophni S
Emile F

Lévis L
E.-J. P
Elie De
Dama
Lucien
Albert
Etienne
Odilon
M. Fra

Joseph
F.-E. T
Ulric N
George
Alphon
Mme J
Albert
Arthur

Willy

Clodom
Wilfrid
Adrien
Cyrille

Joseph

personnes; enfin, l'intérieur, qui est immense, comprend des bureaux, salles d'expositions, de conférences, de spectacles, de concerts, des promenades, restaurants, etc., et peut encore accommoder un nombre très considérable de personnes.

Le Palais Central est fait exclusivement de charpente métallique, de pierres, de briques, de béton armé, matériaux absolument à l'épreuve du feu, et il coûte actuellement environ \$140,000.00.

Ajoutons que le nouvel édifice sera le théâtre de spectacles d'une grande splendeur, lors de la prochaine Exposition Provinciale de Québec, du 30 août au 8 septembre.

Terres à vendre, à louer, ou à échanger

Dans le but de faciliter l'établissement des jeunes cultivateurs sur des terres déjà en bon état de culture, et pour favoriser d'une manière générale le retour à la terre, nous croyons être utiles à nos lecteurs en publiant ici une liste des terres de diverses étendues, situées dans différentes régions de la Province et offertes par les personnes dont nous donnons les adresses. La plupart de ces terres sont avantageusement situées.

On pourra s'adresser directement aux propriétaires de ces terres, ou encore, communiquer avec le Bureau de Placement Agricole, au Ministère de l'Agriculture de Québec.

A nos amis

Nous vous transmettons le document suivant qui mérite l'attention de tout bon cultivateur désireux de voir son œuvre couverte de protection surnaturelle:

"Montréal, le 31 juillet, 17

"Chers amis,

"Pas n'est besoin de vous exposer les motifs qui doivent porter tous les Canadiens à répondre à l'appel du Comptoir Coopératif, quand celui-ci vous invite à suivre le bel exemple des agriculteurs de France et de vous consacrer au Sacré-Coeur de Jésus, en votre qualité d'agriculteur. Ce mouvement béni et encouragé par Son Éminence le cardinal Bégin, et Sa Grandeur Mgr Bruchési, président et vice-président d'honneur du comptoir et par Nos Seigneurs les évêques de la province, mérite le plus grand succès. Aussi espérons-nous vous voir y adhérer sans retard.

"C'est dans ce but que nous vous envoyons une formule d'adhésion en vous priant de la signer et de l'envoyer au Comptoir. Nous vous invitons aussi à participer à la consécration elle-même; en assistant à la cérémonie officielle de Québec, en septembre prochain. Il faut que la classe agricole de notre pays grandisse et se fortifie tant au point de vue religieux qu'au point de vue moral, social, professionnel et économique.

Votre tout dévoué,

ANATOLE VANIER,
Président du Comptoir Coop.

Consécration de la classe agricole au Cœur de Jésus

Divin Cœur de Jésus, nous voici prosternés devant vous, pour reconnaître votre royauté d'amour sur nous, nos familles, nos terres et nos biens.

Vous êtes la source infinie d'où découlent toutes les énergies chrétiennes, toutes les vertus sanctificatrices, toutes les grâces d'état.

O Jésus, notre Rédempteur et notre Dieu, c'est vous qui avez soutenu le courage de nos agriculteurs, sanctifié leurs labeurs, fécondé leurs entreprises et leurs moissons.

Vous avez béni nos défricheurs et vous avez multiplié leur postérité.

C'est vous qui avez fait de notre classe agricole et de nos paroisses rurales l'honneur de notre pays et la pépinière de nos gloires.

Nous, les héritiers chrétiens des premiers défricheurs, sous les auspices du Cœur immaculé de Marie, de saint Jean-Baptiste, de saint Joseph, de sainte Anne et de saint Isidore, nous nous consacrons entièrement à votre cœur.

Donnez-nous les vertus propres à notre belle profession: l'endurance, l'abnégation,

ARTHABASKA

Propriétaire	Endroit	Etendue	Nature	Prix
J.-B. Durocher, Ptre.	St-Rosaire	75 arpents	terre jaune	\$ 5,500.
Damase Gendreau	St-Rosaire	280 "	" mêlée	14,000.
Adolphe Provencher	St-Albert	100 "	" noire	5,000.
Paul Tourigny	Victoriaville	300 acres	très bonne	20,000.
Charles Després	Victoriaville	60 arpts	terre jaune	2,800.
Alphonse Provencher	St-Louis	350 acres	" à foin	10,000.
Clément Blanchet	St-Louis	55 "	" de sable	3,500.
Alcide Després	Princeville	54 arpts	" mêlée	3,800.
Philias Pothier	Warwick	100 acres	" légère	5,000.
Evariste Poirier	St-Albert	90 arpts	" jaune	3,000.

BONAVENTURE

Emile Boucher	St-François	65 acres	terre noire	\$ 8,000.
Edmond Moreau	St-Alexis	100 "	" forte	3,500.
Joseph Belzile	St-François	100 "	" forte	700.

BELLECHASSE

Joseph Roy	St-Gervais	110 arpts	terre sèche	\$ 6,500.
Alex. Duchaine	St-Valier	40 "	" riche	10,000.
Léger Laverdière	Beaumont	110 "	" grise	4,400.
Arthur Roy	St-Michel	60 "	" variée	1,600.

BAGOT

Régis Lalonde	St-Théodore	130 arpts	terre glaise	\$ 8,700.
L.-A. Brunelle	St-Liboire	90 "	" jaune	2,000.
Siméon Grendron	St-Simon	100 "	" fraîche	6,500.

BEAUCE

Joseph Bouchard	St-Théophile	60 acres	très bonne	\$ 4,000.
-----------------	--------------	----------	------------	-----------

BROME

Hervé Berger	St-Etienne, Blt.	90 acres	productive	\$ 5,200.
Vincent Charbonneau	St-Etienne, Blt.	30 arpts	terre à jardin	3,000.

BEAUHARNOIS

Omer Maher	Beauharnois	150 arpts	terre glaise	\$10,000
------------	-------------	-----------	--------------	----------

BERTHIER

Ophni Savignac	Berthier RR. 2.	70 arpts	terre grise	\$ 7,500.
Emile Riopel	St-Mich. des S.	50 acres	" jaune	2,000.

COMPTON

Lévis Laperle	St-Malo, Auk'd	50 acres	terre solide	\$ 1,800.
E.-J. Favreau	St-Malo, Auk'd	45 arpts	" noire	2,300.
Elie Desaulniers	Cookshire	75 acres	" fertile	6,500.
Damase Bouffard	St-Romain	100 "	" fertile	9,000.
Lucien Jetté	La Patrie	70 "	" jaune	700.
Albert Chapdelaine	Ste-Edwidge	200 "	" mélangée	7,000.
Etienne Roberge	Birchton	225 arpts	" argile	10,900.
Ogilon Désautels	La Patrie	125 acres	" grise	6,500.
M. Francœur	Hillhurst	400 "	bonne terre	13,000.

CHAMPLAIN

Joseph Laquerre	Pont Batiscan	120 arpts	terre à grain	\$15,000.
F.-E. Tourigny	Batiscan	110 "	" tranche	12,000.
Ulric Nault	St-Jean des P.	60 "	" tranche	6,000.
Georges Caouette	Amos Harrie	50 "	" jaune	1,200.
Alphonse Després	St-Técle Sta.	60 "	" forte	9,000.
Mme Joseph Frigon	St-Prosper	50 "	" fertile	7,500.
Albert Huard	St-A. de la P.	100 "	" forte	5,000.
Arthur Lamhthe	St-Louis	60 "	" franche	9,000.

CHICOUTIMI

Willy Brassard	Ste-Anne	150 acres	très bonne	\$10,000.
----------------	----------	-----------	------------	-----------

CHATEAUGUAY

Clodomir Lemieux	St-Chrysost.	81 arpts	terre glaise	\$ 9,000.
Wilfrid Huot	Aubrey	96 "	" glaise	10,000.
Adrien Juneau	Ste-Martine	64 "	" glaise	6,000.
Cyrille Vallée	Primeauville	90 "	" grise	

CHARLEVOIX

Joseph Côté	Clairveaux	130 arpts	terre jaune	\$ 3,000.
-------------	------------	-----------	-------------	-----------

la foi inébranlable, la soumission aux dispositions de la divine Providence.

Bannissez de nos familles le luxe et l'intempérance. Donnez à nos champs la fécondité, à nos foyers, l'esprit de piété, de prière, de concorde et de charité.

O Cœur de Jésus, soyez notre refuge pendant notre vie et notre joie pendant l'éternité. Ainsi soit-il.

Assolements

(ROTATION DES PLANTES)

(Notes des fermes expérimentales)

Nous avons adopté un assolement systématique, répondant aux conditions de la localité, sur toutes les stations de démonstration que le Ministère fédéral de l'agriculture a organisées pour enseigner aux cultivateurs l'effet des bonnes méthodes de culture.

Beaucoup de cultivateurs n'ont encore aucun système régulier d'assolement; trop souvent ils appliquent le fumier plusieurs années de suite sur le même champ, et ne réservent pas une partie suffisante de leur ferme pour les plantes sarclées, c'est-à-dire, le blé-d'Inde les racines, etc. Souvent aussi ils laissent un champ en prairie ou en pâturage beaucoup plus longtemps qu'ils ne devraient. Dans ces endroits "routiniers", une démonstration pratique des bons résultats que veut donner un assolement bien conçu, devrait faire beaucoup de bien et convaincre même les plus endurcis.

L'assolement de quatre ans que voici est suivi sur les dix stations de démonstration qui fonctionnent actuellement dans la province de Québec:

Première année: Plante sarclée fumée (maïs racines, pommes de terre).

Deuxième année: Céréale (avec graine de trèfle et de mil).

Troisième année: Foin (du trèfle principalement).

Quatrième année: Foin ou pâturage.

Sur presque toutes les fermes où cette rotation est appliquée les recettes nettes augmentent et les récoltes sont souvent deux fois plus fortes. En effet les façons culturales données à chaque récolte, la récolte elle-même, concourent à préparer le sol pour la récolte suivante. On peut ainsi garder plus de bétail, on produit plus de fumier, et le sol s'enrichit au lieu de s'appauvrir.

Première année.—La préparation parfaite que reçoit la terre, les binages fréquents, la débarassant de ces mauvaises herbes, et la récolte qui suit (une céréale), bénéficie également de ces avantages. La plante sarclée profite bien sur une terre fraîchement fumée. C'est donc à cette récolte qu'il est plus avantageux d'appliquer le fumier. On obtient plus de fourrages que lorsque la terre est en foin ou en grain, et ce fourrage revient moins cher par tonne ou par unité de nourriture.

Deuxième année.—Sans doute, la céréale qui pousse sur un sol fraîchement fumé, à une paille plus longue mais elle ne donne pas plus de grain et elle est beaucoup plus exposée à verser que celle qui est semée sur arrière fumure. Les mauvaises herbes ont également

beaucoup plus de chances de se multiplier, d'abord parce que leurs graines et ensuite parce qu'il est impossible de sarcler ou de désherber une céréale.

Tous ces inconvénients n'existent pas lorsque la céréale vient après une plante sarclée qui a déjà utilisé une partie du fumier; il est possible que la paille soit moins longue, mais le grain n'en est pas moins pesant pour cela. La céréale bénéficie de la préparation parfaite et des nombreux sarclages qui ont été donnés au sol pour la récolte précédente, et l'on peut, avec un minimum de travail, mettre la terre dans le meilleur état possible pour recevoir la semence.

Les mauvaises herbes que le fumier a apportées au sol, ont été détruites par les sarclages donnés à la plante sarclée. Le grain est donc plus propre, et il est meilleur parce qu'il n'a pas eu à disputer sa nourriture aux mauvaises herbes voraces.

Troisième et quatrième année.—Le bon effet de la préparation parfaite du sol, s'étend non seulement au grain mais aussi aux prairies et aux pâturages qui suivent. Semées sur terre parfaitement préparée, bien "à point", bien propre, les graines de mil et de trèfle (de même du reste que toutes les autres graines) ont beaucoup plus de chance de lever, et leur pousse, épaisse et vigoureuse résiste bien mieux à l'hiver. Le sol qui n'a pas été épuisé par plusieurs récoltes consécutives de grain est en bon état pour faire d'excellentes prairies et de superbes pâturages.

Du reste, après deux ans, la plupart des prairies et des pâturages ne rapportent plus assez pour être avantageux. Ils devraient toujours être labourés et ensemenés en plantes sarclées au bout de ce temps.

Un bon assolement doit toujours comprendre des plantes légumineuses, qui enrichissent le sol en y laissant, l'azote qu'elles tirent de l'air.

Dans l'assolement qui nous occupe, la plante légumineuse est le trèfle. Ce n'est pas ici le moment de discuter la question des mérites du trèfle. Nous nous contenterons de dire que non seulement le trèfle fait un foin très savoureux, mais qu'il améliore le sol sur lequel il pousse; comme plante légumineuse, il tire de l'air l'élément le plus coûteux de la nourriture des plantes, c'est-à-dire l'azote, et grâce à son système élaboré de racines, il enrichit le sol de ce précieux élément et d'humus. Ses racines, qui s'enfoncent profondément dans un sol favorable, ramènent à la surface des quantités considérables de nourriture qui, sans elles, resteraient inaccessibles à la plupart des plantes.

Journaux agricoles

"L'Eclairer" DE BEAUCVILLE

Dirigé par M. Edouard Fortin, avocat, un apôtre des bons mouvements sociaux, directeur du "Cercle des Fermières" de Beauce, et ami précieux de la cause agricole en cette région, "L'Eclairer" apporte chaque semaine une série d'articles appropriés aux circonstances, et dont le sens pratique rend de bons services à nos cultivateurs. Ce

périodique s'est fait l'apôtre du retour du pain naturel et grâce à lui, cette idée philanthropique fera le tour de la presse et saura pénétrer dans l'esprit de tous les intéressés. Il prêche également l'économie et la coopération. L'action par l'établissement des caisses de crédit paroissiale et par la fondation de sociétés coopératives agricoles pour l'achat et la vente des produits de la ferme. L'œuvre qu'accomplit le journal est des plus utiles et mérite l'attention de tout cultivateur désireux de rendre son industrie de plus en plus prospère.

La page féminine de "L'Eclairer", sous la maternelle surveillance de Madame docteur Fauteux, (pardons! de la si sympathique cousine Jeanne)—apporte chaque jeudi, dans les foyers de la Beauce, et dans plus d'un autre en cette province, son rayon de bonté communicable, et contribue à embellir l'âme et la vie de nos jeunes filles et à nos jeunes mamans.

A. D.

L'agriculture et la consécration au Sacré-Cœur

C'est une chose décidée: aux fêtes du troisième centenaire de Louis Hébert, premier colon canadien, la classe agricole et toutes les sociétés d'agriculture se consacreront au Sacré-Cœur.

Pour que cet acte soit autant que possible un hommage national, il importe que toutes les sociétés d'agriculture, tous les centres ruraux, toutes les paroisses rurales envoient leur adhésion au Comptoir Coopératif 6 et 12 rue du Port, Montréal.

Aucun acte n'est plus opportun que celui-ci. A une époque de neutralité et de négation pratique du christianisme, il convient de faire restaurer tout dans le Christ, ou de tout conserver en Lui, de reconnaître publiquement les droits souverains de Jésus-Christ non seulement sur les individus et les familles, mais sur la société civile et toutes les branches de l'activité humaine.

Nos agriculteurs savent que les véritables forces qui mènent le monde ce ne sont pas les forces aveugles de la matière mais les forces spirituelles.

La plus grande de toutes les forces c'est l'amour de Jésus-Christ.

L'amour de Jésus-Christ a soulevé et transformé le monde.

N'est-ce pas le christianisme ou si vous aimez mieux l'amour de Notre-Seigneur Jésus-Christ qui a fait la civilisation occidentale, supprimé l'esclavage, sanctifié le travail, rendu possible le développement économique?

Cet amour a changé tous les rapports qui unissaient les hommes pour les élever à des hautes insoupçonnées jusque-là.

C'est cet amour qui a fait fleurir dans nos familles patriarcales, la fécondité, l'union, l'esprit de piété, la charité et l'honneur.

C'est l'amour de Jésus-Christ et sa grâce qui ont soutenu le courage de nos défricheurs, et ont fait de notre classe rurale la gloire de notre pays et la pépinière de ses gloires.

Par
agricole
du C
nues
qui ont
plus en
et y pu
Nous
jeunes
de deve
Sans
Cœur e
que déf
N'est
lement



La
Dura
inspect
teur ap
fait la v
colonies
Dans
tâté 68
La lo
des abe
ture du
minée
en filar
en procl
atteinte
même t
ruches
refracta
Cette
la régio
Québec
On éval
environ
La ré
aussi al
certains
été maj
belle, c
dance.
L'ass
Au su
qu'il est
marché
La p
menté o
ans nou
de miel
livre (e
produit
le prix
L'api
tes les p
résultat
coup, sa
troubles

Par une consécration solennelle la classe agricole veut proclamer bien haut que c'est du Cœur de l'Homme-Dieu que lui sont venues dans le passé toutes les énergies saintes qui ont assuré sa prospérité. Elle veut de plus en plus s'approcher de la source de vie et y puiser de nouvelles forces pour l'avenir.

Nous ne sommes encore que dans notre jeunesse; il nous reste une longue étape avant de devenir une nation puissante.

Sans Jésus-Christ et les vertus dont son Cœur est la source infinie, nous ne pouvons que défailir sur la route.

N'est-il pas opportun de consacrer spécialement notre classe agricole au Sacré-Cœur?

ARMAND CHOSSEGROS, S.J.



La récolte de miel—Cas de loque

Durant les mois de juin et juillet, les 12 inspecteurs de ruchers ainsi que l'instructeur apicole du Ministère de l'Agriculture, ont fait la visite de 1810 ruchers contenant 24,846 colonies.

Dans toutes les colonies d'abeilles on a constaté 689 cas de loque.

La loque est la plus terrible des maladies des abeilles. Elle se manifeste par la pourriture du couvain des abeilles. Elle est déterminée par une bactérie mince qui s'allonge en filaments. L'infection se fait de proche en proche et il est difficile de sauver une ruche atteinte. Le remède le plus efficace et en même temps le plus facile est d'italianiser les ruches malades. Les abeilles italiennes sont refractaires à la loque européenne.

Cette maladie est surtout répandue dans la région de Montréal. Dans le district de Québec on n'en a constaté que peu de cas. On évalue qu'il y a dans la province de Québec environ 110,000 colonies d'abeilles.

La récolte du miel, sans promettre d'être aussi abondante que l'an dernier sera dans certains endroits assez bonne. Elle aurait été magnifique si la température avait été belle, car nous avons eu du trèfle en abondance.

L'assainage a été tardif et peu nombreux.

Au sujet de la vente du miel, on remarque qu'il est de plus en plus demandé et que le marché est complètement vide.

La production du miel a beaucoup augmenté depuis quelques années. Il y a trois ans nous ne produisons que 2,250,000 livres de miel qui se vendait de 8 à 9 centins la livre (en gros). L'an dernier nous avons produit au-delà de 4,000,000 de livres, dont le prix moyen a été de 12 centins.

L'apiculture peut être développée dans toutes les parties de la province et avec de bons résultats. C'est une culture qui paie beaucoup, sans occasionner de dépenses et trop de troubles.

C. VAILLANCOURT,
Apiculteur officiel.

Comment préparer les ruches pour l'hiver

Le succès de la saison dépend beaucoup de la façon dont on prépare les abeilles pour l'hiver.

La première condition pour bien garder une colonie pendant la dure saison, c'est de lui laisser assez de nourriture, 30 à 35 livres de miel. Il peut arriver que vous ayez des colonies très fortes en miel et que d'autres n'en ont pas assez.

Dans les ruches à cadres mobiles, il est facile de prendre un cadre dans la ruche trop remplie pour le passer à une autre plus pauvre. Cette répartition doit se faire dans les jours qui suivent la dernière récolte du miel.

Si après ce travail il y a encore des colonies mal approvisionnées, il faut les nourrir artificiellement; c'est ce que l'on appelle: "nourrissement" d'automne. Autant que possible, il faut s'abstenir de nourrir artificiellement à cause de la difficulté de ce travail pour les novices.

Les producteurs de miel en sections peuvent généralement se dispenser du "nourrissement". Ceux qui s'occupent du miel extrait n'ont pas toujours le même avantage. Alors, si à l'automne il y a des colonies qui manquent de provisions, voici comment il faut procéder. Commencer par rétrécir l'entrée de toutes les ruches afin de prévenir le pillage et, pour la même raison, éviter de renverser du sirop quelque part.

Le sirop donné aux abeilles sera composé de trois parties de sucre de première qualité et de deux parties d'eau. En versant de l'eau chaude sur le sucre, le sirop est fait en quelques minutes. Ne nourrissez que le soir, toujours pour éviter le pillage. Ne donnez pas plus de sirop qu'une colonie peut en consommer dans une nuit, ce qui varie ordinairement de trois à cinq livres. Si une colonie manque de quinze livres de nourriture, remplacez-les par vingt livres de sirop.

Il faut réunir les ruches faibles. La deuxième condition pour que les abeilles hivernent bien, c'est d'avoir des colonies fortes en abeilles. Donc il faut réunir toutes les colonies faibles afin d'en former des fortes.

Mettez la colonie faible sur celle que vous voulez réunir en les séparant par un papier dans lequel vous pratiquerez quelques trous.

Au bout de deux ou trois jours, vous descendez les cadres de la colonie supérieure dans celle de dessous avec les abeilles, ayant eu soin de bien les enfumer. Vous devrez préalablement enlever la plus vieille reine. Ainsi vous aurez une colonie forte pour l'hivernage.

Pillage. Le pillage est à craindre surtout à cette époque de l'année. Les fleurs étant presque toutes disparues, les abeilles n'ayant rien à faire se permettent quelquefois de voler leur semblables.

Afin de prévenir le pillage, on prendra garde d'exposer dehors du sirop, du miel ou autres matières sucrées. Si on a encore des hausses à enlever, il est préférable de se servir d'une chasse-abeilles.

S'il y a pillage, on pourra l'arrêter en rétrécissant l'ouverture de la ruche de façon à ne laisser un passage que pour une ou deux abeilles. Un autre moyen qui réussit généralement, c'est de fermer l'entrée de la ruche avec

de l'herbe ou du foin en laissant juste une petite sortie pour les abeilles. Si ce dernier moyen ne réussit pas, c'est que la ruche pillée est probablement orpheline. Dans ce cas, la seule chose à faire, c'est d'enlever les rayons de miel qui restent, tout en laissant la ruche à sa place afin que les pillards ne s'attaquent pas aux voisines.

C. C. VAILLANCOURT,
Instructeur apicole.

PAIN NATUREL

(OBJECTION)

Les matières azotées des zones corticales et sous-corticales du blé ne sont pas utilisées intégralement au cours de la digestion; elles laissent des déchets dans l'intestin. Elles sont donc utiles à conserver et on doit les éliminer de la farine.

Pain naturel

Les matières azotées du gros son et de l'enveloppe interne (épisperme) ne sont pas si inassimilables qu'on veut bien le dire. Une bonne partie profite à l'organisme, et même pour le cellulose, des recherches récentes (Goiffon) montrent que sa digestibilité est plus grande qu'on ne l'avait cru jusqu'ici. Et puis, il n'y a pas que des matières azotées dans ces parties externes du grain; il y a des matières minérales, "dont les trois quarts sont solubilisées au cours de la digestion", comme l'avouent les défenseurs de la mouture à cylindres. Il y a surtout l'énergie solaire emmagasinée sous forme de diastases, qui échappe à toute analyse, qui ne peut se débiter à toute calories et que l'organisme s'incorpore, tout en laissant indemne le son coriace qui lui servait de support. Quant à vouloir proscrire les pains bis parce "qu'ils donnent trois fois plus de déchets que le pain blanc" et laissent un résidu qui augmente la vitesse de transport alimentaire dans l'intestin, c'est retomber une fois de plus dans cette conception insensée que l'aliment idéal est l'aliment concentré chimiquement, dépourvu de tout résidu et totalement digestible sans effort. De plus, c'est énoncer un argument qui se retourne contre soi, puisqu'on reconnaît ainsi implicitement la valeur d'excitation intestinale du pain naturel qui permet d'éviter la constipation avec tous ses ennuis et ses dangers.

Dr PAUL CARTON

Le prix du pain

M. Hanna, le contrôleur des vivres a averti les meuniers que le prix du pain était trop élevé et qu'il fallait faire quelque chose pour le diminuer.

C'est la première fois que le contrôleur des vivres parle des prix élevés. Espérons qu'il en prendra l'habitude et qu'il cessera pendant quelque temps de demander aux gens qui ont à peine de quoi vivre d'économiser sur la

nourriture afin que les peuples de l'Europe puissent avoir plus de vivres.

Après s'être occupé du pain, comme il faut du beurre pour mettre sur le pain, M. Hanna pensera à faire diminuer le prix de cette denrée. Malheureusement on ne sait pas encore de quelle façon on prendra pour diminuer ces articles, il ne faut pas toucher aux profits de ces gros Messieurs.

Que de discrétion et de jugement pour faire et défaire à propos en ce monde!

Un nouveau moulin

Une industrie qui n'est pas nouvelle dans Beauceville, mais qui prend des proportions plus grandes, c'est celle de la meunerie.

Nous venons d'apprendre que les MM. Poulin—M. Charles et Georges—sous la raison sociale de Poulin & Frère, viennent de faire l'acquisition d'une machinerie complète de moulin à farine, qui leur coûte une somme totale d'au delà de \$10,000. Ces machines, vendues par la compagnie Fairbanks, comprennent les moulages avec blutoir, une moulange en éméry pour les engrais et les moteurs électriques, avec accessoires.

Les messieurs Poulin nous affirment qu'ils seront en mesure de fournir la farine à 85%—la véritable farine du pain Nadeau. Leur moulin sera en opération dans les premiers jours de septembre prochain. Les prix de mouture seront les mêmes que ceux du marché et un meunier expert, envoyé par la maison Fairbanks se tiendra au moulin pour conduire les machineries les premiers mois des opérations.

Les MM. Poulin publieront, dans quelques jours, une lettre-circulaire pour annoncer leurs produits et la date exacte de la mise en opération de leur moulin.

AVICULTURE

Nos poules

MALADIES CONTAGIEUSES

Les maladies contagieuses, qui sévissent dans les basses-cours, ont divers caractères et portent plusieurs noms, ce sont particulièrement la tuberculose, la diphtérie, le picage et la gale. La malpropreté et la négligence les engendrent et les favorisent; même, en dépit de l'hygiène la plus sévère, elles naissent et se développent parfois.

Entrées dans un poulailler, que de ruines elles accumulent que de vies elles fanent et étouffent. C'est le mal dont parle La Fontaine dans une de ses meilleures fables, "mal qui répand la terreur, mal que le Ciel en sa fureur inventa pour punir les crimes de la

terre"; tous n'en meurent pas, mais combien en sont frappés?

Heureusement que ces coups s'annoncent la plupart du temps par des cas isolés. Voilà pourquoi un régisseur doit toujours avoir l'œil ouvert, surtout s'il est à la tête d'un poulailler assez considérable. Il lui faut étudier les moindres indices. Quelques sujets ne manquent-ils pas d'appétit, ne sont-ils pas trop blêmes; les excréments ne trahissent-ils pas quelques désordres intestinaux? A leur façon d'agir, ne remarque-t-on pas chez eux de la tristesse? Peut-être chantent-ils ou coquetent-elles moins? Tous ces signes souvent sans importance, peuvent à un moment donné devenir avant-coureurs d'une invasion redoutable.

Quels qu'ils soient, ils requièrent de l'attention. S'ils n'entraînent pas de conséquences graves, tant mieux; mais il n'importe pas moins d'y avoir été quand même de ses soins. On regretterait trop d'avoir été confiant, quand on pouvait si facilement couper à la racine une épidémie maintenant dévastatrice.

Lorsque celle-ci est déclarée, vite, qu'on questre les pestiférés, les galeux; s'ils ne sont pas nombreux, si surtout ils ne sont pas trop précieux qu'on les sacrifie sans pitié et qu'on les inhume profondément loin de l'habitation, à moins qu'on ne les incinère comme de vils païens, pour qu'il n'en reste plus qu'une pincée de cendres inoffensives.

Les séquestrations exécutées, qu'on n'hésite pas à fumiger, à chauffer, à laver, afin de faire disparaître tout germe malin; même là n'est-on pas encore sûr d'être maître de la place. Il faut recommencer autant de fois qu'on apercevrait l'hydre relever l'une de ses têtes.

La diphtérie est l'une des formes les plus communes d'épidémies aviaires; elle est également la plus difficile à enrayer. Donc surtout ne la provoquons jamais.

La tuberculose, cette peste blanche de nos contrées, exerce aussi assez souvent ses ravages dans nos poulaillers; trop souvent elle en décime les troupeaux, sans que l'on s'en aperçoive guère. Les sujets en deviennent improductifs ou même en meurent, pendant qu'on attribue cela à d'autres causes. Un peu d'observation permettrait de tarir cette source de trop grandes pertes.

Le picage et la gale ne conduisent pas à des résultats aussi lamentables; mais sont-ils assez ennuyeux? Toutefois ils ne vont pas non plus sans privation assez sensible de revenus.

Combien de basses-cours jadis prospères sont aujourd'hui abandonnées ou quasi abandonnées, c'est qu'une épidémie a passé là! Après de bonnes années, de mauvaises en ont ravi plus que les bénéfices. Puis l'on s'est découragé et l'on a fini par laisser l'établissement vide d'habitants.

Il y aurait bien aussi à ranger, parmi les contagions ruineuses du poulailler, les invasions parasitaires, celles des poux et mites; pour être venues autrement et opérer d'une autre façon, elle ne doit pas être moins combattue. Elle aussi sait dépeupler et coûter cher à ceux qui en défendent trop peu leurs poules. Seulement de toutes les épidémies

est-elle la plus aisée à éloigner; elle ne résiste pas devant un homme propre.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE

Baillement et pépie

Le baillement et la pépie, sont des maux qui siègent au même endroit, dans la trachée, à l'entrée de la gorge. Ils ont en partie les mêmes symptômes extérieurs: la tristesse, la gêne à respirer, des étournements, l'élévation de la tête en ouvrant le bec comme pour happer. Pour les restes, néanmoins tout est fort différent.

Le baillement est une maladie parasitaire, dangereuse chez les poussins, moins maligne chez les volailles d'âge mûr, mais toujours contagieuse. Elle est produite par un ver minuscule de couleur rouge. Comme tous les très petits, il se multiplie rapidement; les savants l'appellent *Syngamus trachealis*. Il a ceci de particulier qu'il est constamment coupléac, ce qui lui donne l'apparence de n'être qu'un avec deux têtes; de là son nom de *fourchu*. Placé dans un mucus visqueux dont il s'entoure, il forme vite une fourmière active. L'oiseau n'y peut rien pour s'en débarrasser en dépit de ses efforts; il voudrait les avaler ou les vomir, mais inutiles mouvements. Il en perd souvent l'appétit et se laisse ainsi mourir découragé.

Absorbé avec de la nourriture, plus fréquemment dans le breuvage et sous forme d'œufs, ce ver commence d'ordinaire à se propager dans le voisinage du poumon de la volaille; il y creuse souvent ses premières tumeurs et provoque de la sorte chez elle la pneumonie comme prélude de son action malfaisante. De là il monte dans les bronches et la gorge. On ne peut donc jamais assez se défier de l'eau trop rarement renouvelée dans les poulaillers.

Les moyens de détruire cette engéance nuisible sont assez nombreux; nous ne donnerons ici que le plus simple et en même temps l'un des plus efficaces. Vous préparez un mélange de deux parties de mie de pain et d'une partie d'ail pilé, auquel vous ajoutez quelques gouttes de térébenthine; puis vous ingurgitez votre médicament dans le bec du malade. Aussitôt que vous vous êtes aperçu de l'invasion, vous avez dû vous hâter de séquestrer les victimes pour les traiter à part. Autrement elles répandraient vite l'épidémie dans tout le troupeau. Enfin dans le cas où celle-ci aurait sévi quelque temps, il faudrait ensuite désinfecter autant les cours que les bâtisses elles-mêmes.

Quant à la pépie, elle n'est pas contagieuse mais n'apporte pas moins sa bonne part d'ennui à un régisseur de basse-cour: Elle est plutôt de nature cancéreuse. Minant la gorge de les muqueuses, elle forme une ulcération toujours grandissante, d'où est secrété continuellement du pus ou une matière érémeuse. Celle-ci finit par répandre fatalement de la fièvre dans tout le bec et y développer de fausses membranes, même sur la langue. Alors il arrive qu'on confonde parfois la renoue de cette dernière avec le mal qu'on écorche. N'a-t-on pas ouï-dire qu'on

avait
pauvre
était
ritur
loin
d'autr
nom.
Pou
l'attril
une so
d'eau;

Tou
l'hiver
dernier
bien d
ils sor
N'emp
sel, et
la récl
nouvel
cacité;
déjà ét
tats.

D'aj
Domin
vatives
culaire
La r
on fait
dans u
le lait
d'eau.
dant p
On so
de l'ea
les ou
che ou

Lorr
chaux
la solu
l'accès
contien
d'une
sac su
chaux.
tait u
faudra
d'un r
par u
fratché

Préc

Il e
suivan
1. C
faiton
2. C
recouv
périod

Une
absolu
server
nir ce
les ceu

avait même coupé le bout de la langue du pauvre animal, lui enlevant ainsi ce qui lui était nécessaire pour appréhender sa nourriture. Dans tous les cas cette maladie est loin d'être aussi fréquente qu'on le croit; bien d'autres mots se cachent par erreur sous son nom.

Pour la guérir, dans tous les cas auquel on l'attribue, il faut laver la partie atteinte avec une solution de sulfate de zinc dans le double d'eau; on peut également employer le borax.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE

Faisons des provisions d'œufs

(Notes des fermes expérimentales)

Tout indique que les œufs se vendront cher l'hiver prochain, encore plus cher que l'hiver dernier; ceux qui en désirent feront donc bien d'en mettre de côté maintenant, quand ils sont encore relativement bon marché. N'employez pas pour cela, l'avoine, le son, le sel, et ne vous laissez pas non plus attirer par la réclame faite autour de préservatifs et nouveaux dont on vante la simplicité et l'efficacité; servez-vous d'un préservatif qui a déjà été essayé et qui a donné de bons résultats.

D'après le Dr Frank T. Shutt, chimiste du Dominion, l'eau de chaux est un de ces préservatifs et nous extrayons ce qui suit de la circulaire d'exposition N° 42.

La méthode de préparation est très simple; on fait éteindre une livre de bonne chaux vive dans une petite quantité d'eau, puis on brasse le lait de chaux ainsi formé dans 5 gallons d'eau. Après avoir brassé le mélange pendant plusieurs heures, on le laisse se déposer. On soutire alors le liquide surnageant qui est de l'eau de chaux "saturée" et on le verse sur les œufs que l'on a placés dans un baril étanche ou dans une jarre.

Lorsque le liquide est exposé à l'air, la chaux se précipite sous forme de carbonate et la solution s'affaiblit; il faut donc empêcher l'accès de l'air en recouvrant le récipient qui contient les œufs. On peut le faire au moyen d'une couche d'huile douce ou d'une toile à sac sur laquelle on répand une couche de chaux. Si, après quelque temps, on constatait une précipitation sensible de chaux, il faudrait soutirer l'eau de chaux au moyen d'un siphon ou autrement, et la remplacer par une nouvelle quantité d'eau de chaux fraîche.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES NÉCESSAIRES

Il est essentiel que l'on observe les points suivants:

1. Que tous les œufs employés soient parfaitement frais.
2. Que tous les œufs soient complètement recouverts par le liquide pendant toute la période de conservation.

Une température de 40 à 45° F., sans être absolument nécessaire, aide beaucoup à conserver le bon goût des œufs ou plutôt à prévenir ce goût de vieux que possèdent si souvent les œufs conservés.

Certaines personnes recommandent d'ajouter du sel à l'eau de chaux. Nous n'avons pas trouvé, pendant quinze années d'essais, qu'il y eût le moindre avantage à suivre cette pratique; au contraire, le sel communique souvent un goût de chaux aux œufs, probablement parce qu'il provoque un échange de liquides entre l'intérieur et l'extérieur de l'œuf. Nous conseillons donc de ne pas ajouter de sel à l'eau de chaux.

On prétend que lorsqu'on a mangé des oignons, si l'on boit du lait frais, cela fait disparaître immédiatement le goût de ces légumes que l'on sent si longtemps sans cette précaution.

Compétence professionnelle

Tant vaut l'individu, tant vaut la société. Ce principe est universellement admis. Les groupements d'action sociale, dont le motif essentiel est d'orienter les générations dans la voie droite du devoir, ont dû s'en imprégner. Et ceux-là seuls ont pu réaliser le but poursuivi.

L'Association catholique de la Jeunesse, si nous en comprenons l'esprit, n'a pas de plus chère ambition que de former en chacun de ses membres un citoyen intègre, éclairé, convaincu et dévoué aux œuvres qui attendent un concours intelligent et viril. Et comme elle désire que l'action de tous converge tout d'abord au perfectionnement individuel. Elle exige de chacun de ses membres qu'il accomplisse sans forfanterie, mais aussi bien sans lâcheté, tous ses devoirs de religion; qu'il soit franchement catholique, dans sa vie publique comme dans sa vie privée, à la tribune comme au foyer, sous le soleil des champs comme en face du tabernacle, dans l'atelier ou le magasin comme à sa table ou au pied de son lit. Elle veut que toute sa vie soit une constante prière. Puis elle désire encore que nul d'entre nous ne se désintéresse des problèmes vitaux, langue, culte, histoire et propriété; qu'il acquiesce au surplus, toutes les connaissances requises par son état et par sa profession; elle nous demande donc le souci effectif et pratique de l'étude. C'est pourquoi l'Association peut compter sur des forces vives et indéfectibles quand viennent les heures de l'action.

C'est lorsqu'elle nous demande d'étudier en commun ou en particulier, par la réflexion ou le contact des bons auteurs, les sciences mécaniques, agricoles, légales ou commerciales, qu'elle nous rend les premiers services. En effet, si chacun d'entre nous prend la peine de scruter les secrets de son art ou de sa profession, s'il développe en lui les connaissances dont il possède déjà les bases fondamentales, il verra sa carrière s'ouvrir devant ses pas comme une voie de clarté et il mettra toutes ses démarches à l'abri des illusions qui ont faussé bien des routes. La prétention est l'apanage des demi-sciences mal appliquées. Ceux qui en sont atteints font bien du mal à la société. Car la prétention est la fille malade d'une mère aveugle.

Voyez, dans toutes les sphères de l'activité humaine, ceux qui ont vraiment réussi à améliorer leur sort et celui de leurs semblables, chez nos professionnels et nos législateurs, tous ont été des hommes d'étude. Leur compétence professionnelle a projeté de nouvelles lumières sur les difficultés qui entravaient notre avancement. Il en fut de même chez nos industriels et nos agriculteurs. Nous marchons à présent sur des années solides et le progrès donne raison d'autorité à leur enseignement. Leur compétence indéniable porte ses fruits précieux.

Profitez de ces hauts exemples. Assimilons-nous, au profit des besoins nouveaux, le pain qu'ils ont pétri pour nous. La Jeunesse qui monte est forte et généreuse.

ALPHONSE DRILETS, B.S.A.

Au "Sept"

Il s'agit d'un endroit historique dont le nom, pour les âmes ferventes, est synonyme d'espoir. . . . A l'aube d'un jour clair, gravissez quelque sommet d'où vous pourrez scruter l'horizon à cent milles à la ronde; lorsque vous apercevrez un clocher presque neuf s'élançant fièrement dans l'aurore, si les teintes sont séduisantes et se dessinent mieux qu'ailleurs sur un fond bien découpé, c'est là: inclinez alors votre lunette légèrement au sud et vous verrez le "Sept" bon premier à saluer le jour qui s'avance, et cela sans avoir à vous faire cahoter par le "Quatre-franchement retourné. . . ."

Je ne saurais cependant médire du trajet en voiture, car, quelles que soient les routes que nous prenions, de beaux grands ormes nous escortent fidèlement et les paysages frais qu'ils enjolivent sollicitent la lenteur de notre allure.

C'est en barouche que nous (?) y sommes allés, avec un bon cheval gris ayant l'habitude bien pardonnable, et seulement quand il est au pas. . . . de brouter ici et là "l'herbe tendre", faisant ainsi de petites peurs aux enfants (toutes jeunes!) montés avec moi et qui n'aiment pas du tout les fossés creux. . . .

Après six milles de course de l'église, nous arrivons sur le haut d'une colline presque arrondie et richement ombrée, vrai site seigneurial prolongeant sa domination à dix lieues, au delà d'autres sites plus modestes échelonnés tout autour. Une grande habitation est sise là bien avenante sous son manteau de lierre, ornée de beaux érables, avec, à l'arrière, des pommes, des prunes, et des cerises grossissant, muettes. . . . dans la feuillée légère. En face, l'on vient d'ouvrir dans le foin un large sentier aboutissant à un tout petit verger isolé sur un monticule, où le soleil descend dans les branches courbées, les feuilles bruissantes, les fruits reluisants. . . . C'est dans ce décor délicieux que nous avons soupé, une trentaine que nous étions, dégustant de bons produits de ferme, des mets de chez nous. . . .

Je devrais vous peindre ces scènes trop faiblement esquissées, de même la grande route

- (1) Un rang dans nos campagnes.

somnolente où plusieurs avons marché dans la pourpre du soir; et ce crépuscule tamisé grisant un groupe silencieux sur la véranda; et aussi ce salon égayé par le chant et la musique s'harmonisant à la brise dans les arbres; mais son pinceau ne sait pas... et il est temps de vous présenter ces gens qui reçoivent si bien et continuent merveilleusement nos plus nobles traditions.

La famille où nous sommes est franchement canadienne, les ancêtres reposant à l'ombre de nos saules pleureurs, comme reposent leurs aïeux.

Le grand père, un classique d'éducation et d'instruction, s'est établi sur une terre vierge par pur patriotisme; il est l'un des premiers colons qui ont envahi ces domaines que les anciens Loyalistes croyaient s'être réservés à tout jamais.

Le père, à son tour, sait conserver et augmenter le patrioisme reçu en héritage avec les plus mâles vertus: il fait honneur à sa profession et à sa race.

Dans cette famille apparaît une mère dont le mérite étonne, elle est, par excellence, la *femme forte* de l'Évangile. Issue de parents également remarquables; cette mère possède une éducation supérieure et une instruction académique complète; en plus, elle est excellente musicienne et pourtant *femme de cultivateur* accomplie. Sous le toit béni qu'elle garde chrétiennement, la famille grandit et s'instruit sous nul autre concours que le sien et celui de son époux, cette femme, qui s'occupe de tous les travaux de son état, jusqu'au tissage au métier, ne saurait confier à d'autres l'éducation et pas même l'instruction... de ses enfants, si ce n'est une couple d'années pour faire graduer les jeunes filles, tandis que les garçons n'auront qu'à suivre les traditions de famille, le temps venu, en traitant par exemple, le cousin intelligent qui entrera demain en possession heureuse d'un des plus beaux biens de la place. Après de fortes études classiques et avec le titre de bachelier en agriculture...

Si vous avez le bonheur d'être reçus dans cette maison, mon croquis vous reviendra sûrement en regardant ces jolies blondes et brunes, à démarche dégagée, élégamment vêtues, sachant parler, lire et chanter en français... et aussi en anglais avec un accent parfait, sachant faire de la musique au piano et sur le violon, pendant que cette femme extraordinaire vous dira humblement qu'elle "ne joue plus du tout..." Et si vous portez vos yeux sur la bibliothèque, vous constaterez que là aussi c'est bien canadien, les premiers livres aperçus sont sur notre histoire...

J'admire encore cet endroit verdoyant et ensoleillé où la maison cache si discrètement une vraie "perle" de notre histoire, à six milles d'une église.

Le retour par le "six", au clair de la grande lune de ce soir de juillet, aurait sans doute fait vibrer la lyre d'un poète... Notre cheval ne broutait plus "l'herbe tendre"... mais nous emportait grand trot vers la demeure bienveillante d'un de ces bons notaires de

campagne qui sont, dans nos paroisses rurales, comme les agents attirés d'harmonie et de progrès. Le clocher de l'église apparut toujours fier sous des nuances argentées et je songeai alors que la croix qui le domine veille divinement sur les alentours; je songeai encore que la Province saura épargner ces foyers qui dorment dans une paix immense; et je rêvai, pour toute la terre, cette paix si douce et si sereine de cette nuit pleine d'espoirs...

Souvent il me revient ce grand sourire confiant qui me passa aux lèvres de lendemain, quand, sentant de nouveau ma race aux prises avec les pires ouragans, j'eus l'intuition de l'épopée glorieuse qu'elle élabore dans les profondeurs du sol, accomplissant héroïquement les desseins de son Créateur... Et depuis, je crois! je crois infiniment! que la Terre est souverainement bonne à ceux qui l'aiment...

JACQUES DE LA FERLANDIERE
Québec, 6 août 1917.



Achat d'aliments pour l'hivernement du bétail

NOTES DES FERMES EXPÉRIIMENTALES

Les meilleurs nourrisseurs achètent une quantité raisonnable de moulées (produits de meunerie) et d'aliments concentrés, et ils savent s'en servir avantageusement. Mais c'est toujours un problème difficile que de faire un choix parmi ces aliments et de savoir à quel moment il convient de les acheter.

Celui qui achète de la moulée par petites quantités, au fur et à mesure de ses besoins, et qui prend toujours celle qui coûte le moins cher, à cause de son bon marché, est un mauvais homme d'affaires, qui ne comprend pas la valeur réelle des aliments concentrés.

Celui qui récolte sur sa ferme des fourrages riches et succulents n'a pas besoin d'acheter autant de grain, ni de moulées, que celui qui n'en produit pas: il n'a pas besoin non plus d'aliments d'une nature aussi concentrée. Or, le bon nourrisseur produit toujours sur sa ferme des fourrages de la meilleure qualité possible et il achète des grains et des moulées simplement pour bien équilibrer ses rations.

Il n'y a que deux bonnes méthodes de choisir les moulées que l'on achète. On suit l'un ou l'autre suivant la quantité, la qualité et la sorte des fourrages que l'on produit sur sa ferme. La première consiste à acheter d'après la quantité de protéine qui se trouve dans une forme digestible; la deuxième, d'après la quantité totale de principes nutritifs digestibles (protéine, plus hydrates de carbone, plus gras x 2 1/4).

Par exemple, le foin de trèfle rouge contient 152 livres de protéine digestible et 1018 livres d'éléments nutritifs digestibles totaux par tonne. Le foin de mil n'a que 60 livres de protéine digestible et 970 livres d'éléments nutritifs totaux par tonne. Quant à l'ensilage de blé-d'Inde, il contient 22 livres de protéine, digestible et 354 livres d'éléments nutritifs totaux par tonne. Les batteries fourragères et les rutabagas (choux de Siam) ne contiennent que la moitié de cette quantité. Le foin de trèfle ou de luzerne fournit la protéine de la ration dans la proportion à peu près exacte, mais le foin de mil n'en fournit pas assez; il faut y ajouter une farine riche en protéine.

D'autre part, l'ensilage de blé-d'Inde quoique volumineux, fournit la quantité d'éléments nutritifs totaux la moins coûteuse, mais il exige l'addition d'une farine riche en protéine. L'ensilage fait avec du trèfle vert, de l'avoine, des pois et des vesces, est presque deux fois plus nourrissant que le bon ensilage de blé-d'Inde.

Il existe le même rapport entre toutes les moulées que l'on achète pour l'alimentation du bétail. Le cultivateur qui a du foin d'herbe (par exemple du foin de mil) et de l'ensilage de blé-d'Inde, doit se régler pour acheter des moulées sur le bon marché de la protéine qu'elles contiennent. A l'heure actuelle, ces aliments viennent dans l'ordre suivant de bon marché: farine de graine de coton, drèche séchée de distillerie et tourteaux de graine de lin, farine de gluten, son de blé, petit son, recoupes et avoine. Si, d'autre part, il a du foin de luzerne ou de trèfle, de l'ensilage de blé-d'Inde, ou d'autre bon ensilage et des racines, il n'a pas besoin d'acheter autant de moulée, il doit se régler sur le bon marché de la quantité totale d'éléments digestibles. Aux prix actuels ces aliments se classent dans l'ordre suivant: drèche de distillerie, pulpe de betterave, recoupes de blé et son, farine de gluten, farine de graine de coton, tourteaux, de graine de lin et avoine.

Un cultivateur qui connaît les prix actuels des aliments et leur teneur en principes digestibles, peut toujours, en quelques minutes régler ses achats d'une façon avantageuse.

S'il désire tirer le meilleur parti possible de son argent il doit s'en tenir aux quatre règles que voici:

1. Acheter les aliments de la meilleure qualité possible et qui ne contiennent pas de la terre, des substances de remplissage et des fibres indigestes.
2. Acheter les aliments qui contiennent les éléments désirés sous la forme la moins coûteuse.
3. Acheter en coopération, en charges de wagons si possible, et économiser ainsi sur le transport et la commission.
4. Acheter lorsque les prix sont les plus bas, en été ou en automne, et économiser ainsi sur l'emmagasinage, les frais de manutention et généralement sur les profits supplémentaires que font les meuniers et les commerçants.

Le Tricentenaire de Louis Hébert

Une dépêche nous apprend que la Commission de l'Exposition provinciale fait de grands préparatifs pour le Tricentenaire de l'arrivée de Louis Hébert, le premier cultivateur canadien.

Déjà, paraît-il, le succès des Fêtes en l'honneur de Louis Hébert est assuré. On estime que des milliers et des milliers de cultivateurs venant de toutes les parties de la province seront témoins de ces touchantes démonstrations en l'honneur du Père de l'Agriculture canadienne, démonstrations qui auront lieu à Québec, mardi, le 4 septembre.

Médecine vétérinaire

MAI DE BOUCHE

C'est l'inflammation de la muqueuse de la bouche, elle peut être partielle ou généralisée.

CAUSES.—Cette inflammation peut être due à des irritations par des instruments ou corps étrangers, des copeaux pris entre les dents, dents mal poussées ou usées irrégulièrement. Aliments grossiers, avariés, elle peut être le fait d'intoxication par des médicaments tels plomb, mercure.

SYMPTÔMES.—Ils varient suivant la cause provocatrice, dans la légère irritation la bouche n'est qu'épaisse légèrement, gonflée au palais, dans les cas graves, nous avons signalé: odeur infecte provenant de certains ulcères ou boutons aphteux.

TRAITEMENT.—Il marche de pair avec la cause de la maladie, quand l'inflammation est limitée au palais ce qu'on appelle communément lampas, il n'est pas nécessaire de recourir au barbier du coin, forgeron ou charlatan voisins pour faire déchirer ou labourer le palais de l'animal avec des lancettes clous à cheval, etc. Non, se demander tout simplement d'où vient la cause, si c'est de la mauvaise dentition chez le jeune cheval ou encore mauvaise digestion ce qui arrive souvent et qui occasionne un état fébrile partout l'organisme; faites de bons lavages de la bouche à l'eau crélinée ou boriquée, ensuite mélangez du sel de table et du vinaigre et en frictionner le palais. S'il existe des plaies aux joues, causées par de mauvaises dents, les faire extraire ou vivelées, donner une nourriture légère barbotage, aliments hachés, facile à mastiquer, quand chez le mouton ou le chien on trouve de petits ulcères les brûler avec de l'acide carbolique, ensuite lavage tiède à l'acide borique, s'il existait des dents branlantes, les extraire de suite. Chez les bovins il existe une maladie très contagieuse: la fièvre aphteuse caractérisée par des boutons dans la bouche et sur les lèvres, il y a salivation abondante, en outre ce qui différencie cette maladie d'avec les inflammations simples de la bouche, c'est qu'il existe de ces mêmes boutons entre les ergots des pattes et aux mamelles.

Dans ma prochaine causerie, je vous parlerai de l'inflammation de l'arrière bouche.

Dr A. RAJOTTE, M.D.

Drummondville, 7 août, 1917.

(CAUSETTE)

Ma vache

Avez-vous une vache? J'en ai une, moi; une belle vache, au pelage roux, tacheté de blanc; fine de tête, svelte de taille, yeux intelligents et doux, allure tranquille, pattes nerveuses, pis bien proportionnés, trayons écartés: un expert classerait "Caillette" parmi les meilleures laitières, sans se tromper.

Soir et matin, à heure fixe, je m'enveloppe d'un ample tablier, fait exprès, et ma chaudière neuve au bras, une blanche serviette sur l'épaule, je m'en vais au clos, du côté où le joli lac baigne de fraîcheur le verdoyant paysage.

J'appelle: "Caillette, viens-t-en!" Et, docile à ma voix, Caillette s'en vient d'un pas pressé. Ça vous étonne? Moi, pas! Le truc est simple: une poignée de sel que je lui apporte pour son dessert, et voilà pourquoi Caillette me témoigne une si tendre affection! Rien de tel, pour adoucir de flatter les bêtes... et les gens; comme de leurs innocentes manies! Et Caillette aime le sel!

En arrivant, elle s'abreuve, longuement, dans l'eau claire, qui reflète son image et la mienne, avec le décor d'alentour. J'y puise aussi, à même ma chaudière et tandis que Caillette lèche son sel, je lave à grande eau les fins trayons que j'essuie avec le linge propre.

Sur mes talons, je m'assois. Vous préférez un banc? Affaire d'habitude; pourtant le mien est plus commode! Je commence à traire. Le lait descend en neigeux flocons avec un bruissement doux, dans la chaudière qui se remplit de blanche écume jusqu'à plein bord. Une dernière caresse à Caillette, qui ayant fini de lécher, se reprend à mâcher sa gomme, en ruminant je ne sais quoi, avec un air béat de parfait contentement.

Je reviens vers la maison, et dans le calme du soir, ou dans la fraîcheur du matin, l'écrémuseur entonne sa claire chanson, accompagnant la miennne. La crème monte dans la petite chaudière et le lait dans la grande; mais il est maintenant d'un blanc cru, qui contraste avec l'autre. Dans la jarre je transvase la riche crème, d'une belle teinte ambrée, je la porte au frais et à demain le beurre.

Aimez-vous à traire les vaches, mademoiselle? Non? Vous avez tort! Pour vous en convaincre, écoutez cette véridique histoire d'une de mes amies.

Pendant les vacances, sans y manquer jamais, elle allait traire la vache. La vieille maman disait bien: "Laisse faire, petite, j'y suis habituée, moi". Mais, vivement, la fillette s'emparait de la chaudière, traversait le chemin en courant, sautait la barrière et commençait. L'heureuse maman, souriant à l'espiègle, retournait préparer le souper ou le déjeuner.

Souvent un grand ami, inoccupé à ses heures-là, accompagnait sa petite voisine; s'offrant même à la remplacer; se moquant des menottes inhabiles et trop blanches; riant du petit doigt rebelle, qui s'obstinait à se cambrer dans une pose plus élégante que n'exi-

geait le métier. Bravement, la fillette tenait bon; acceptant seulement de lui voir porter la chaudière au retour.

Voyez-vous se dessiner le petit roman, plus beau et plus vrai que tous les romans? Ce compagnon, sur la route du pâturage, devint le dévoué compagneon dans le chemin de la vie!

Et c'est là, au clos, en lui voyant traire la vache, qu'il apprit à apprécier sa petite amie! Amour filial, vaillance, bonté, bonne volonté, etc., etc.; toutes ces rares vertus pleines de promesses pour l'avenir, le sage observateur a su les lire, dans le fait très simple, d'aller, soir et matin, traire la vache!

Avis aux intéressés!

PERRETTE

(Bulletin paroissial de Willow Bunch.)



La culture du tabac

Conservation des produits.—Elle dépend surtout du degré d'humidité et de tabacs au moment de l'écotonnage et de l'emballage qui précède la livraison de l'entrepôt.

Si cette humidité est trop grande, certains tabacs présentant tous les caractères exigés d'une bonne feuille à sous capes, perdront sous l'effet d'une pression même légère, pour peu que celle-ci se prolonge pendant quelques jours, une grande partie de leur qualité.

Les feuilles doivent être emballées sèches mais sans jamais donner à la main l'impression de tabac frais. Quant aux côtes, leur dessiccation doit être complète sinon l'on s'expose à des moisissures qu'il est toujours difficile de combattre dès qu'elles ont fait leur apparition.

En ce qui concerne les avaries au séchoir, tous les planteurs savent ce qu'ils ont à redouter des fermentations à la pente. On doit éviter de trop serrer les produits sur les lattes et de trop rapprocher ces dernières sur les étendages. Le nombre de plantes Comstock par latte, pour une récolte normale, ne doit pas s'élever au delà de sept, les lattes doivent être espacées entre-elles de 7 à 8 pouces, de centre en centre.

Quant à l'aération, si le temps n'est pas trop chaud, on peut la conduire très lentement pendant les deux ou trois premiers jours, jusqu'à ce que le jaunissage des feuilles soit assez prononcé, passé cette période, il vaut mieux pêcher par excès de ventilation que par défaut.

Triage.—Depuis le début de l'établissement de la culture des tabacs à sous capes au Canada, les entrepreneurs ont demandé que les cultivateurs leur livrent ces tabacs séparés en catégories: feuilles de tête, veilles médianes, feuilles de pied, déhets.

Il ne semble pas que cette prétention soit exagérée car au moment de l'écotonnage il n'est certainement pas difficile de classer à

part les feuilles provenant des différentes parties de la tige. La dépense supplémentaire s'il y en a une, doit être bien faible. En revanche, pour l'entrepôt, la séparation préalable en catégories représente une économie de temps et d'argent considérable.

Pendant longtemps, les cultivateurs n'ont pas attaché à cette question toute l'importance qu'elle comporte. En présence des prix payés pour les tabacs à cigares de la récolte 1916, il leur est désormais impossible de méconnaître l'intérêt témoigné par les manufacturiers canadiens pour les sous capes canadiennes, et la nécessité de ne pas les décourager en compliquant inutilement le travail des entrepôts.

Combustibilité.—C'est une des qualités essentielles des tabacs à cigares. Elle varie, dans une certaine mesure, avec la variété, mais elle dépend surtout de la composition chimique du sol, et, bien qu'à un degré moindre, de l'état physique de ce dernier.

D'une manière générale, les tabacs à sous capes produits jusqu'à ce jour dans les environs de Montréal, (comtés nord et sud), possèdent une bonne combustibilité. Les quelques cas d'incombustibilité qui ont été constatés ont pu être expliqués par l'emploi d'engrais chimiques non appropriés, contenant dans la culture du chlore, comme ceux employés parfois des pommes de terre. L'emploi de ces engrais chlorés dans la culture du tabac doit être évité à tout prix.

La première condition que le planteur de tabac doit exiger du marchand d'engrais chimiques est une "garantie" que l'engrais qu'on lui propose ne contienne pas de chlore. Ceci revient à dire que la potasse contenue dans cet engrais sera sous forme de sulfate de potasse au lieu de muriate de potasse.

Les terres humides, mal drainées fournissent en général des tabacs d'une combustibilité médiocre. Le fait se constate parfois pendant des saisons très humides comme celle de 1916, sur des terres qui d'habitude produisent des tabacs d'une combustibilité suffisante.

L'excès de maturité diminue dans une certaine mesure la combustibilité de la feuille. Le défaut n'est apparent cependant que si la maturité est vraiment exagérée.

Rendement en poids.—Les facteurs principaux qui interviennent dans le rendement en poids d'une récolte de tabac sont: la fertilité du sol, la compacité de la plantation, (c'est-à-dire la distance entre les plantes), et l'éclairage.

Ils ont été considérés séparément dans les paragraphes qui précèdent. Les conclusions auxquelles on s'est arrêté et les recommandations faites sont basées sur les observations recueillies pendant de longues années et sur les résultats d'expériences soigneusement vérifiées.

F. CHARLAN,
Chef du Service des Tabacs.

Jamais nous n'abdiquons les droits qui nous sont garantis par les traités, les lois et la constitution.

(MERCUR)

Enseignement antialcoolique

UN BOURREAU

L'alcool, qui soutire tant d'argent aux individus et aux familles, est encore le bourreau qui les tyrannise.

Le foyer chrétien est une école où Dieu règne par ses grâces ses enseignements, ses espérances et ses joies; par l'alcool, ce foyer devient le rendez-vous de tous les maux: amertumes, larmes, cruautés, maladies, hontes, dégradations, désespoirs, enfer terrestre qui prépare souvent l'enfer éternel. Voilà l'œuvre de ce bourreau.

Expliquez les mots suivants:

Bourreau, soutire, tyrannise, le rendez-vous dégradations.

Analyse.

Le débit de boisson est le gouffre où vont s'engloutir le salaire et l'épargne de l'ouvrier.

Rédaction.

Que feriez-vous si vous possédiez les quinze mille piastres dépensées annuellement dans la buvette de votre paroisse?

Problèmes.

Un ouvrier gagne 0.37½ à l'heure et boit 7 verres de bière à 0.05 chaque jour; que lui restera-t-il au bout de 8 jours, et quelle est sa dépense mensuelle si l'on compte 25 jours de travail dans le mois?

Un buvetier paye \$600. de licence, un loyer de \$60. par mois, et pour le même temps des dépenses accessoires de \$39.50. Il a fait un gain net de \$120. pour le mois de juin. Quelles furent ses recettes de chaque jour?

R. P.

Ceux qui sont pour la conscription

Les taureaux à face humaine;
Les eunuques;
Les "unfit";
Les fous et les illuminés;
Les Merry Widows qui turlutent: "Il est parti mon soldat!"
Ceux qui sont assoiffés de titres ou de cirage;
Les vautours qui se nourrissent de cadavres;
Ceux qui veulent punir les jeunes gens d'âge militaire qui n'ont pas voulu demander leurs filles en mariage;
Ceux qui mentent à leurs promesses;
Ceux qui veulent détruire la race canadienne;
Ceux dont les fils se sont sauvés aux États-Unis;
Les vieux "crooks";
Ceux qui n'ont pas d'enfants;
Les membres de la société protectrice de animaux.

"Le Saint-Laurent"



L'industrie laitière dans notre province

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DU BEURRE
FABRIQUÉ DANS NOTRE PROVINCE
DEPUIS L'EXISTENCE DE LA SOCIÉTÉ
COOPÉRATIVE DES FROMAGERS

Poursuivant l'étude que nous avons commencée, la semaine dernière, nous allons démontrer que la qualité du beurre fabriqué dans notre province, tout comme celle du fromage, s'est grandement améliorée depuis un certain nombre d'années et que la Société Coopérative des Fromagers peut à bon droit réclamer sa juste part de cette amélioration.

Il suffit pour l'établir, de faire un relevé du nombre de boîtes de beurre de chaque qualité vendu par l'entremise de la Coopérative depuis son organisation. Nous prenons les chiffres donnés dans le rapport annuel de 1916.

Nombre de boîtes de beurre de chaque qualité vendues depuis dix-neuf cent dix

Année	No 1	No 2	No 3	Pasteurisé
1911	6,9899	6,251	617	327
1912	13,053	9,316	1,883	2,875
1913	11,250	13,478	1,076	5,806
1914	24,277	8,659	...	6,742
1915	27,883	9,241	1,125	9,321
1916	33,622	14,769	1,206	16,126

En 1910, première année de son existence, la Société ne fit aucune vente de beurre, ce ne fut qu'en 1911 qu'elle inaugura ce commerce. Mais comme on le voit par le tableau ci-dessus, il se développe d'année en année dans des proportions qui dépassèrent toutes les espérances. Cependant ce qu'il est intéressant de noter, ce n'est pas tant l'augmentation prodigieuse de la quantité que l'amélioration de la qualité. Car malgré l'augmentation de la quantité totale reçue chaque année, les qualités inférieures loin d'accroître en proportion, diminuent plutôt à l'avantage des qualités supérieures.

Mais nous voulons nous arrêter particulièrement au beurre pasteurisé, parce que c'est la société qui, la première dans la Province, l'a fait fabriquer dans les fabriques qui faisaient vendre par son entremise, et l'a introduit sur le marché. L'on voit avec quelle rapidité cette fabrication s'est généralisée dans toute la province, puisque la société qui, en 1911, n'avait reçu durant toute l'année que 327 boîtes de beurre pasteurisé, en a reçu 16,126 en 1916. Nous devons ces rapides progrès, il est vrai, aux efforts coordonnés du Ministère de l'Agriculture de notre

Province, qui a généreusement accordé des primes à ceux qui ont voulu faire les frais d'installation nécessaire à cette fabrication, aux directeurs de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe et de la Société Coopérative. Mais les cultivateurs tout comme ceux qui ont charge de l'industrie laitière dans cette Province, ont aussi compris que le beurre pasteurisé, grâce à ses qualités de saveur et de conservation, est appelé à prendre la première place sur les marchés de l'univers et que c'est lui qui par conséquent obtiendra les meilleurs prix.

Dès maintenant en effet, il est plus avantageux, au simple point de vue des bénéfices, de fabriquer du beurre pasteurisé, et il nous est facile de le démontrer. Entre le prix moyen du beurre No 1 et du beurre pasteurisé durant l'année 1916, il y a en faveur de ce dernier une différence de .274c. Or d'après les rapports de "The Montreal Gazette", il a été reçu sur le marché de Montréal du 1er mai 1916 au 28 avril 1917, 531,244 boîtes de beurre. Chaque boîte pesant 56 livres, nous avons un total de 29,749,664 livres. Ce chiffre multiplié par .274 nous donne la jolie somme de \$81,514.07. Voilà donc le surplus qu'auraient touché les producteurs qui vendent sur le marché de Montréal, si tout leur beurre eût été pasteurisé. Nous n'avons pas les chiffres qui nous permettraient de faire le même calcul pour tout le beurre produit dans notre province et dans tout le Canada. Mais cela suffit cependant à donner une idée de la somme énorme que perdent chaque année les cultivateurs du pays, parce que la pasteurisation n'est pas générale.

Cette différence entre les prix du beurre ordinaire de première qualité, et du beurre pasteurisé ne pourra que s'accroître d'année en année. La première année qu'elle le mit sur le marché, la Société n'obtenait pour ce beurre la plupart du temps qu'un prix égal ou légèrement supérieur à celui du No 1, puis il y eut bientôt une différence de 1-8 et de 1-4 cent. Le temps n'est pas éloigné où elle sera de 1/2 cent. Nous ne pouvons donc trop recommander la fabrication du beurre pasteurisé.

Les chiffres que nous venons de citer et de commenter nous permettent de conclure que la qualité du beurre fabriqué dans notre province s'est grandement améliorée depuis ces dernières années. Et personne, croyons-nous, n'hésitera à reconnaître que la Société Coopérative par son travail persévérant et méthodique, y a contribué pour une large part.

L.-P. LACOURSIERE

Pour réussir dans l'industrie laitière

La Conservation du Lait

L'un de nos collaborateurs donnait l'an dernier dans le bulletin des conseils très pratiques pour la conservation du lait. Comme nous sommes actuellement à l'époque des grandes chaleurs, période pendant laquelle le lait requiert des soins tout particuliers, nous croyons bon de reprendre cet article. Nos lecteurs voudront bien en retenir les points importants.

Pour la bonne conservation du lait durant l'été, trois choses sont nécessaires: (1) Propreté; (2) Refroidissement rapide après la traite; (3) Conservation dans un endroit où l'air est pur.

1.—Propreté

Aucun lait ne se conservera, si l'on n'observe pas les règles les plus strictes de la propreté la plus minutieuse; c'est d'abord la propreté des mains et des habits du trayeur ou de la trayeuse, puis la propreté des chaudières.

Les habits du cultivateur qui servent pendant la manipulation des fumiers, pour l'étrillage des animaux ou pour tous les autres travaux, pendant lesquels ils peuvent s'infecter de souillure ou d'odeur pénétrante, ne sont pas convenables pour faire la traite. Les habits qui conviennent le mieux sont les habits de toile peuvent être lavés facilement et qui de fait doivent l'être souvent.

Les chaudières doivent être en fer-blanc, jamais en tôle galvanisée, encore moins en bois. Les chaudières servant à la traite doivent être parfaitement lavées chaque fois que l'on s'en est servi de la façon suivante: d'abord à l'eau tiède additionnée de poudre à laver ou de savon parfaitement brossées dans toutes les parties puis de préférence à l'eau bouillante afin de chasser parfaitement l'odeur du savon ou des poudres. Mais pour aucune considération, il ne faut jamais commencer avec l'eau bouillante, car ceci présente toujours de graves inconvénients; en troisième lieu, il faut rincer à l'eau froide et ne pas essuyer, mais tourner les chaudières sans dessus dessous dans un endroit sec et propre pour les laisser sécher. Le pieu à côté du chemin public ou dans un endroit poussiéreux n'est pas convenable pour y placer les chaudières.

Le lait doit être coulé après la traite de chaque vache dans un bidon (canistre) de fer-blanc, préalablement lavé, de la même façon que les chaudières. Le meilleur couloir est celui qui est fait de deux doubles de coton à fromage avec ouate entre. Je n'ai pas besoin d'insister sur la nécessité d'avoir des couloirs propres, lavés chaque fois qu'on s'en sert. La ouate ne se lavant pas doit être jetée et remplacée. Les couloirs métalliques sont absolument insuffisants et sont souvent une cause de contamination, car ils sont très difficiles à laver et à désinfecter.

2.—Refroidissement rapide après la traite

Sitôt le coulage fini, le lait doit être refroidi à une température de 50 à 55 degrés, soit au moyen de la glace, soit au moyen de l'eau froide. Il va, sans dire, cependant que ni la glace ni l'eau froide ne doivent être mises dans le lait, mais le bidon doit être entouré; et à moins d'avoir une source d'eau froide, dans laquelle on peut plonger le bidon, il faut renouveler l'eau à mesure qu'elle se réchauffe jusqu'à ce qu'on ait réussi à abaisser la température du lait au degré plus haut mentionné. On doit ensuite s'efforcer de placer le lait à cette température et maintenir le bidon dans un endroit à air pur, en ayant soin de le fermer, afin d'empêcher toute contamination par les corps étrangers qui pourraient y être entraînés par les vents.

3.—Conservation dans un endroit où l'air est pur

L'endroit où se place le bidon doit être exempt de toute couleur pénétrante, car les parfums de tous genres imprègnent vite leur senteur à ce liquide absorbant. La peinture, certains légumes, les fleurs autant que les fumiers sont pour le lait un mauvais voisinage. Avec ces précautions ou conservera facilement le lait en bonne condition du samedi au lundi.

A ces conseils, l'on pourrait encore ajouter ceux que donnait le même collaborateur dans un autre article au sujet du transport du lait à la fabrique.

Un trop grand nombre de cultivateurs se servent encore du tombereau ou de la boîte à fumier ou de la grande charrette. Avec ces sortes de véhicules, le lait arrive toujours en mauvaise condition. Le cahotement du chemin avec les voitures sans ressort produit un commencement de barattage qui est une source de pertes considérables. Ces cahotements peuvent aussi dans les grandes chaleurs augmenter considérablement l'acidité du fumier. Quant au tombereau ou boîte à fumier, l'odeur nauséabonde dont la voiture est imprégnée a sur la saveur du lait une influence des plus néfastes. On aura beau avoir des bidons nets et hermétiquement fermés, le lait absorbera toujours de ce parfum détestable.

On devrait avoir pour le transport du lait des voitures spéciales et sur ressorts, afin d'amortir le plus possible les chocs du chemin. Dans les centres les plus avancés, les voitures, servant au transport du lait, sont des voitures spéciales sur ressorts suspendus, et couvertes de façons à préserver le lait et du cahotement et de l'ardeur solaire.

L'oléomargarine

La crise de l'oléomargarine semble toucher à sa fin au Canada; des événements de plus haute importance font aujourd'hui la préoccupation du producteur et du consommateur.

Dans des correspondances antérieures sur ce sujet nous avons montré qu'aux États-Unis, une bataille était engagée pour le rappel de la loi, imposant une taxe de 10 sous sur la margarine colorée, et d'1/4 de sou, sur la margarine non colorée.

On demandait une loi imposant une taxe uniforme de 2 sous sur l'une et l'autre; nous donnions à entendre qu'il y avait anguille sous roche.

Un communiqué du "Philadelphia Enquirer" découvre un coin du voile et nous donne à penser... je cite.

Les officiers du revenu local (de l'État) ont appuyé une poursuite intentée et suivie de conviction contre quatre personnes faisant le commerce de la margarine colorée sans avoir payé la taxe spéciale du gouvernement.

Les officiers du revenu nous assurent qu'ils veulent mettre fin à cette fraude injustifiable sur le public. Dans plusieurs cas, expliquent ces officiers, des commerçants faisant le détail du beurre, achetaient des manufacturiers la margarine naturelle, la coloraient

dans leur établissement et la distribuaient sans plus de façon à leurs clients pour du beurre véritable.

C'est ce que tout le public renseigné disait : mais personne même parmi les plus renseignés, n'osait dévoiler comment la chose se faisait.

Pendant le mois de mai 1917, il a été fabriqué dans les environs de Chicago, 262,846 lbs de margarine colorée payant 10 sous de taxe, la margarine non colorée pour ce même mois de mai accusait une augmentation totale de 5,841,651 lbs sur celle de l'année précédente.

Durant le mois d'avril, une licence a été accordée pour vendre la margarine colorée, et 367 pour vendre la margarine non colorée.

On n'a point de données sur le nombre de ceux qui la colorent!

J.-D. LECLAIR,
Insp. général des Beurreries.

Le refroidissement du lait est-il nécessaire

La Californie autrefois contenait de l'or dans les entrailles de son sol. Tout le monde y courait pour chercher fortune.

Le précieux métal est épuisé; aujourd'hui elle produit du lait pour avoir de l'or.

Il n'y a pas bien longtemps que ce changement s'est opéré. L'Etat s'est occupé activement de développer l'industrie laitière. Et si les lois qu'on y a fait adopter contribuent à quelque progrès, on peut dire que, dernier arrivé, cet état est en train de devancer tout l'Ouest.

Une loi récemment mise en vigueur y oblige tous les producteurs de lait à le refroidir en dedans d'une heure après la traite.

L'opportunité de la loi est peut-être discutable; mais à tout événement, on est convaincu de la nécessité du refroidissement du lait aussitôt après la traite.

Dans la province de Québec a-t-on une foi aussi vive?

Notre fromage

QUELQUES REMARQUES

La commission chargée de l'achat du fromage pour le compte du gouvernement impérial a fait part aux commerçants de certaines remarques, que nous communiquons à nos lecteurs.

L'on pourra remarquer que ce sont absolument les mêmes observations que celles faites chaque année par les classificateurs aux fabricants de fromage.

Comme en le verra, la commission fait connaître ses exigences et la sanction qu'encourront ceux qui ne s'y conformeront pas. Voici quelles sont ces remarques:

Mauvaises boîtes, fromage trop haut pour la boîte

"Les inspecteurs chargés de la classification nous informent que le fromage est par-

fois livré en bien mauvais état, que les boîtes sont mauvaises ou mal faites, que souvent la meule dépasse de beaucoup la boîte."

"Les inspecteurs ont ordre de ne plus classer à l'avenir comme No 1 le fromage qui est trop haut pour les boîtes. Et cette règle s'appliquera à tout fromage qui dépassera la boîte de plus de $\frac{1}{2}$ à trois quarts de pouce.

"Nous désirons que l'on soit bien particulier au sujet des boîtes, afin que le fromage soit chargé sur les transatlantiques en parfaite condition."

Pesanteur des boîtes

"Le 'Board of Trade' d'Angleterre nous a donné ordre d'être très particulier en ce qui concerne la marque de la pesanteur sur les boîtes et d'exiger que cette marque soit imprimée en caractères très nets. Nous exigeons donc que les chiffres aient au moins trois quarts de pouce de hauteur et que chaque boîte soit marquée lisiblement.

"On ne doit pas expédier de fromage dont la pesanteur est marquée à la mine sur les boîtes."

Fromage trop vert

Les inspecteurs se plaignent qu'il y a une trop grande quantité de fromage vert présentée à l'inspection. On attire l'attention des intéressés sur la clause 2 de la dernière section des règlements de la commission pour l'achat du fromage. Cette clause se lit comme suit: "La commission n'acceptera aucun fromage dont la fabrication remonte à moins de 10 jours."

"Les inspecteurs ont ordre de ne pas classer de fromage vert. Il est donc parfaitement inutile de présenter du fromage à l'inspection avant qu'il ne soit suffisamment mur.

"La commission demande le concours de tous les intéressés pour forcer les fabricants à observer ce règlement et à ne pas peser ni expédier de fromage dont la fabrication ne remonte pas à au moins sept jours."

Tels sont les règlements et exigences de la commission d'achat qui sont résumés sous trois titres différents. Ces recommandations sont très importantes.

L'apparencé fait beaucoup pour faire apprécier un produit; il ne suffit pas qu'il soit de bonne qualité; il faut encore qu'il ait une belle toilette, qu'il soit présenté sous les meilleurs aspects possibles.

PATRONS NÉGLIGENTS

Quels sont maintenant ceux qui sont le plus en état de faire observer ces règlements. Évidemment ce sont les cultivateurs, les patrons des fabriques de fromage. Ce sont du reste les plus intéressés. Car, comme on a pu le voir, la non-observance de ces règlements comporte une sanction, et cette sanction, c'est en définitive le cultivateur qu'elle frappe. Le fabricant lui, surtout s'il n'est qu'à salaire, n'y a pas d'intérêt particulier. Et lorsque par-dessus le marché, il est un peu négligent, il ne se donne pas grand peine pour se conformer à ces exigences.

Que les patrons prennent donc sur eux de voir à ce que, dans les fabriques où ils portent leur lait, ces règles soient observées. Ils sauvent d'abord leurs intérêts et en même temps contribueront à maintenir la bonne réputation du fromage de notre province.

La suralimentation des vaches laitières

ET SON INFLUENCE SUR LA RICHESSE OU LA PAUVRETÉ DU LAIT

De sérieuses recherches et de nombreuses expériences ont été faites depuis douze ans sur ce sujet. Les résultats les plus récents nous permettent d'établir la proposition suivante:

Une vache laitière, donnant habituellement 6,000 livres de lait par année et dosant une moyenne à peu près régulière de 5% de gras, ne peut augmenter ce pourcentage que d'une fraction minime si on la suralimente en quantité. Mais, si on lui fournit en abondance des aliments d'une teneur spécifique plus riche, (concentrés par exemple), l'augmentation en gras peut devenir plus sensible.

Par contre, cette même vache douée de telles qualités de gras selon des degrés disproportionnés si on la soumet à un régime alimentaire très pauvre (à la paille par exemple). Mais, elle conserverait la faculté de recouvrer son ancienne capacité, si elle est encore jeune, et, si elle n'est atteinte d'aucune affection organique.

Quant à la surproduction quantitative de lait, il est bien reconnu qu'un régime alimentaire plus généreux l'influence à partir du moment de la quantité de nourriture appropriée est supérieure aux exigences de la ration d'entretien et qu'elle satisfait à peu près entièrement aux dépenses de sécrétion lactée dont la vache est capable à l'état normal.

Il découle de là que pour maintenir chez nos vaches laitières des rendements abondants d'un lait gras, il faut une alimentation abondante et riche. Et, il va sans dire que toutes les conditions requises à l'assimilation des aliments, hygiène régularité, digestibilité, doivent s'y trouver au su de l'exploitant plutôt qu'à son insu.

A. DESILETS,
Agronome officiel.

Dans l'intimité

LE SIGNE DE LA CROIX

La durée du monde, même si l'homme ne perdait pas de temps, la durée du monde ne suffirait pas pour épeler ces paroles et pour expliquer ce geste:

Au nom du Père, et du Fils et du Saint-Esprit.

Invocations de trois personnes: *Trinité.*
Abaissement de la main quand le nom du Fils est prononcé: *Incarnation.*

Forme de la croix tracée par l'homme: *Rédemption.*

Le croisement des deux lignes est une parole supérieure à l'intelligence humaine. Cette

parole est écrite partout, et la nature nous donne des avertissements.

"Il est extrêmement remarquable, dit Gretzer, que, dès l'origine du monde, Dieu a toujours voulu que la figure de la croix fût sous les yeux du monde, et a organisé le monde de manière que l'homme ne pût faire à peu près rien sans l'intervention du signe de la croix."

L'oiseau qui s'envole dessine la croix, l'homme qui nage dessine la croix, le mât du navire dessine la croix par ses vergues, la charrue armée du soc cresse la croix.

Les quatre horizons font sur l'univers le signe de la croix, et Platon a écrit que "la puissance la plus voisine du premier Dieu s'est étendue sur le monde en forme de croix."

La croix est la forme de l'homme: l'homme véritable, c'est l'homme qui prie; or la prière étend les bras de l'homme et fait d'elle-même le signe de la croix.

Elevatio manuum mearum sacrificium vestimentum. "L'élévation de mes mains est mon sacrifice du soir."

II

Les premiers chrétiens faisaient souvent le signe de la croix, et je n'en suis pas étonné. Le signe de la croix a une beauté particulière il montre à Dieu l'homme tout entier, développé, étendu, agrandi, qui prie tout entier avec la vie de l'âme et avec l'attitude du corps. L'homme qui étend les bras appelle et demande à la fois. Il appelle les hommes et demande à Dieu. Il veut embrasser et il veut s'envoler. Dieu voit, en le regardant, la créature telle qu'elle est, pleine de besoins et de désirs, misérable et transportée, étalant sous les yeux de son Père son impuissance et son ardeur. Dieu voit en elle la ressemblance de Celui qui est le Type, l'image du Fils qui, parlant de la croix, comme il eût parlé d'un trône, comme il eût parlé d'un char de feu, voulait être exalté pour en traîner tout à lui! *Si exaltatus fueris, omnia ad me traham.* L'homme a faim et soif d'être exalté à son tour, et le signe de la croix quand il étend nos bras avides de saisir, le signe de la croix, quand il nous précipite tout entiers vivants et palpitants dans la ressemblance du Fils de l'homme, le signe de la croix quand il est complet et ardent, ressemble au cri de la faim et au cri de la soif.

Les livres et la main droite, la parole et le mouvement font ensemble le signe de la croix. Après l'invocation des trois personnes divines l'homme dit: *Amen*, et ne s'explique pas davantage. Il dit: *Amen* et le silence intervient. Le mot: *Amen* donne aux profondeurs de l'incompréhensible un solennel assentiment.

ERNEST HALLO

Le vrai moyen de se donner aux autres, c'est de se donner à moi.

Surtout ne te fais d'idole d'aucun maître, docteur en Israël ou autre: "Tu n'as qu'un Maître, moi."

Pour l'installation d'un silo

(Tableau à consulter)

DIMENSIONS	CAPACITÉ	POUR
10 pieds x 20	28 tonnes	8 vaches.
10 pieds x 22	31 tonnes	9 vaches.
10 pieds x 24	34 tonnes	10 vaches.
10 pieds x 26	37 tonnes	12 vaches.
12 pieds x 24	50 tonnes	14 vaches.
12 pieds x 26	54 tonnes	15 vaches.
12 pieds x 28	57 tonnes	16 vaches.
12 pieds x 30	60 tonnes	17 vaches.
14 pieds x 28	78 tonnes	22 vaches.
14 pieds x 30	83 tonnes	24 vaches.
14 pieds x 32	88 tonnes	26 vaches.
16 pieds x 32	114 "	32 vaches.
16 pieds x 33	120 "	35 vaches.
18 pieds x 36	167 "	48 vaches.
20 pieds x 40	230 "	65 vaches.
20 pieds x 45	239 "	78 vaches.

Ce tableau est basé sur une ration de 40 livres à peu près d'ensilage par jour, pour chaque vache durant six mois d'alimentation à l'étable.

âme nouvelle, à cette petite fleur fragile, afin de lui conserver la vie.

A mesure que grandira l'enfant les préoccupations et les devoirs grandiront aussi. Dès les premiers éveils et les premiers sourires où l'enfant s'égaiera d'un signe de connaissance la joie maternelle débordera du cœur dans l'anxiété de surprendre sur ses petites lèvres décloées deux syllabes divines... "ma... ma...!"

Mais, ne nous le cachons pas, là aussi s'ouvriront de nouvelles responsabilités; plaisirs nouveaux mais nouveaux devoirs. La jeune mère commencera dès maintenant son grave rôle d'éducatrice. Et, vous le savez, mes sœurs, cette éducation puisée sur les genoux maternels est la première, la principale, je dirai même la seule sur laquelle on puisse compter pour assurer le bonheur futur de ses enfants.

Lorsque l'on aime vraiment, le sacrifice ne coûte plus. C'est pourquoi les mamans sont heureuses et souriantes lorsque, entourées de têtes blondes ou brunes, elles accomplissent vaillamment leurs devoirs de chaque jour. On les admire dans la maison et on les aime parce que leur exemple est si beau et si utile. C'est bien en face de ce tableau, je pense, que le poète de Laprade a trouvé ce beau vers:

"La fleurit le bonheur à côté du devoir".

Mes chères sœurs, en me faisant ces réflexions j'ai vu passer dans mon esprit tout un monde enchanté: celui où nos aïeules ont vécu et celui où plusieurs d'entre vous ont le bonheur de vivre encore. Si nos grand-mères ont laissé dans notre cœur un héritage de souvenirs réconfortants et précieux, c'est qu'elles ont su comprendre et transmettre à leurs filles le goût des choses simples, l'intelligence du vrai bonheur dans le devoir, et l'amour du silence et de la paix. Aussi bien, comprenons-nous qu'à la campagne, la vie est douce facile, reposante et que là mieux qu'au sein du monde on peut goûter du vrai bonheur.

Qu'on nous pardonne d'avoir fait un jour ce rêve de sagesse: aller, sous le grand soleil des champs, donner à nos enfants, avec l'éducation du cœur et de l'esprit, cette santé robuste, cette clairvoyance et ce goût du grand et du beau qui remplissent l'immense nature et qui font les hommes de courage et de lumière si utiles à la grandeur d'une nation.

YOLANDE

En toutes matières: langue, religion, propriété ou personne, les sujets britanniques possèdent des droits égaux.

(SIR JOHN A. McDON.)

Apprends avec fierté ta langue maternelle.

(V. DE LAPRADE)

Qu'on n'aborde l'anglais qu'après avoir appris le français.

(SUITE)

Un homme qui ne sait qu'une langue n'en vaut qu'un; un homme qui sait quatre langues en vaut quatre.

(FRÉDÉRIC-LE-GRAND)

Au Foyer Féminin

"La fleurit le bonheur à côté du devoir!"

En préparant la layette du bébé

REFLEXIONS D'UNE PETITE MÈRE

"Je pense que notre âme se marit au soleil du conjugal amour..."

(Pensée profonde de mon mari)

Depuis plusieurs mois déjà je m'étais mise à confectionner aussi gentiment que possible tout un petit trousseau. Quelle joie j'ai éprouvée à tricoter ces petits gilets, ces chaussettes toutes blanches avec des boucles roses et blanches, à broder des robes mignonnes et des langes soyeux qui dorment maintenant, rangés dans les tiroirs, tout parfumés aux "rêves de bruyère". Il sera joli le chérubin dans ses gentilles fanfreluches qui n'ont fait passer des heures exquises. Nous l'attendons avec anxiété. Et, dans cette attente, que de réflexions ne me suis-je pas faites?

Petites amies, cousines inconnues à mes yeux corporels, et vous petites mères, mes sœurs, voulez-vous que nous en causions ensemble?

Et d'abord, ce petit être tout frère, tout délicat, vient d'être baptisé; c'est l'enfant du bon Dieu, et il a désormais des droits sur le ciel: son premier grand pas est fait. Il appartient à la maman de lui aider à faire les autres, de surveiller les moindres gestes, de deviner les besoins et de guetter le souffle même du cher nouveau-né. Toutes ses journées, toutes ses nuits seront consacrées à cette petite

Amour fraternel

UNE PAGE FAMEUSE DE VEUILLOT

J'avais cinq ans, lorsque Dieu songeant aux besoins futurs de ma vie et de mon âme me donna un frère. La plus ancienne joie dont je me souviens fut de voir ce beau petit frère endormi dans son berceau. Dès qu'il put marcher, je devins son protecteur; dès qu'il put parler, il me consola. Que de jours sombres changés en jours d'allégresse, parce que cet enfant m'a aimé! Que d'heures pénibles, promises au mal, ont été abrégées par sa présence et terminées innocemment dans les fêtes du cœur!

Nous allions ensemble à l'école nous revenions ensemble au logis; le matin je portais le panier, parce que nos provisions le rendaient plus lourd; c'était lui qui le portait le soir. Toujours nous faisons cause commune. Je ne le laissais point insulter; et lui, quand j'avais quelque affaire, sans s'informer du sujet de la querelle, sans considérer ni la taille ni la nombre de mes ennemis, il m'apportait résolument le secours de ses petits poings, et je devenais tout à la fois accommodant et redoutable, tant je tremblais qu'il n'attrapât des coups dans la bagarre. Certes, je n'ai pas subi une punition qui ne l'ait indigné comme une grande injustice. Si j'étais au pain sec, il savait bien me garder la moitié de ses noix, et la moitié de sa moitié de pomme. Telle était notre mutuelle affection, que les préférences qui le cherchaient ne le rendaient pas orgueilleux, ni moi jaloux.

Nous connaissons bien notre histoire; chaque jour, nous en évoquons les chers souvenirs. Dinettes, batailles, jardins dévalisés, aventures gaies ou tristes, tout reparait après vingt ans, frais en entier comme un événement de la veille; tout nous charme. Nous ne voyons pas que nous ayons une seule fois voulu méchamment nous affliger. Souvent j'aurais fait l'école buissonnière; mais il m'aurait suivi, et j'aimais mieux, ô merveille! quel que fût le beau temps, remplir mon devoir avec lui que de lui faire partager la responsabilité de mon crime. Nous traversions des jardins pleins de choses tentantes, et je regardais tout d'un œil stoïque. Ce n'était pas pour éviter de lui donner mauvais exemple: c'est qu'il n'aurait pas, à son âge, fuir aussi lentement que moi. Hélas! quand sentirai-je, à l'exemple de saint Augustin, de vrais repentirs pour avoir volé tant de poires! Mais il y en eut beaucoup de volées par amour fraternel.

Il fallut quitter l'école, et l'y laisser. J'allai travailler à gagner ma vie. Nous cessâmes, quelle douleur! de nous voir tous les jours. Mais le dimanche nous réunissait. Presque toujours il était le premier au rendez-vous sous le troisième arbre à gauche d'une allée de catalpas, au Jardin des Plantes. Il faisait un grand détour pour s'y rendre sans traverser le pont d'Austerlitz, afin d'avoir un sou de plus à mettre dans la bourse commune qui pourvoyait aux réjouissances de ce jour bienheureux. Quels battements de cœur quand le premier arrivé voyait poindre l'autre au bout de l'allée! Quelles angoisses et quelles terreurs quand l'un des deux se faisait trop attendre! Mon Dieu, n'a-t-il

point été écrasé par une voiture? Ne serait-il point laissé tomber dans la Seine en regardant pardessus les parapets? Car on aimait à voir nager les caniches, et c'était grand plaisir de suivre la manœuvre des trains de bois qui passaient sous les ponts. Et si le pont s'était écroulé!... Dans ce temps-là, on ne supposait jamais une maladie; on était si jeune et si bien organisé pour vivre! mais on redoutait les accidents. Ces épouvantes allaient jusqu'aux larmes. Il n'y avait point de raisonnement qui pût les calmer, ni de livre nouveau capable d'en distraire. Enfin le frère paraissait et il n'était plus question que de se réjouir. Un jour, nous arrivâmes tous deux au rendez-vous dans le même moment, de bonne heure, par le plus beau temps du monde. J'étais plein de mystère et de joie; une plénitude de contentement débordait dans ses regards, dans ses sourires, dans toute sa personne. Il apportait quinze sous et un saucisson; j'apportais deux pains de seigle et un billet de spectacle. O la merveilleuse journée! et que l'on peut être heureux, bonté divine, à raison de sept sous et demi par tête!

Nous avons grandi, nous avons vieilli, nous tenant par la main et par le cœur. Présentement nous sommes en âge d'hommes, et, grâce à Dieu notre enfance n'a point cessé. Nous sommes encore ces deux frères qui portaient leurs provisions dans le même panier: l'un ne peut souffrir que l'autre ne pleure; l'un ne peut se réjouir que l'autre ne soit heureux; l'un ne peut tenter une aventure que l'autre n'en coure les chances aussitôt. C'est pourquoi, après les séparations, des épreuves, des vues diverses, nous nous sommes embarqués sur le même navire, afin de défendre le même pavillon. Nos caractères, quoique différents, se touchent et s'enlacent dans une constante harmonie; aucune dissonance ni de goûts, ni de volontés, ni de désirs. Il est mon conseiller, et il me croit son guide; il connaît mes défauts, et il ne les voit jamais; il m'aide à réparer mes erreurs, et je ne sais s'il pense que j'ai pu me tromper.

J'ai donc un ami qui, devant les hommes, me défend, qui, devant Dieu, prie pour moi; un ami dont mon bonheur est le plus cher désir, et qui est prêt à tous les sacrifices pour me rendre heureux; qui sera toujours satisfait de ma prospérité, qui me restera fidèle en toutes mes disgrâces, que tous mes torts trouveront indulgent et toutes mes peines compatissant; et cet ami que j'ai eu mon frère mon frère l'a en moi.

Nous sentons notre richesse. Nous demandons à Dieu de vivre ensemble, de travailler ensemble, de souffrir ensemble; car nous ne pouvons être nulle part si bien et si heureux qu'ensemble. Plaise à sa miséricorde qui nous a donné même sang, même cœur, même labeur, de nous donner même repos à l'ombre du même clocher!

LOUIS VEUILLOT

(Les "Libres Penseurs")

La langue disparue, adieu la nationalité!

(BENJAMIN SULTE)

Art Culinaire

CARACTÈRES DE LA VIANDE SAINTE.
QUALITÉS. CATÉGORIES.

Pour l'appréciation de la viande chez le boucher, la plus grande attention est nécessaire. L'acheteur doit faire appel à ses qualités d'observation pour reconnaître les renseignements que lui fournissent la vue, l'odorat, le toucher et le goût; mais il devra fermer l'oreille, en général, aux conseils pressants, sinon désintéressés, du vendeur.

CARACTÈRES PHYSIQUES EXTÉRIEURS.—La couleur pâle et la consistance molle caractérisent la viande des animaux jeunes, tandis que la coloration foncée du muscle et sa fermeté, chez le bœuf et le mouton, sont propres aux viandes d'animaux adultes. Mais entre la jeunesse et l'âge adulte, la viande prend des caractères intermédiaires. Il existe encore des différences de coloration suivant le sexe: c'est ainsi qu'à l'âge égal la viande de taureau est plus foncée que celle du bœuf.

La consistance ordinairement ferme et élastique de la bonne viande varie suivant le temps écoulé depuis l'abatage. La viande fraîchement tuée, encore pantelante, est molle; à la cuisson, elle devient plus dure que la viande rassise; dans la pratique on ne consommera la viande que douze heures après l'abatage. Une température chaude et humide retarde le phénomène de rigidité musculaire; la viande peut rester molle, terne et se putréfier plus facilement. La viande d'animaux malades reste molle et humide.

À la coupe, la viande dégage une odeur faible spéciale, variable suivant l'espèce, le sexe, l'âge, la nature de l'alimentation, mais qui doit toujours être "douce, fraîche et agréable". La ménagère n'hésitera pas à refuser toute viande dégageant une odeur anormale quelconque.

Les os sectionnés doivent montrer une moelle ferme, solide, de coloration blanc rosé.

Pour les régions de l'animal qui appartiennent aux parois du ventre et de la poitrine, la face qui regarde l'intérieur du corps doit présenter intacte sa membrane séreuse (péritoine ou plèvre), lisse et transparentes. Si la membrane a été grattée ou arrachée, il faut soupçonner un état maladif dont on a voulu faire disparaître les traces.

QUALITÉS ET SORTES.—L'état d'engraissement plus ou moins avancé de l'animal de boucherie sert à déterminer sa "qualité". Plus un animal est gras, plus il a de qualité, commercialement parlant, car au point de vue du consommateur il n'en est pas toujours exactement ainsi. Certains animaux primés dans nos concours ne sont à proprement parler que des masses de graisse qui a envahi chez eux tout l'organisme, et leur viande, peu appétissante, ne saurait être consommée qu'après un large dégraissage.

Le sexe, l'âge, le mode de nourriture interviennent aussi dans la distinction des trois qualités de viande.

Les animaux "maigres", mais sains et possédant encore dans leur chair une certaine valeur nutritive, peuvent être consommés. L'analyse démontre que la viande maigre ren-

ferme ju
deux fo
renferm
esu lors
viande
seau se
manche
viande
fausse
nerfs q
partie
partie
C'est
soit la
parties
ne son
indiqu
morcea
culinai
Nous
d'une
plus es
culaire
vertébr
cuisse
rie ou
extrém
inférie
ciques.

Ja n
y a de
jardin
Ici i
un jar
laitue,
ront le
ront!
mange

Pou
côté, l
légume
rant l
tulipes

Oh!
moi j
défens
plate-l
ne voi
plus
elles n
ce n'e
magni
tige, i
surpri
après.

Moi
sonnes
etc...
comm
que je
ma d
puis d
ce n'e
une fl
et le
du M
jaune
pas),
l'âme

ferme jusqu'à 70 pour 100 d'eau, c'est-à-dire deux fois plus que la viande grasse qui n'en renferme que 30 pour 100. La graisse a été remplacée par de l'eau, et la disparition de cet esu lors de la cuisson fait que le volume de la viande se réduit considérablement; le morceau se ratatine, le gigot se retrousse et son manche s'allonge notablement. L'achat de viande maigre constitue, en somme, une fausse économie: c'est de l'eau, des os et des nerfs que l'on reçoit surtout, tandis que la partie nourrissante, le muscle, est en grande partie dépourvue.

CATÉGORIE DES MORCEAUX—Quelle que soit la qualité propre de l'animal, toutes ses parties n'ont pas la même valeur ou plutôt ne sont pas également recherchées. Nous indiquons pour chaque espèce le nom des morceaux, leur catégorie et les particularités culinaires qui s'y rattachent.

Nous pouvons dire dès maintenant que, d'une manière générale, les morceaux les plus estimés appartiennent aux régions musculaires qui entourent le bassin, la colonne vertébrale (moins le cou et la queue) et la cuisse. Les morceaux de troisième catégorie ou bas morceaux sont situés aux régions extrêmes (jambes, cou, joues) et aux parties inférieures des parois abdominales et thoraciques.

Dent de lion

Je me demande si en dehors de la guerre il y a de sujets plus intéressants que celui du jardin?

Ici il n'est question que de ça! chacun fait un jardin, chacun se jure de manger sa propre laitue, ses radis, et chose certaine, ils mangeront leurs pommes de terre, ou ils s'en passeront! Elles sont d'un prix fabuleux et n'en mange pas qu'il veut.

Pour cette raison les fleurs sont laissées de côté, l'espace est consacré à la culture des légumes, ce n'est que sur les pelouses entourant les résidences chics que l'on voit des tulipes, des daffodils et des pensées.

Où! comme elles sont belles les pensées! moi je les ai toujours aimées et malgré la défense qu'il y a de prendre des fleurs sur les plate-bandes, qui sont nombreuses ici, je ne vous cacherais pas que j'ai commis le larcin plus d'une fois. Ce n'est pas ma faute si elles me tentaient si fort; je vous affirme que ce n'est pas moi qui me suis penchée sur ces magnifiques pensées pour les casser sur leur tige, mais un esprit invisible; j'ai été toute surprise de les voir dans ma main un instant après.

Moi, je ne puis dire comme certaines personnes: je mangerai de ma laitue, de mes radis, etc. . . . ils seront miens parce que je les commanderai chez le marchand du coin, et que je paierai pour; mais, j'ai quand même à ma disposition un immense jardin, où je puis de ce temps-ci casser des dents de lion, ce n'est pas une fleur rare, c'est tout de même une fleur, la première qui naît au printemps, et le matin lorsque je passe sur les terrains du Musée je me fais un bouquet. C'est jaune comme un serin jaune (qui ne chante pas), la fleur dent de lion ne chante pas à l'âme non plus, j'ignore pourquoi! Elle a

pour tout prestige, le nom de fleur et c'est assez pour quelqu'un qui étudie chaque matin le progrès de la nature.

L'autre jour, il y a bien trois semaines, j'ai cassé, je crois, le premier dent de lion, (le vieux jardinier du Gouvernement qui était là m'a dit: *This is the first*). Jamais une phrase française à entendre sur la rue ici, du moins c'est par accident que j'en entends. J'entre aux Communes portant à mon corsage une fleur dent de lion, mais lorsque j'ai croisé dans le vestibule un monsieur, il m'a regardée, surpris, et m'a dit: *Are you so fond of flowers?* et . . . le jour même j'ai reçu une boîte de roses. C'était gentil, n'est-ce pas?

Ce matin en passant près des pelouses ça sentait l'herbe fraîche coupée, j'aurais voulu voir de petites chèvres paître sur ce terrain en se bousculant comme elles font en follettes qu'elles sont, ces mignonnes bêtes à cornes.

Il y avait bien un rouge-gorge ici et là qui se disputaient les brindilles parmi mes pauvres dents de lion que le jardinier venait de meurtrir. Il ne se souciait guère de cela, car il fumait sa pipe lorsque je suis passée près de lui. Je lui en ai voulu un instant; a-t-il perçu mon sentiment? qu'il m'a dit: *don't be worry to-morrow* . . . et, je suis entrée à mon bureau ayant gagné à tout ceci le sujet d'une chronique, bien pauvre direz-vous lorsque vous l'aurez lue, mais que voulez-vous, les sujets manquent, ma tête n'est pas un jardin de dents de lion où les sujets naissent comme ces fleurs du jour au lendemain: pour cette fois encore vous tolérer, lecteurs et dites-vous qu'en temps de guerre. . . il faut manger et lire ce qui nous vient du hasard.

BERNADETTE

L'alimentation et la digestion

Chaque être vivant doit, pour croître et se maintenir, puiser au dehors de lui-même certaines substances pour en former les éléments constitutifs de son corps et multiplier pendant sa croissance la quantité de substance absorbée.

Pour que cette fonction se fasse d'une façon régulière, il faut que les aliments soient réduits en une sorte de bouillie, par la mastication, et mélangés avec la salive avant d'arriver dans l'estomac.

Les personnes qui n'ont pas de dent, les personnes âgées surtout, souffrent d'indigestion parce qu'elles avalent de trop gros morceaux non mâchés.

Les enfants sont quelquefois trop vifs ou trop distraits pour donner le temps nécessaire à la mastication. Pour les malades, faibles, la mastication est une grande fatigue. Les personnes n'ayant pas de dents ont recours à la viande coupée très menue, ou la font hacher d'avance; c'est ce moyen qu'il faut employer avec les malades faibles, lorsqu'il est nécessaire de leur faire prendre une nourriture solide.

Il n'est guère pratique de nourrir quelqu'un exclusivement avec de la viande hachée, d'abord parce qu'on s'en dégoûte très vite, et ensuite parce que la sécrétion de la

salive, si importante pour la digestion, est insuffisamment excitée par la viande donnée sous cette forme.

Cette sécrétion est surtout nécessaire pour la digestion du pain, des farineux, des pommes de terre, dont le principal élément, la fécule, est transformée en suc par la salive.

On ne saurait donner le pain aux personnes qui ne peuvent mâcher, que sous forme de biscuits qui se brisent facilement dans la bouche, et qu'on peut tremper dans du lait, du thé ou du bouillon; de cette façon, il se divise facilement dans l'estomac, tandis que le pain frais ou mou s'agglutine en masses, sur lesquelles les sucs digestifs n'agissent que difficilement.

Arrivés dans l'estomac, les aliments sont soumis à l'action du suc gastrique et ensuite à celle du suc intestinal. Ces différents sucs, sécrétés par l'enveloppe intérieure (muqueuse) de l'estomac et de l'intestin, transforment les aliments ingérés et assimilables en une masse gélatineuse d'abord, et puis liquide; c'est dans cet état qu'ils arrivent à l'intestin, où ils sont absorbés par les vaisseaux lymphatiques de la muqueuse intestinale, qui les conduisent dans le sang.

La formation du suc gastrique exige avant tout un afflux de sang vers l'estomac et une circulation libre et rapide dans les vaisseaux sanguins de cet organe; il faut de plus que les nerfs de l'estomac soient en bon état. Un estomac dont les parois sont presque paralysés peut être la cause d'une mauvaise digestion et d'une mauvaise alimentation, comme, par exemple, de la dilatation de l'estomac. L'afflux aux différentes parties du corps d'un sang riche en suc nutritif, n'aurait aucune influence sur elles, si elles n'étaient pas en état d'absorber ce suc qui leur arrive et d'en faire ce qu'elles sont elles-mêmes; c'est-à-dire: des muscles, des gras du tissu conjonctif, de la peau, des glandes, de la matière cérébrale, des nerfs, des vaisseaux.

Quant au régime alimentaire des malades, ceux qui sont affaiblis par la maladie doivent revenir presque à l'alimentation des enfants, et les aliments ne leur profitent que s'ils sont donnés fréquemment, en petites quantités et sous une forme en rapport avec les facultés digestives.

En donnant à un convalescent, toutes les heures ou toutes les deux heures, un peu de bouillon de poulet, ou de veau, puis un peu de thé avec des biscuits ou quelque chose d'analogue, non seulement il reprendra chaque jour un peu plus de force, mais il verra venir avec plaisir ses petits repas.

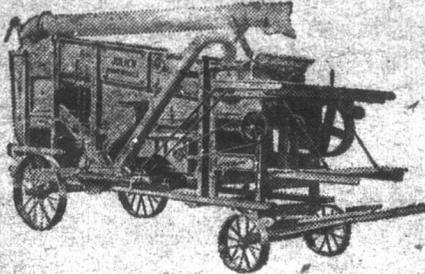
Dans l'alimentation des malades, il faut donc observer certaines règles et certaines limites naturelles.

Idée fausse

Un auteur prête au génie du mal cette parole: "Je donnerais tous les crimes d'un siècle pour une seule idée fausse." Le mot est vrai et digne de figurer dans les mémoires de Satan.

Sois bon, mais avec simplicité, car l'orgueil de la vertu est le plus insupportable de tous.

SEMEZ DU TREFLE



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

CETTE BATTEUSE est fabriquée par nous. Elle résout toutes les difficultés, elle est légère, pratique, économique. C'est la seule qui donne de bons résultats. Une machine de 4 forces bat 250 livres de grains en 10 heures. Une de 6 et 7 forces bat jusqu'à 1800 livres en 10 heures.

POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

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



Il vous faut probablement un EPANDEUR D'ENGRAIS. Notre machine étend l'engrais sur 50 pouces de largeur. Il se règle facilement de façon à distribuer de 2 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.

CROWN BRAND CORN PURE SYRUP

Non seulement il satisfait les enfants désirant avoir des choses douces, mais il leur fournira une nourriture saine.



Partout les marchands ont "Crown Syrup" en canistre de 2, 5, 10 et 20 lbs et les 1/4 de gallons en jarres "Perfect Seal"

Demandez le livre de recettes envoyé gratis

THE CANADA STARCH CO. LIMITED,
MONTREAL.



MACHINES A BETON

Pour usage de ferme

Faites au Canada

Le modèle des malaxeurs à ciment fonctionnant à la main se paie par lui-même en 7 jours. Épargne de l'ouvrage forçant, du temps et de l'argent.

Ecrivez pour notre offre spéciale. Nous avons aussi des malaxeurs à pouvoir, concasseurs, rouleaux, machines pour briques, blocs ou tuiles etc.

Engins à gasoline neufs ou de secondes mains.

WETTLAUFER BROS LTD

Les prix des chevaux va monter et il y a de l'argent à faire dans l'élevage du cheval. Que toutes vos juments soient saillies cette année si nous désirons profiter des prix élevés qui seront bientôt à l'ordre du jour. Mais mettons de côté le cheval trotteur. Il n'est plus de mode. A quoi bon le trotteur maintenant que nous avons l'automobile. Les jours du trotteur sont finis et c'est bien tant mieux.

L'ennemi du français au Canada n'est ni le patois, ni l'anarchisme, mais l'anglais.

(OSCAR DUNN)

Ne manquez pas
de toujours nous
donner votre
adresse paraissant
sur le bulletin
lorsque vous nous
écrivez pour
quelque raison
que ce soit.



Les phrases à prononciation difficile

Ce petit jeu de société aide à passer les longues soirées d'hiver. En même temps, il délasse la langue et la rend plus habile, plus souple.

Un chanteur enchanteur enchanté sur le champ, en chantant des chants touchants touchant les champs.

La cavale au Valaqué avala l'eau du lac et l'eau du lac lava la cavale au Valaqué.

Il a tant plu qu'on ne sait plus dans quel

pays il a plus plu. Mais au surplus, s'il eût moins plu, ça m'eût plus plu.

Un pâtissier pâtissait chez un tapissier qui tapissait.

Le tapissier qui tapissait dit au pâtissier qui pâtissait:

— Pourquoi, pâtissier, viens-tu pâtisser chez un tapissier qui tapisse ?

Le pâtissier qui pâtissait répondit au tapissier qui tapissait:

— Un pâtissier peut aussi bien pâtisser chez

un tapissier qui tapisse, qu'un tapissier tapisser chez un pâtissier qui pâtisse.

Quand un cordier cordant veut accorder sa corde, pour sa corde corder trois cordons il décorde; mais si l'un des cordons de la corde décorde, le cordon décordé fait décorder la corde.

Si six scies soient six cypres, six cent six scies scieront six cent six cypres.

Un chasseur sachant chasser doit savoir chasser sans son chien.

BANQUE D'HOCHELAGA

CAPITAL PAYE \$4,000,000
FONDS DE RESERVE \$8,700,000

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

Voulez-vous une couverture ou un lambris

Entièrement à l'épreuve du feu

De belle apparence

Meilleur marché que la tôle

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



Ne coûtant pas un sou d'entretien

S'améliorant en vieillissant

Demandez nos catalogues et échantillons

BARDEAUX D'AMIANTE

La Cie Manufacturière d'Amiante 78, rue St-Pierre, Québec

Glanures

C'est un crime de lèse-majesté d'abandonner la langue de son pays.

(RONSARD)

Albion, notre foi, la France, notre cœur!

(CREMAZIE)

La langue doit être considérée comme un des privilèges les plus sacrés d'un peuple.

(LANGEVIN)



MACHINES A BETON

pour usage de ferme

FAITES AU CANADA

Notre malaxeur à béton No 10 fonctionnant par pouvoir se paie par lui-même en 12 jours. Vous ne pouvez pas l'user. Léger, durable, se manoeuvre facilement. Ecrivez pour notre offre spéciale.

Aussi rouleaux pulvérisateur pour concasser votre pierre à chaux servant de fertilisant, machines pour briques, blocs ou tuiles. Engins à gasoline neufs ou de secondes mains.

WETTLAUFER BROS LTD

178F SPADINA AVE. TORONTO, ONT.

CE POELE A LA MODE

a un fourneau ventilé avec parois en acier nicklé lequel cuit et rôti en même temps.

La vitre dans la porte vous permet de surveiller la cuisson et le thermomètre vous montre la température exacte à l'intérieur. Notre pamphlet démontre beaucoup d'autres particularités.

Demandez-le de suite.

POELE PANDORA

McClary's

LONDON TORONTO MONTREAL WINNIPEG VANCOUVER
ST. JOHN, N.B. HAMILTON CALGARY
SASKATOON EDMONTON

PRIX COURANTS EN GROS

GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord	0.77 1/2	0.80
Orge ord. par 48 lbs	0.00	0.00
Orge à Drèche	1.20	1.20
Blé-d'Inde	1.85	1.90
Sarrasin	2.00	2.00
Pois	5.00	5.00
Fèves	9.00	9.50

Farines:

Patente d'hiver	13.10	13.35
Patente Man.	12.50	12.60
Straight Roller	11.50	11.60
Extra	11.25	11.30
Superfine	9.10	9.20
Farine boulanger ass. bl.	13.10	13.10
Patent Hung. 98 lbs.	6.80	6.80
Farine forte à levains	6.50	6.50
Patent d'Ontario	5.50	5.75
Straight Roller	5.40	5.50
Extra	5.20	5.30
Superfine	4.90	5.00
Fine	4.80	4.90
Sen, par 100 lbs	1.85	1.90
Gru blanc	3.25	3.35
Moulée d'avoine	2.90	3.00
Avoine roulée	4.00	4.25
Barley	6.00	6.00
Farine de blé d'Inde	4.50	4.75

PROVISIONS

Beuf salé mess 200 lbs	35.00	35.50
Lard short cut, bri.	52.00	52.50
Lard clear Back	54.90	54.50
Clearfat	52.00	52.00
Saindoux canadien	5.10	5.25
Saindoux composé, secou	4.25	4.30
Perc abattu, par 100 lbs	22.50	22.50
Cottelene, secou 20 lbs	12 1/2	13 1/2
" tin. 10 lbs	12 1/2	13 1/2
" tin. 5 lbs	12 1/2	13 1/2
" tin. 3 lbs	12 1/2	13 1/2

Saindoux chaudière 3 lbs	26	
Saindoux chaudière 5 lbs	25 1/2	
Saindoux chaudière 10 lbs	25 3/4	
Petits Jambons	0.29	
Gros Jambons	0.28	
Pie-Nies Jambons	0.26	
Épaules roulées	0.26	
Bacon	0.29	

PRODUITS DE LA FERME

Beurre:

Frais de laiterie	0.36	0.37
Crémeries cheix	0.40	0.41
Second cheix	0.39	0.40

Fromage:

Celeré, vieux	0.24	0.24
Neuveaux, coloré	0.22	0.22

Œufs:

Œufs frais	0.38	0.39
Œufs ordinaires	0.37	0.38

Sucres d'érable:

Sucré d'érable, livre	0.14 1/2	0.15
Sirap	1.50	1.60

Pommes de terre:

Par lot de char, par sac	1.75	1.90
Par job	0.60	0.60

Volailles:

Poulet	0.16	0.18
Vieilles Volailles	0.14	0.16

Plum:

Blanche triées par 60 lbs	10.00	10.50
Yellow Eye	9.00	9.00
Celeré	9.00	9.00

Pourrages:

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

POISSONS

Hareng N° 1, Spring	7.00	8.00
Morue sèche, cwt.	10.00	0.00
Morue désossée, lb	0.06	1/2017

Morus N° 1	12.00	13.00
Morus N° 2	11.50	12.50
Traites	16.00	16.00
Saumon N° 1	20.00	22.00
Saumon N° 2	19.00	20.00
Saumon N° 3	17.00	17.50
Huile Morue	0.65	0.75
Huile Loup Marin	0.75	77 1/2
Anguille	0.00	06 1/2

PEAUX ET SUIS

Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes N° 1 25 à 60 lb	0.00	0.20
Peaux vertes N° 2	0.00	0.22
Peaux vertes N° 3	0.00	0.27
Peaux bœuf fat (s. être insp.)	0.00	0.00
Peaux agneaux	0.00	0.00
Peaux veaux N° 1	0.00	0.25
Peaux veaux gras N° 1	0.00	0.00
Peaux cheval N° 1	0.00	0.00
Toronto N° 1	0.00	19.00
Toronto N° 2	0.00	17.50
Montréal, N° 1	0.00	0.21
" N° 2	0.00	0.20
" N° 3	0.00	0.19

FRUITS ET LEGUMES

Bananes, le régime	3.00 à 3.75	le rég.
Citrons (300)	8.00	10.00
Oranges de la Californie	5.00	5.50
Pommes Spies N° 1, le qrt.	11.00	12.00
" Spies N° 2, le qrt.	0.00	0.00
" Baldwin N° 1, le qrt	0.00	0.00
" Baldwin N° 2	0.00	0.00
" Stark N° 2	0.00	0.00
Raisin, vert, Malaga (le bri)	0.00	0.00
Bettes, la pesche	0.00	0.00
Carottes	0.00	0.00
Celery la des	0.00	0.75
Cheux, la des	0.00	1.00
Cheux de Siam	0.00	0.00
Oignons blanc	3.00	3.50
Ananas, arête	0.00	0.00
Tomates, cr.	0.00	1.25

GRATIS AUX HERNIEUX

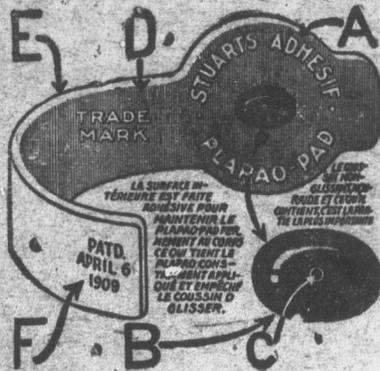
5,000 PATIENTS ESSAIENT PLAPAO GRATIS

Pas n'est Besoin de Porter un Bandage Inutile

Cette offre généreuse est faite par l'inventeur d'une méthode merveilleuse agissant "tout le jour et toute la nuit", qui est employée pour renforcer les muscles relâchés, supprimant les bandages qui font souffrir, et la nécessité de subir de dangereuses opérations.

Rien à payer
Aux premiers 5,000 patients qui écriront, M. Stuart enverra une quantité suffisante de Plapao gratis pour permettre d'en faire un essai complet. Vous ne payez rien pour cet essai de Plapao maintenant ou jamais.

Cessez de porter un bandage
Oui, arrêtez; vous savez par votre propre expérience que ce n'est qu'un pis aller, un faux soutien de l'affaissement de la paroi, et qu'il mine votre santé parce qu'il tend à retarder la circulation du sang. Pourquoi, alors, continuer à en porter? Voici une meilleure méthode, que vous pouvez éprouver maintenant gratis.



"A" est l'extrémité élargie du Plapao-Pad qui s'applique sur les muscles atrophiés et affaiblis pour le empêcher de se déplacer de nouveau.

"B" est le Tampon bien en forme qu'on applique de telle sorte qu'il obture l'orifice herniaire et tend à prévenir l'échappement des entrailles de

l'abdomen. Dans le Tampon se trouve un réservoir où l'on met une merveilleuse composition absorbante et astringente. Dès que la chaleur du corps réchauffe cette composition, celle-ci devient soluble et s'échappe par la petite ouverture marquée "C" et étant absorbée par les pores de la peau, elle renforce les muscles affaiblis et amène la fermeture de l'orifice.

"F" est la longue extrémité de Plapao-Pad qu'on colle sur l'os de la hanche — une partie de l'ossature du corps, destinée à donner au Plapao-Pad la solidité et le support nécessaires.

Employé pour un double but

Premièrement : Le but principal et le plus important des Plapao-Pads, c'est de garder constamment appliquée sur les muscles relâchés la modification appelée Plapao, qui est contractive de sa nature, et prise avec les ingrédients dans la masse médicamentée elle a pour objet d'augmenter la circulation du sang, revivifiant ainsi les muscles et leur redonnant leur force normale et leur élasticité. Alors, et pas avant cela, vous pouvez vous attendre à ce que la hernie disparaisse.

Deuxièmement : Etant adhésifs d'eux-mêmes, faits expressément pour empêcher le tampon de glisser, ils se sont révélés un important accessoire pour retener la rupture qui ne peut l'être par un bandage.

Des centaines de gens, jeunes et vieux, sont allés devant un officier qualifié pour faire prêter serment et ont juré que les Plapao-Pads ont guéri leurs hernies — quelques-uns dans des cas des plus graves — et durant depuis longtemps.

Une action continue jour et nuit.

Une caractéristique remarquable du traitement Plapao-Pad est le temps comparativement court qu'il prend pour effectuer des résultats.

— Voilà pourquoi l'action en est continue — nuit et jour, durant la période des 24 heures.

Il ne cause aucune incommodité, aucun malaise, aucune douleur. Cependant, de minute en minute, alors que vous vaquez à vos occupations quotidiennes — même durant votre sommeil, ce merveilleux remède fait pénétrer invisiblement dans les muscles abdominaux une nouvelle vie et vigueur dont ces derniers ont besoin pour remplir fidèlement leurs fonctions de maintenir les intestins en position sans le support artificiel d'un bandage herniaire ou d'un appareil quelconque.

Explication du Plapao-Pad.

Le principe du travail du Plapao-Pad peut facilement s'expliquer en examinant l'illustration ci-jointe et en lisant l'explication suivante: Le Plapao-Pad est fait d'un tissu flexible solide "E" destiné pour se prêter au mouvement du corps et pour porter avec un confort parfait. Sa surface intérieure est adhésive (semblable, mais cependant tout à fait différente d'un emplâtre collant) et cela pour empêcher le tampon "B" de glisser et se déranger de place.

Faites-en l'essai à mes dépens

N'envoyez pas d'argent. Je veux vous prouver à mes propres dépens que vous pouvez être guéri de votre hernie.

Quand les muscles affaiblis reprendront leur force et leur élasticité —

Quand les désagréables, douloureuses et dangereuses impulsions disparaîtront —

Et quand l'horrible sensation d'abattement sera bannie à jamais —

Quand vous recouvrerez votre vigueur, votre vitalité, votre énergie, vos forces —

Et quand vous aurez meilleure apparence, et que vous vous sentirez mieux sur tous rapports et que vos amis remarqueront cette amélioration —

Alors vous saurez que votre hernie est guérie, et vous me remercerez sincèrement de vous avoir si fortement engagé, maintenant, à accepter cette merveilleuse offre d'essai gratuit.

Faites venir aujourd'hui l'échantillon d'essai gratuit.

Faites-en un essai personnel. N'envoyez pas d'argent, car le Plapao d'essai gratuit ne vous coûte rien cependant il peut produire chez vous une amélioration de santé plus précieuse que l'or fin. Accepter cet essai d'essai gratuit aujourd'hui, et toute votre vie vous vous félicitez d'avoir profité de cette occasion. Ecrivez une carte postale ou remplissez le coupon aujourd'hui et par le retour du courrier vous recevrez le Plapao d'essai gratuit en même temps qu'un livre de 48 pages de M. Stuart sur la hernie; ce livre renferme tous les détails concernant la méthode qui a gagné un diplôme et une médaille d'or à Rome, ainsi qu'un diplôme et le Grand Prix de Paris, lequel ne devrait être connue de tous ceux qui souffrent de cette terrible affliction.

5,000 lecteurs peuvent obtenir ce traitement gratuit. Il est certain que le nombre sera énorme. Pour ne pas être déçu écrivez maintenant.

ENVOYEZ CE COUPON AUJOURD'HUI
AU FLAPAO LABORATORIES, INC.
Block 215, St. Louis, M.

Pour Plapao d'essai gratuit et Livre sur la hernie.

Nom.....

Adresse.....

Le retour du courrier vous apportera le Plapao d'essai gratuit.

CETTE MOULANGE

est mue par un engin à gazoline de 4 forces

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

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

COMPRIANT \$33.00

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

J. Fleury's Sons
AURORA, ONT.

AGENTS:
Eng. Julien & Cie, Ltée
QUEBEC

Les berceaux

Les frères bercelettes
Qui remplissent nos maisons
Sont roses pour nos fillettes
Et d'azur pour nos garçons.
On les garnit de dentelles
Avec des soins infinis:
La maman et l'hirondelle
Savent construire les nids.

Devant eux la jeune mère,
En se mettant à genoux,
Fait, le soir, une prière.
Dont Dieu n'est jamais jaloux.
Tandis qu'ils sont dans leurs langes,
Priez vos petits Noels;
Car vos mignons sont des anges
Et leurs berceaux des autels.

Mais hélas! la foudre tombe
Sur les nids et les berceaux
En les emportant dans la tombe
Les enfants et les oiseaux.
C'est partout même misère
Quand viennent les jours de deuil:
Le berceau joyeux naguère
Se change en petit

La maman pale et muette,
Va, rôdant, le jour entier,
Près de la bercelette
Que l'on remonte au grenier...
Pendant qu'ici-bas l'on verse
Des pleurs sur les disparus,
C'est la Vierge qui les berce
Dans le berceau ce Jésus!

THÉODORE BOTTEL

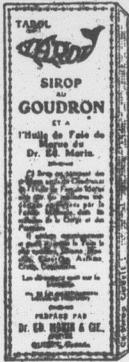
13.00
12.50
16.00
22.00
26.00
17.50
0.75
77 1/2
06 1/2

0.20
0.25
0.37
0.00
0.00
0.25
0.00
0.00
16.00
17.50
0.21
0.20
0.19

5 le rég.
10.00
5.50
12.00
0.00
0.00
0.00
0.00
0.00
0.00
0.00
0.75
1.00
0.00
3.50
0.00
1.25

GUERISSEZ CE RHUME

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



TAROL

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

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

25 cents la bouteille

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

50 cents la boîte

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

Cultivateurs et Eleveurs

pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé

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



OMAZON

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

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

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

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

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

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

IMP. DUSSAULT & PROULX, ENR.

