



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 5

QUÉBEC, OCTOBRE 1917

No 2

❁ SOMMAIRE ❁

Nos lecteurs et nous .....	<i>Editorial.</i>	Élevage du lapin .....	E. Bélanger.
Élévation (poème) .....	Ch. Grolleau.	Alimentation des porcs .....	F. E. C.
Par le pain naturel .....	J.-C. Chapais.	Médecine vétérinaire... Dr A. Rajotte	M.V.
La chaux .....	J.-B. Cloutier, B.S.A.	Fumiers de ferme .....	Prof. Day, B.S.A.
Rotation sur la ferme... P.-A. Brunel, B.S.A.		Jardins scolaires .....	E. LaRoche, E.E.A.
Apiculture .....	C. Vaillancourt.	Organisons-nous! ....	<i>Le Progrès du Saguenay.</i>
Grève générale! .....	P. Hugolin.	De la vache laitière .....	E. S. A.
Nos Poules .....	l'abbé Allaire.	Sur Louis Hébert .....	R. Leblanc.

❁ AU FOYER FEMININ ❁

Ma Mère (poème).....	F. Coppée.	Éducation.....	<i>Le Moniteur.</i>
Écoles Ménagères .....	Ginévra.	Éclairez votre vie .....	Cousine Jeanne
Aux jeunes filles.....	Lucienne Kervors	Art culinaire .....	Cordon bleu.

❁ ADMINISTRATION ❁

1230, RUE ST-VALIER

TELEPHONE 8527

❁ 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 résultat une satisfaction continuelle.

Aussi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

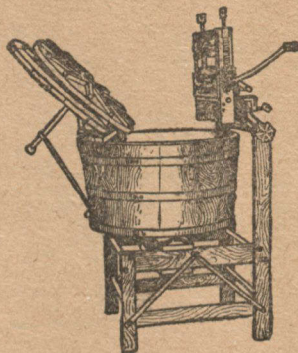
Écrivez aujourd'hui pour livret.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

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

FONDÉE EN 1881

OTTAWA, ONT.



Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

### GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, QUEBEC



Farine, Grains et Provisions  
générales

Spécialités: Grains et Graines de  
semence

## FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

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

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

DEPARTEMENT SPECIAL POUR LES RECouvreMENTS DE CREANCES (COLLECTION)

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

Casier Postal: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré".

Phone: 212

— UCEN MORAUD, L. L. L.

TEL. 3 9

ALFRED SAVARD, B. C. L.

## MORAUD & SAVARD

AVOCATS

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

Résidence:  
G. NAP. DORION  
L. LL.

CHARLEBORG  
Tél. 5191-13

## Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

ÉDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

Résidence:  
H. P. GOSSELIN  
L. LL.

28 COUILLARD  
Tél. 4704

SKYLIGHT TELEPHONE 3473 ABAT-JOUR

## Omer Barbeau

COUVREUR

154, rue Franklin, St-Sauveur

QUEBEC

Tôle galvanisée, Tôle noire, Ferblanc, Ardoise, Gravois, Bardeaux, 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

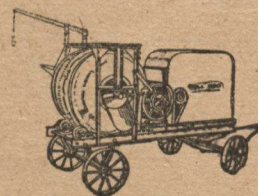
## ART. PAQUET

67, rue Saint-Joseph, Québec

TÉLÉPHONE 2587.

— BULL DOG —

MALAXEUR A BETON LONDON



Capacité 50 verges  
cubes par jour

Prix \$387.50  
complet avec engin  
à gasoline

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

Construit pour  
durer la vie.

Demandez notre catalogue 1B

London Concrete Machinery Co.

DEP. 1--LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier

A VENDRE

MOUTONS: Cotswold, Lincoln, Liscester,  
Shopshire et Oxford.

VOLAILLES: Plymouth Rock, Rhode  
Island rouge.

Pigeons Fanty.

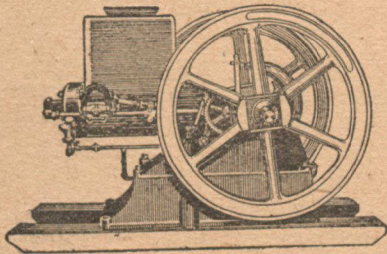
CLOVIS OUMET,

STE-ROSE,

Co. Laval.



# 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.

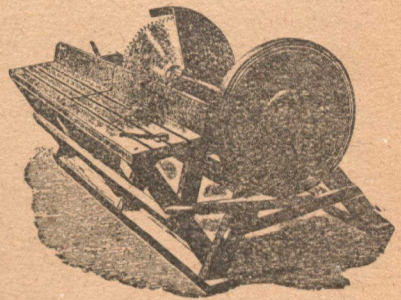
Il n'a ni fil ni batterie enlevant ainsi tout trouble.

## LE CYLINDRE

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

## LES DENTS

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



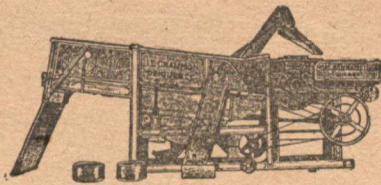
## BANC DE SCIE

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

La table est à bascule et facile à mouvoir.

Essieu en acier 1 et 5-8 pouce.

Roue d'air 36 pouces de diamètre.



CHAMPION DE QUEBEC

# Eug. Julien & Co

LIMITÉE  
1228 A 1232 RUE ST. VALIER  
QUÉBEC

Nous demandons de  
bons agents partout

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

## 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, OCTOBRE 1917

NUMÉRO 2



---

## EDITORIAL

### *Nos lecteurs et nous*

Depuis quatre ans qu'il est né, le "*Bulletin de la Ferme*" peut se rendre le témoignage de n'avoir pas failli à son but principal, qui est de fournir à la classe agricole désireuse de progresser toujours une source de renseignements pratiques et d'actualité.

Nous croyons que notre revue, porte-parole du dévouement et de la science des jeunes qui la soutiennent, est appelée à vivre une longue et fructueuse existence. Et nous n'en voulons d'autre preuve, tout à l'heure, que l'accroissement rapide de sa diffusion. En effet, nous comptons aujourd'hui tout près de 12,000 lecteurs et il est rare que chaque courrier ne nous apporte pas de ceux-ci des témoignages les plus engageants d'entière satisfaction.


Nos écrivains ont l'avantage particulier d'avoir été appréciés déjà par le public dans la pratique de leurs arts respectifs ou dans l'enseignement théorique et démonstratif au cours des semaines agricoles et des conférences données sous les auspices des Ministères d'Agriculture de Québec et d'Ottawa.

L'abbé J.-B.-A. Allaire, l'apôtre des coopératives provinciales, et l'abbé Grondin, missionnaire agricole, Victor Fortier, aviculteur-adjoint du Dominion ainsi que J.-B. Trudel, surintendant du contrôle laitier pour cette province, Dumaine, instructeur avicole, Vailancourt, apiculteur officiel, Grisé, spécialiste en conserves alimentaires, Rajotte, médecin-vétérinaire, Reddy, attaché au Service de l'industrie laitière, Therrien, agronome, Magnan, surintendant des jardins scolaires, Edouard Bélanger, journaliste agricole, et Yolande, chroniqueuse féminine, pour ne parler que des plus assidus font déjà autorité dans le monde agricole et nous savons que leurs articles sont attendus chaque mois par nos amis et lecteurs réguliers.


Mais, si notre œuvre a pris une extension si rapide, elle le doit aussi à un autre facteur que nous n'ignorons pas: nos lecteurs désireux de retrouver à chaque mois le mémoire si utile des travaux à faire à chaque époque ou à chaque saison, et les détails d'opération qui, fournis à leur heure, permettent à un cultivateur progressiste de maintenir en équilibre parfait la bonne administration de sa ferme.

Parceque nous nous sommes efforcés de répondre à cette attente intelligente de nos amis nous avons la certitude de faire œuvre profitable et c'est pour nous un haut motif d'encouragement et de ténacité.

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 recus le ou avant le 15e  
jour du mois précédent celui de la publication.

## ÉLEVATION

Haut les cœurs! Le bon grain qui fut battu  
[sur l'aire,  
Le froment qui passa par l'épreuve du feu,  
Dans les tremblantes mains d'un homme de la  
[terre,  
Est devenu le Corps adorable de Dieu.

O Compagnon divin de la misère humaine!  
C'est vous!... Nos fronts courbés sont  
[comme des épis  
Sous le vent, et la chaste crainte nous enchaîne  
Pêcheurs, devant Celui qui fait germer les lys.

Mais l'Amour nous appelle encore et nous  
[fait signe.  
Le prêtre, ombre du Christ, et pleurant d'être  
[indigne,  
D'un geste qui voudrait s'élever jusqu'aux  
[Cieux,

Fait lentement monter sur nos têtes ravies,  
Pour calmer nos désirs et la faim de nos yeux,  
Le beau soleil voilé qui brûle dans l'Hostie.

CHARLES GROLEAU

## Au "Journal d'Agriculture"

Nous avons grand plaisir à saluer la nomination au "Journal d'Agriculture" de M. Armand Létourneau, B.S.A., diplômé de l'Institut d'Oka dont nous avons pu admirer le talent comme journaliste agricole dans "Le Devoir" de Montréal.

Les lecteurs du "Journal d'Agriculture" goûteront avec profit ses chroniques mensuelles dans les divers domaines de l'économie rurale.

Nos sincères félicitations au nouveau titulaire.

N. D. L. R.

## Un bureau de publications

M. Edouard Bélanger, ci-devant rédacteur au "Journal d'Agriculture", vient d'être promu chef du Bureau de Publication au Ministère de l'Agriculture de Québec. On pourra donc adresser à ce bureau toute demande relative aux renseignements, bulletins, circulaires, imprimés divers, etc.



## Notre situation rurale en 1916

### VALEUR DES FERMES

Pour la totalité du Canada, la valeur moyenne des fermes consacrées à l'agriculture, améliorées ou non, y compris les maisons d'habitation et bâtiments d'exploitations, étables, granges, etc., est approximativement de \$41.00 l'acre, au lieu de \$40.00 l'an dernier. Par provinces, la valeur moyenne s'établit ainsi:

Ile du Prince-Edouard, \$39.; Nouvelle-Écosse, \$33.6; Nouveau-Brunswick, \$29.4; Québec, \$52; Ontario, \$52.5; Manitoba, \$32; Saskatchewan, \$23; Alberta, \$22; Colombie Britannique, \$118.5. Quant à cette dernière province, sa moyenne élevée est due à ses vergers et plantations d'arbres fruitiers.

### SALAIRE DES OUVRIERS AGRICOLES

La moyenne des gages et salaires payés aux domestiques de fermes et ouvriers agricoles a atteint un niveau plus élevé qu'en aucune des années précédentes pour lesquelles des statistiques ont été établies. Dans l'ensemble du Canada, les salaires mensuels durant l'été y compris la pension, ont été, en moyenne, de \$43.23 pour les hommes et de \$22.46 pour les femmes au lieu de \$37.10 et \$20.20 en 1915. Pour l'année 1916 entière, les salaires y compris la pension, ont été, en moyenne, de \$397. pour les hommes et de \$228. pour les femmes, au lieu de \$341. pour les hommes et \$200. en 1915. La valeur moyenne de la pension mensuelle est estimée à \$17 pour les hommes et \$13. pour les femmes, tandis que les chiffres correspondants de l'année précédente avaient été de \$14.57 et \$11.45. Par provinces, la moyenne des salaires mensuels, pension comprise, durant l'été pour les hommes et pour les femmes respectivement, s'établit ainsi qu'il suit: Ile du Prince-Edouard, \$31.35 et \$17.81; Nouvelle-Écosse, \$38.77 et \$19.11; Nouveau-Brunswick, \$35.74 et \$16.66; Québec, \$40.79 et \$19.70; Ontario, \$39.41 et \$20.58; Manitoba, \$48.37 et \$26.97; Saskatchewan, \$48.55 et \$25.66; Alberta, \$52.28 et \$29.12; Colombie Britannique, \$49.86 et \$28.66.

### VALEUR DES BESTIAUX ET DE LA LAINE

La valeur moyenne des chevaux au Canada est à peu près la même que l'année dernière, mais les vaches laitières et autres bêtes à cornes, les moutons et les porcs ont sensiblement augmenté. Leur prix actuel est le plus élevé qui ait été constaté depuis 1909, début de nos statistiques. Les chevaux de trois ans et au-dessus valent en moyenne pour tout le Canada, \$159. au lieu de \$160 en 1915; les vaches laitières valent \$70 au lieu de \$62; les bêtes à cornes entre un an et trois ans

valent \$43, au lieu de \$38; les moutons valent \$10.48 au lieu de \$7.96, et les porcs \$11.98 par 100 livres, poids viif, au lieu de \$9.58. La laine établit un record à 37 la livre non lavée et 50 cents la livre, lavée. En nous basant sur le nombre des animaux vivants, tel qu'évalué en juin dernier, et de leur valeur, telle qu'elle résulte des rapports présentement compilés, la valeur totale des animaux de ferme du Canada peut être estimée à \$798,544,000 au lieu de \$746,246,000 en 1915, laquelle valeur se décompose ainsi: Chevaux, \$374,831,000 au lieu de \$370,378,000 en 1915; vaches laitières \$181,813,000 au lieu de \$164,224,000; autres bêtes à cornes \$170,254,000 au lieu de \$151,477.00; moutons, \$20,588,000 au lieu de \$16,225,000, et porcs \$51,058,000 au lieu de \$43,942,000.

## L'économie par le pain d'habitant

CONFÉRENCE LUE PAR M. J.-C. CHAPAIS,  
DEVANT LA CONVENTION ANNUELLE DE  
MM. LES MISSIONNAIRES AGRICOLES  
TENUE, À SAINTE-AGATHE DES  
MONTS, P. Q., LES 17 et 18  
JUILLET, 1917

*Semons du blé!* est le mot d'ordre qui a été donné à l'armée des cultivateurs de Québec, l'an dernier et cette année. Semons du blé, et, à ce mot d'ordre, nous ajoutons comme corollaire à l'idée qui l'a fait donner, produisons notre farine et fabriquons avec notre bon pain d'habitant. Ce mot d'ordre avec son corollaire, nous nous en sommes fait l'avocat depuis plusieurs années déjà.

Au commencement du XIXe siècle, nous produisons, dans notre province beaucoup de blé et nous ne mangions que du pain d'habitant. Les boulangers à la campagne étaient fort rares, la farine de l'Ouest n'était pas encore inventée et nous ne mangions que du pain de ménage fait avec notre propre farine. Puis est venue la mouche hessoise, d'abord qui bientôt nous a mis dans l'impossibilité de continuer la culture du blé jusqu'au moment où, entre 1850 et 1860, on a découvert le moyen de combattre cet insecte. Alors, on s'est remis à la culture du blé, mais bientôt, on s'est aperçu que la production en était fort diminuée, non plus par le fait des dommages causés par la mouche, mais par suite des faibles récoltes résultant de la mauvaise condition des terres qui, faute d'être soumises à une rotation, s'étaient appauvries, salées, et ne donnaient plus que des récoltes de huit minots de mauvais blé à l'arpent. Vers cette même époque, l'Ouest canadien se colonisait et commençait à produire du blé et de la farine à bon marché et nos habitants abandonnèrent la culture du blé sur leurs terres épuisées, dans Québec, au lieu de songer à les améliorer par une meilleure culture. Ils se mirent à acheter à bon marché la farine de l'Ouest pour faire leur pain.

En 1902, voyant quelles énormes sommes notre classe agricole consacrait à l'achat de la farine en dehors de notre province, nous avons publié, dans *Le Journal d'Agriculture* illustré, un article montrant quelle éco-



nomie nous pourrions réaliser en produisant notre blé en faisant notre farine dans nos moulins locaux et en fabricant notre pain avec cette farine. Dans cet article, nous faisons valoir le fait que, grâce à l'industrie laitière qui nous avait fait amener, depuis plusieurs années et à améliorer nos terres par la culture des légumineuses, l'établissement d'un bon système de rotation nettoyante et l'application des copieux engrais produits par nos troupeaux de vaches laitières considérablement augmentés, il nous était devenu possible de ramener la fertilité de nos terres et d'y récolter environ dix-sept minots de bon blé par arpent.

Nous établissons dans cet article les comparaisons suivantes entre les dépenses encourues par le cultivateur qui achète son pain de boulanger, ou qui achète la farine dont il fait lui-même son pain, ou bien qui cultive lui-même son blé dont il fait chez lui son pain.

*Achat du pain chez le boulanger.*—En 1902, la farine forte à boulanger coûtait \$2.30 par 100 lbs. Il est reconnu qu'avec cette quantité de farine on fait 24 pains de 6 lbs. Une famille qui mange 365 pains par année, soit un pain par jour, en l'achetant du boulanger, payait donc à ce dernier, le pain se vendant alors 14 centins l'un, \$51.10.

*Achat de la farine pour faire le pain chez soi.*—Si la même famille, au lieu d'acheter son pain du boulanger, avait acheté ce qu'il lui fallait de farine, soit 1,520 lbs pour faire son pain chez soi, cela lui aurait coûté \$34.96, qui déduites des \$51.10 que lui aurait coûté son pain du boulanger, lui faisait réaliser une économie de \$16.14.

*Fabrication domestique du pain avec le blé récolté chez soi.*—Des données recueillies aux bonnes sources démontraient que, en 1902, le minot de blé récolté par le cultivateur sur sa propre terre, lui coûtait 60 centins. Comme nous l'avons mentionné plus haut, il nous était devenu possible, grâce à l'industrie laitière, vu l'amélioration qu'elle nous avait forcés à apporter à notre agriculture, de récolter de ce blé, dans beaucoup d'endroits de la province, environ 17 minots à l'arpent. Ce grain, porté au moulin local, rendait 75 p. c. en farine, soit 45 lbs de farine par minot de blé de 60 lbs. Comme il fallait la farine de 34 minots de blé pour faire 365 pains de 6 lbs, la dépense de ce cultivateur se trouvait donc réduite à \$20.40 qui, déduite de \$51.10 qu'il aurait payé au boulanger pour la même quantité de pain, lui faisait réaliser une économie de \$30.70.

Supposons, maintenant, qu'aujourd'hui, un cultivateur ayant mis la main sur le livre de monsieur le docteur Aurèle Nadeau intitulé: LA GRANDE ERREUR DE PAIN BLANC, a été convaincu que la thèse si habilement et péremptoirement soutenue par le docteur est exacte, nous allons étudier la grande économie qu'il peut réaliser, par ces temps de vie chère en mettant en pratique le système recommandé par cette brochure.

Celui qui fera faire, d'après les indications du Dr Nadeau, sa farine par un de nos meuniers propriétaire d'un bon moulin à meules ordinaires, obtiendra pour chaque minot de 60 lbs de son blé récolté chez lui, non plus 75 p. c. de farine, mais une moyenne de 85 p. c., soit, au lieu de 45 lbs de farine

provenant d'un minot par le blutage ordinaire 50 lbs de farine en la blutant à 85 p. c.

Sans nous occuper ici du point de vue auquel se place le Dr Nadeau pour condamner la farine blanche des moulins à cylindres avec laquelle on fait le pain blanc, nous allons considérer l'économie qui résulte de l'emploi de la farine faite avec notre blé moulu dans les moulins à meules et blutée à 85 p. c.

Au temps actuel, la farine des moulins à cylindres, celle dite forte à boulanger, coûte \$7.00 le cent. Reprenant le calcul que nous avons indiqué plus haut fait en 1902, et supposant une famille qui consomme 365 pains par an, voici la comparaison que nous sommes à même d'établir entre le fait d'acheter le pain chez le boulanger, celui d'acheter la farine pour faire chez soi et puis, celui de faire son pain chez soi avec de la farine provenant du blé récolté chez soi et blutée dans nos moulins à meules à 85 p. c.

*Achat de pain chez le boulanger.*—La famille qui achète actuellement son pain chez le boulanger le paye 32 centins l'un, ce qui occasionne pour la consommation de 365 pains par année, tel que supposé, une dépense de \$116.80 payées au boulanger.

*Achat de la farine pour faire le pain chez soi.*—La famille qui, au lieu d'acheter le pain chez le boulanger, le cuit elle-même avec de la farine achetée doit en acheter 1,520 lbs qui, à \$7.00 du cent, lui coûtent \$106.40 et lui font réaliser une économie de \$10.60.

*Fabrication domestique du pain naturel avec le blé récolté chez soi.*—Des données recueillies aux bonnes sources démontrent que, en 1917, le minot de blé récolté par le cultivateur sur sa terre, au lieu de 60 centins qu'il lui coûtait en 1902, va lui coûter actuellement 70 centins, vu l'augmentation du prix de la main-d'œuvre, des machines agricoles, des engrais, etc., mais en supposant, cependant, qu'il a produit lui-même sa semence. D'un autre côté, il ne faut pas perdre de vue que le système du Dr Nadeau nous donne de la farine blutée à 85 p. c. au lieu de celle blutée à 75 p. c. que nous donne la mouture dans les moulins à cylindres. Cette augmentation du rendement du blé en farine fait que les cultivateurs, au lieu d'avoir besoin de 34 minots de blé pour produire ses 1,520 lbs de farine, n'en a besoin que de 31 qui, à 70 centins l'un, ne lui coûte que \$21.70, tout en lui donnant un aliment beaucoup plus substantiel et en lui faisant, en même temps, réaliser l'incroyable économie de \$95.10 sur la transaction de l'achat du pain chez le boulanger et de \$84.70 sur celle de l'achat de la farine pour faire le pain chez soi.

Il y aurait bien à déduire, des chiffres que nous venons de donner, le montant prélevé, 1-14c par minot, par le meunier sur le blé qu'il moule, mais, nous avons négligé ce détail qui ne changeait que fort peu les chiffres que nous venons de donner.

Ces chiffres sont indiscutables et démontrent comme il est avantageux pour notre classe agricole de se livrer à la culture du blé, maintenant que nos terres améliorées et nettoyées par suite de la bonne culture qu'à développée chez nous la pratique bien entendue de l'industrie laitière, et l'amélioration de nos troupeaux de bétail nous ont fait adopter un système de culture rationnelle

qui a produit toute une révolution dans notre industrie agricole.

P. S.—Nous avons supposé, en établissant les chiffres donnés dans notre conférence, que le cultivateur produit sa semence de blé chez lui. Il est entendu que, s'il a dû l'acheter, cette année, soit 2 minots de blé par arpent au prix de \$3.00 l'un, cela augmente le coût de production de 35 centins par minot de blé produit. Cela met le coût des 31 minots qu'il lui faut pour faire ses 365 pains à \$32.55, permettant encore au cultivateur de réaliser une économie de \$84.25 sur le prix qu'il aurait payé en achetant son pain du boulanger.

## La chaux ou calcaire

“EN GÉNÉRAL TOUTES LES TERRES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC SONT PAUVRES EN CHAUX”

Tel est le résultat d'observation faites en ces dernières années sur les champs d'expériences, ainsi que sur des analyses de sols examinés dans les laboratoires de chimie.

Il y a deux ans, la Ferme Expérimentale du Cap Rouge, signalait une récolte de pois double, et une récolte d'orge quatre fois plus forte sur des parcelles chaulées à raison de deux tonnes à l'arpent que sur des parcelles non chaulées. Avant l'expérience, toutes les parcelles indiquaient par l'analyse chimique une teneur en chaux de 0.19%.

L'an dernier M. H. Nagant, professeur à l'Institut Agricole d'Oka, jetait le cri d'alarme sur la pauvreté de notre sol en chaux. Dans une série d'articles, il conseillait comme remède l'emploi de la pierre calcaire pulvérisée.

Une bonne provision de chaux dans le sol est de la plus haute importance, parce que le calcaire est nécessaire non seulement au point de vue chimique, comme aliment des plantes, mais encore au point de vue de son influence sur les propriétés physiques, chimiques et biologiques des terres.

INFLUENCE DE LA CHAUX SUR LES PROPRIÉTÉS PHYSIQUES DU SOL

### 1.—La chaux “ouvre” les sols compacts

Sous l'influence de la chaux l'argile se granule (coagulation) et la texture du sol devient meilleure.

Les prairies se conservent plus longtemps sans se durcir. Elles ne deviennent plus “mousseuses”.

Les terrains qui font des mottes au printemps sont toujours améliorés par la chaux.

La terre forte chaulée devient plus poreuse, plus perméable à l'eau et à l'air, s'égoutte plus facilement et se réchauffe plus vite au printemps.

### 2.—Dans les sols légers c'est le contraire qui arrive:

La chaux cherche plutôt à retenir les parties constituantes du sol et à leur donner plus de consistance (cohésion).

Les terres légères chaulées gardent plus longtemps leur humidité de réserve et se



désèchent moins grâce à la capillarité (montée de l'eau jusqu'aux racines) qui est régulière et favorisée par la cohésion.

#### INFLUENCE DE LA CHAUX SUR LES PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES DU SOL

##### 1.—Empêcher les terres de devenir acides:

La matière noire du sol (humus) formée des débris de plantes, fumiers, etc., a une tendance dans les terrains compacts ou mal égouttés surtout, à devenir acide. Un humus "acide" est contraire à la bonne formation des sels destinés aux plantes, ainsi qu'au travail des agents (microbes du sol) qui décomposent l'humus en matières utilisables par les plantes. Cette dernière opération s'appelle la "nitrification". Elle est d'autant plus intense qu'il y a plus de chaux.

Une terre est acide quand il y pousse des fougères, prêles, (queues de renards), renouées (bouquets jaunes), oseille, etc.

Si dans le sol il n'y a pas assez de chaux naturelle, il faudra en ajouter pour éviter ces mauvaises herbes et obtenir un humus "doux" qui nitrifie avec intensité au bénéfice des plantes.

##### 2.—Retenir les autres principes fertilisants:

En outre du rôle qu'a la chaux de provoquer de l'activité dans la préparation des composés destinés aux plantes en faisant "brûler" plus vite les matières organiques, il y a à considérer le pouvoir qu'elle a de retenir ou de faire retenir l'azote, l'acide phosphorique et la potasse dans le sol. Elle fixe ces corps soit en se combinant avec eux, soit en provoquant leur combinaison avec d'autres corps.

Ceci est tellement vrai que certains engrais chimiques peuvent être sans effet là où il n'y a pas de chaux dans le sol. Leurs principes fertilisants n'étant pas absorbés ou étant entraînés par dissolution dans les couches profondes du sol.

#### 1. ESPÈCES DE CHAUX. 2. DATE DE L'ÉPANDAGE. 3. QUANTITÉS À EMPLOYER 4. MANIÈRE DE L'ÉPANDRE

1. On peut employer la chaux sous trois formes différentes: la chaux vive (en pierre), la chaux éteinte et la pierre à chaux pulvérisée. 2. C'est dès cet automne que l'on doit s'occuper d'épandre la chaux. La chaux vive et la chaux éteinte s'emploient surtout quand on désire une action prompte sur des terres très acides ou des sols compacts. L'action de la pierre à chaux pulvérisée est plutôt lente et dure plusieurs années.

3. Les quantités à employer varient suivant la texture des sols et leur richesse en matière organique. (Il serait dangereux de mettre de la chaux sur un sol pauvre en matière organique, à moins qu'il n'ait été engraisé au préalable. D'une manière générale on mettra: dans les terres légères: une tonne de chaux vive et 1½ à 2 tonnes de pierre à chaux pulvérisée. Dans les terres fortes: 1½ à 2 tonnes de chaux vive et 2 à 4 tonnes de pierre à chaux pulvérisée. Chaux éteinte: Quantités intermédiaires.

4. L'épandage peut se faire à l'épandeur spécial à engrais ou simplement à l'aide d'une pelle s'il s'agit de chaux éteinte ou de

pierre à chaux pulvérisée. Pour la chaux vive, on opère comme suit: déposer les pierres sur le champ en petits tas de 1 à 2 minots, les arroser, puis les recouvrir de terre. Au bout de deux ou trois semaines on les répand à la pelle.

J.-B. Cloutier, B.S.A.,  
Agronome au Comptoir Coopératif.

### Convention des apiculteurs

AU PALAIS CENTRAL DU PARC DE L'EXPOSITION

Mercredi, le 5 septembre, de 10 hrs a.m. à 5 hrs du soir, s'est tenue à l'Exposition provinciale, le Congrès des Apiculteurs de la région de Québec.

Sous la présidence de M. Jacques Verret, le doyen des apiculteurs régionaux, M. Victor Cheruitte donne un rapport complet du travail de propagande et d'enseignement effectué par l'Association au cours de cette année.

Puis le Président, dans son allocution de bienvenue salue le jour de grâce qui permet aux nombreux amis d'une belle et grande cause de se connaître et de s'entendre pour travailler au développement de l'agriculture, la profession primordiale en importance économique en même temps que la plus saine et la plus solide. Il cite de fort intéressantes statistiques sur les progrès de l'industrie des abeilles, et termine en indiquant l'ordre du jour.

M. A. Désilets, agronome officiel, traite des plantes mellifères aux points de vue scientifiques et pratiques. Comment les plantes sont-elles mellifères, et quelles sont les plantes qui donnent du miel? Le tableau du mécanisme des fleurs, et celui des végétaux qui fournissent à l'homme, par l'abeille, le nectar délicieux sont précis, et révèlent des secrets en établissant des principes dont la connaissance permet de mieux comprendre les phénomènes merveilleux de la transformation des sucres de fleurs en miel et en sucres assimilables. Plusieurs questions posées au conférencier entraînent d'intéressantes dissertations, sur la culture des plantes de prairies, de vergers et de jardins, ainsi que sur l'hivernement des ruches en silos extérieurs.

M. Cyrille Vaillancourt, chargé du service de l'apiculture provinciale, parle ensuite de l'abeille italienne, dont les avantages en certaines régions sont controversés.

Et, M. le Président ajourne la séance du matin, en convoquant l'assemblée pour 2 heures p. m.

À l'ouverture de la séance, sur proposition acceptée à l'unanimité, M. le curé Omer Plante, de l'Ange-Gardien, membre de l'Association des apiculteurs prononce l'acte de consécration des Apiculteurs de Québec, au Sacré-Cœur.

Et le congrès reprend son travail d'études. M. Cyrille Vaillancourt traite de la production du miel chez le cultivateur en général et chez l'agriculteur spécialiste. Il élabore des procédés intéressants et faciles de sélection, de classification et d'emballage du miel pour la vente en gros et en détail. Rien de

plus important pour le producteur qui vend son miel à des particuliers ou le livre aux grands commerçants, que de présenter son produit sous une forme attrayante. On a pu voir aux exhibits du Service Apicole différents modèles de bocaux de toutes grandeurs et partout portant des étiquettes simples, mais de bon goût avec le nom et l'adresse du vendeur. Cet exemple, déjà suivi par un très grand nombre d'apiculteurs devrait être imité de tous ceux qui présentent sur le marché de la cire et du miel aussi bien que du sucre ou du sirop d'érable. Le miel classé par couleur et par nature attire aussi davantage l'œil avide du consommateur qui y voit un choix tentatif.

M. David Roy, apiculteur de Bellechasse expose clairement la méthode de nourrissage aux diverses époques de l'année apicole.

Après lecture des communications de M. Cheruitte, des observations et des questions pratiques sont soumises à l'attention de l'audience qui les discute avec entrain, puis M. le président clôt la convention par un appel pressant à une production méthodique et intense de cet aliment sain, hygiénique et indispensable qu'est le miel succulent de nos chères petites amies, les abeilles.

### Consécration des apiculteurs de Québec, au Sacré-Cœur de Jésus

Cœur sacré de Jésus, vous qui avez demandé à la bienheureuse Marguerite-Marie de vous faire régner sur les cœurs et les sociétés, acceptez aujourd'hui l'hommage des apiculteurs de Québec, qui réunis en convention, veulent répondre au désir de votre divin Cœur et vous consacrer leur association.

Nous avons toujours reconnu votre divine Providence sur tous les êtres, car le travail si admirable de nos abeilles nous le rappelle sans cesse. Aujourd'hui nous voulons vous reconnaître, ô Cœur de Jésus, comme notre Roi et notre Guide en toutes choses.

Vous avez dit que votre Cœur était doux et bon comme le miel de nos abeilles. Qu'il nous fasse donc goûter à ses abondantes bénédictions et nous lui promettons, en retour, de rester toujours de vrais catholiques et Canadiens-français, parce que nous serons toujours les vrais défenseurs des droits du Sacré Cœur de Jésus.

Québec, 5 sept., 1917.

### La rotation sur la ferme

PAR P.-A. BRUNEL, B.S.A.

Lorsqu'on étudie l'histoire des différents peuples qui se sont partagé la terre depuis le commencement du monde, on voit que l'agriculture naquit avec le premier homme et qu'elle a grandi à mesure que celui-ci s'est multiplié.

Ce développement n'est nulle part plus visible que dans les diverses modifications qu'ont éprouvées les systèmes de culture.



Jetons un simple coup d'œil sur ces différentes phases et nous verrons que 7 systèmes de culture bien distincts se sont succédés depuis l'origine du monde jusqu'à nous.

Pour étudier le premier de ces systèmes, il faut nécessairement remonter au premier homme. Là nous voyons que deux de ses fils, Cain et Abel pratiquaient le système pastoral pur ou primitif, qui consistait dans l'élevage des troupeaux au pâturage.

Dans la suite l'accroissement de la population humaine, les exigences qui amenèrent ce développement, l'usage et la découverte de nouvelles plantes engagèrent les hommes à adopter un autre système de culture. On commença alors à intercaler des céréales dans les pâturages, mais sans ordre et sans soin. Ce deuxième système prit le nom de pastoral mixte. Les autres qui se succédèrent jusqu'à nous, furent nommés selon l'époque à laquelle ils appartenaient: système pastoral perfectionné, système biennal, triennal, triennal perfectionné, et enfin le système alterne qu'on nomme aussi alternat.

Comme ce dernier mode de culture est sans contredit de beaucoup supérieur à tout autre, qu'il peut porter le nom de véritable rotation et que celle-ci fait l'objet de mon humble travail, je lui ai consacré une notable partie de mes études.

Pour ne pas perdre de temps, j'entrerai immédiatement dans mon sujet. Je traiterai successivement du but de la rotation, de ses principes, des circonstances qui peuvent en modifier le choix, de ses nombreux avantages, pour terminer en vous donnant quelques exemples d'assolement. (Assolement, qui signifie division de la terre en soles, et rotation qui veut dire tourner, et qui consiste à faire succéder les plantes sur les différentes soles de l'assolement, seront dans le cours de travail employé l'un pour l'autre, parce que dans la pratique ces deux mots ont la même signification).

#### BUT DE LA ROTATION

Que doit-on surtout chercher dans l'établissement d'une rotation ? telle est la question que se pose tout cultivateur intelligent qui désire adopter un système de culture raisonné.

Il faut viser à maintenir un juste équilibre entre la fertilité du terrain et les exigences des récoltes, à faire beaucoup avec peu, car la science agronomique ne consiste pas seulement à faire produire une riche et abondante récolte à une pièce de terre à laquelle on a confié tout le fumier au grand détriment du reste de l'exploitation, mais à tout étudier, à tout prévoir, à tout calculer, à tout balancer de manière à faire rendre à la terre son maximum de production tout en conservant ou même en augmentant la fertilité du sol.

Pour atteindre ce but, le cultivateur de progrès devra étudier avec soin tous les principes qui le guideront le plus sûrement dans le choix de sa rotation.

Dans la succession et le choix des récoltes à faire entrer dans la rotation, il y a des principes à observer et à tenir compte d'une foule de circonstances et de conditions particulières à chaque ferme.

#### PRINCIPES

En agriculture peut-être plus qu'en toute autre profession, il faut pour réussir, suivre une règle de conduite, se tracer un programme et en dévier le moins possible. Si l'on agit toujours à la légère ou au hasard, ou en suivant fidèlement la routine, on peut être certain qu'on a son chèque pour la banqueroute. Il ne doit pas y avoir ensuite motif de surprise, si dans ces conditions, on se voit obliger de vendre son bien pour s'acquitter de ses dettes écrasantes et hélas ! quitter la poche vide, la campagne pour la ville.

Afin d'obvier à ces banissements honteux, la science agricole a établi des principes solides et fermes qui regardent surtout la rotation et dont voici les principaux :

1. Remplacer les plantes qui favorisent le développement des mauvaises herbes (graminées), par d'autres dites étouffantes, telles que les légumineuses, ou qui permettent des labours et des binages fréquents telles que les cultures sarclées.

2. Faire suivre une plante à racines profondes tel que le trèfle, la luzerne, les plantes racines, d'une plante à racines courtes, telles que les céréales, de manière à saisir les principes nutritifs dans les différentes couches du sol.

3. Remplacer une plante qui prend des éléments dans certaines proportions par d'autres qui s'approprient des éléments dans des proportions différentes.

4. Remplacer une plante qui demande une abondante fumure comme les plantes racines, le blé d'Inde, par des plantes qui ne peuvent pas être cultivées sur un sol fraîchement fumer comme les graminées, etc.

5. Faire succéder à une plante qui favorise le développement de certains insectes nuisibles ou maladies parasitaires, par une autre qui par les travaux de culture qu'elle exige ou par sa constitution physique et chimique, entraverait sinon complètement du moins en partie le développement de ces parasites qui font tant de dommage aux récoltes.

#### CIRCONSTANCES ET CONDITIONS INFLUENCENT LE CHOIX D'UNE ROTATION

L'application des principes ci-dessus mentionnés est invariablement soumise à une foule de circonstances et de conditions qui rendent parfois le choix d'une rotation difficile et qu'on classe généralement en conditions naturelles et en conditions accidentelles.

Les premières dérivent des lois physiques et échappent totalement à l'action de l'homme (climat, météores), ou en partie seulement (composition physique et chimique du sol, exigences des plantes et leur nature).

Les secondes se rattachent à des circonstances économiques très variées dont il faut nécessairement tenir compte et dont voici les principales: surabondance ou manque d'engrais, bras disponibles, éloignement des champs, besoin de l'exploitation, débouchés, capitaux, moyens de transport, prairies permanentes ou temporaires dépendant de l'exploitation, prix du travail, voisinage des grandes villes, etc.

Il est bien opportun de dire ici avec Morel de Vindé, que ce sont les circonstances qui font les assolements.

Afin d'être plus concis, je ne parlerai que des plus importantes, de celles qui se rencontrent le plus fréquemment et qui ont le plus d'influence sur le choix d'une rotation.

#### CONDITIONS CHIMIQUES ET PHYSIQUES DU SOL

Il n'est peut être rien de plus important dans le choix et l'établissement d'un système de culture que de bien connaître la nature chimique et physique du sol qu'on a à exploiter, car chaque plante a un sol particulier dans lequel elle se plaît de préférence.

Il faudra donc autant que possible faire entrer dans la rotation les plantes qui viennent le mieux sur le sol que l'on a à exploiter. Ainsi, sur une terre forte on devra cultiver sur une plus grande échelle les plantes fourragères, tandis que sur une terre légère on pourra donner une large part aux cultures sarclées.

Quant aux conditions physiques, il faut en tenir compte, mais la rotation ayant pour but d'y remédier si elles sont mauvaises, on devra, il me semble, attacher plus d'importance à la succession des cultures et faire succéder celle-ci de manière à ce que chacune laisse le sol dans les conditions physiques les plus favorables à la culture subséquente.

#### SUCCESSION DES PLANTES RELATIVEMENT AU DEGRÉ DE DÉCOMPOSITION DES FUMIERS

Un point essentiel qu'on ne doit jamais perdre de vue dans l'établissement d'un système de culture c'est la succession des plantes de manière à ce que chacune trouve dans le sol l'engrais qui lui convient et sous la forme la plus assimilable.

Certaines plantes telles que les cultures sarclées, demandent beaucoup de fumier frais; d'autres comme les graminées, les légumineuses, peuvent se contenter d'une fumure plus décomposée et aussi peut-être moins riche. Il faut donc que la plus grande partie du fumier soit épandue sur la sole devant recevoir les cultures sarclées. Celles-ci cueilleront aussitôt l'azote qui tend toujours à s'échapper rapidement du sol.

Les récoltes successives alterneront de manière à profiter des éléments assimilables que leur aurait laissés les récoltes précédentes. Ainsi, aucune ne viendra dans une abondance superflue, chacune aura le nécessaire et pourra mettre à profit ce que lui aura laissé la précédente qui aura été avec raison traitée plus favorablement.—(A suivre.)

#### A nos abonnés

Comme il nous manque en filière les numéros des mois de septembre 1916 et novembre 1916 nous serions bien obligés à ceux qui ne faisant pas la collection du BULLETIN et qui par hasard auraient encore ces numéros de bien vouloir nous les envoyer à 1230 St-Valier afin de nous permettre de compléter les séries encore incomplètes.

Vous remerciant à l'avance veuillez nous croire.

LE BULLETIN DE LA FERME



### Leçons théoriques et pratiques d'agriculture

#### AUX CONVALESCENTS MILITAIRES

A l'Hôpital des convalescents militaires de Sans-Bruit, Québec, M. F.-H. Sexton, officier de vacances, a autorisé le major J.-D. Pagé chef d'hôpital, de faire donner des cours d'agriculture aux soldats convalescents. M. A. Desilets, B.S.A., est chargé de ces cours. Le programme sommaire comprend:

(a) Levée des plans de drainage et rotations, et exécution de ces travaux sur la ferme même de l'hôpital. Cinq arpents ont été drainés par le fermier et les soldats sous la direction de l'instructeur, à l'automne 1916.

(b) Leçons d'aviculture, et élevage avicole industriel. La sélection des troupeaux de Rhode-Islands et Wyandottes, l'incubation artificielle, l'alimentation, la classification des œufs, le chaponnage, l'engraissement et l'abattage sont pratiqués sous la surveillance de l'instructeur. Plusieurs se sont livrés à l'aviculture depuis leur sortie de l'hôpital.

(c) La culture potagère, préparée par les leçons théoriques en classe, a été faite sur une petite étendue, qui sera doublée l'an prochain. Les soldats confectionnent et installent eux-mêmes des couches chaudes modèles, ensemencement et cultivent un jardin coopératif, avec le concours du fermier. Au printemps 1918, les militaires seront chargés de jardins individuels dont les produits seront vendus à leurs profits personnels.

(d) Deux ruches ont été mises à la disposition de la classe et le travail d'exploitation est fait en présence et avec le concours des élèves.

Un certain nombre de convalescents aident aussi à la grande culture, préparation du sol, labour, récolte, etc., et à l'entretien des pelouses et fleurs.

Une excursion a été organisée en juillet de cette année par le professeur et ses élèves à la Station Expérimentale agricole du Cap-Rouge, pour visiter des troupeaux, bâtiments, parcelles d'expérience. Des automobiles avaient été mises à la disposition des excursionnistes par courtoisie de M. M.-T. Ross.

Une seconde excursion fut faite aux divers départements de l'Exposition provinciale de Québec: l'instructeur a conduit ses élèves aux exhibits d'élevage, de mécanique agricole, d'horticulture et d'aviculture. Cette tournée instructive a duré 5 heures et les élèves s'y sont montrés admirablement intéressés.

J. M.

#### Avis

Comme il nous manque en filière les numéros des mois de septembre et novembre 1916 nous serions bien obligé à ceux qui ne faisant pas la collection du Bulletin et qui par hasard auraient encore ces numéros de bien vouloir nous les envoyer à 1230 St-Valier afin de nous permettre de compléter les séries encore incomplètes.

Vous remerciant à l'avance veuillez nous croire.

LE BULLETIN DE LA FERME

### Des terres pour les jeunes

A vendre par:—

#### DORCHESTER

J.-Donat Morin	Ste-Claire	60 arpts	terre bonne	\$ 3,500.
Arthur Giroux	St-Prosper	80 acres	" bonne	2,500.
Etienne Thireaux	St-Aurèle	100 acres	" franche	1,800.
F.-X. Rouleau	Ste-Hénédine	80 arpts	" mélangée	1,800.
Egide Roy	Ste-Justine	48 acres	Sable-argileux	

#### FRONTENAC

Camille Beaudoin	R.R. N° 1 Milan	75 acres	terre basse	\$ 2,500.
Georges Gagnon	St-Ludger	50 arpts	" jaune	700.
Joseph Marceau	Ste-Cécile	100 acres	" jaune et grise	3,800.
Alphonse Royer	Lac Mégantic	70 acres	" grise	8,200.
Nap. Bédard	Lac Mégantic	70 arpts	" grise	3,500.

#### IBERVILLE

Philisa Lefort	Ste-Anne (Sabrev.)	123 arpts	terre glaise	\$6,000.
----------------	--------------------	-----------	--------------	----------

#### JOLIETTE

Alfred Desmarais	St-Ambroise	118 arpts	terre forte	\$ 8,000.
Jos. Lachapelle	Lavaltrie, Sta.	80 arpts	" jaune	7,000.
J.-R. Mageau	Joliette	105 arpts	" forte	11,000.
Mme Joseph Marcil	Joliette	75 arpts	" jaune	2,000.
Joseph Desrochers	Jolie, Ste-Élis.	75 acres	" grise	

#### KAMOURASKA

Luc Hudon	Riv.-Ouelle	100 arpts	terre forte	\$ 7,000.
Cyprien Roy	St-Germain	92 arpts	" noire	12,000.

#### LABELLE

J.-R. Roy	Papineauville	400 arpts	terre noire	\$ 20,000.
Sty. Charles	Lac-des-Iles	100 arpts	" bonne	1,500.
Adarice Boyer	Val Quénel	50 arpts	" légère	2,500.
Alex. Thomas	St-Rémi	75 acres	" mêlée	2,000.
Edmond Charron	Papineauville	100 arpts	" forte	6,000.
Théodule Chalifour	Val Barette	50 arpts	" argileuse	2,500.
Albert McNicol	Kiamika	90 arpts	" jaune	1,000.
P.-Raphaël Labelle	Labelle	80 acres	" jaune	2,300.
L.-D. Whissel	St-André Av.	90 arpts	" forte	4,500.
Gabriel Lefebvre	Lac-des-Iles	80 acres	" jaune et grise	2,100.

#### LAC ST-JEAN

Philadelphie Ferland	Normandin	114 arpts	terre jaune	\$5,500.
Washington Bernard	Normandin	90 arpts	" jaune	1,500.
Léon Rémillard	Tikuapé, R.R. 3	70 arpts	" jaune	1,600.
Jos.-Alfred Bouchard	St-Cyrille	(Lots 90, 160, 190 arpts)		\$1,000, 3, 9.
Narcisse Trottier	Normandin	140 acres	terre grise	\$18,000.
Louis Moreau	Roberval			
Hilaire Bérubé	Chambord		terre à galets	
Cyrille Bussièrre	St-Cyrille	35 arpts	" forte	\$8,500.

#### LOTBINIÈRE

Clovis Bédard	Ste-Croix	85 arpts	terre forte	\$ 6,500.
Eugène Lord	St-Jean Desc.	85 arpts	" franche	5,500.
Cécile Lemay	Edmondville	100 arpts	" bonne	4 000.

#### LAPRAIRIE

Noé Quintal	St-Isidore	90 arpts	terre grise	9,000.
Mme Z. Lefebvre	St-Philippe	135 arpts	" glaise	9,000.

#### LÉVIS

Henri Labrie	St-Ls, Pintend.	120 arpts	terre légère	\$15,000.
--------------	-----------------	-----------	--------------	-----------





## Culture des abeilles

### INDUSTRIE TRÈS PAYANTE

Pour encourager les cultivateurs à garder des abeilles, nous résumons de nouveau les principaux avantages qu'offre cette industrie.

1. Outre les produits de cire et de miel qu'elles nous donnent, les abeilles sont les meilleures agents de fécondation des fruits, des céréales et des prairies artificielles.

2. C'est une industrie qui n'exige que très peu de capital. Y a-t-il un cultivateur qui n'ait assez d'argent pour acheter une ruche.

3. Les recettes viennent rapidement; tous ont tous les ans du miel à vendre, des fruits et des grains en abondance.

4. Il n'est pas nécessaire d'avoir des bâtiments coûteux. Une bonne cave ou à défaut de cette dernière quelques bonnes caisses abriteront les ruches.

5. Les abeilles ne demandent que très peu d'attention comparativement aux soins qui exigent les autres animaux de la ferme.

6. L'apiculture est un travail très propre, peu fatigant et très intéressant.

C. VAILLANCOURT,  
*Instructeur apicole.*

## Notre méthode de classification

Nous croyons être utile à plusieurs en publiant de nouveau les renseignements déjà donnés sur notre classification des produits apicoles.

Le miel est classifié par un expert du Ministère provincial de l'Agriculture. Sur chaque feuille de retour, le classificateur fait les remarques appropriées, sur la qualité des produits et donne les raisons qui les ont fait classifier numéro 1, 2 et 3.

### MIEL EXTRAIT

No 1, miel bien mûr, mis dans des chaudières uniformes; les chaudières de trente, dix ou cinq livres devront peser le poids indiqué et non 29½, 9½ ou 4½ livres. Le miel classé No 1, doit être sans reproches sur tous rapports, qualité et emballage.

No 2, miel mûr, mais chaudières ne pesant pas le poids indiqué, ou miel de qualité moindre. Le miel classé No 2 est le miel ordinaire.

No 3, miel rebut, inférieur, mal emballé et ne pesant pas 12 livres au gallon.

Nous vous conseillons de ne pas mettre plus de 20% de votre récolte en chaudières de cinq ou dix livres. Les chaudières de trente livres sont les plus demandées.

Inutile de faire mettre votre nom et adresse sur ces chaudières. Ainsi, le classi-

ficateur ne sachant d'où vient le miel, ne pourra être accusé de trop de complaisance pour quelques-uns et de parti pris pour d'autres.

La demande pour le miel extrait est très abondante.

### MIEL EN SECTIONS

Nous ne conseillons pas de produire du miel en sections sur une haute échelle, à moins d'avoir un marché tout à fait spécial et certain pour l'écouler. La demande pour le miel en sections est plutôt limité.

Il n'est pas exagéré de dire que 20% des sections expédiées se brisent dans le transport. Les pertes considérables que subit alors l'expéditeur, sont un autre motif pour engager tous les apiculteurs à discontinuer de produire du miel en sections.

### REMARQUES

Laissez mûrir le miel au moins deux semaines dans les rayons bien operculés avant de l'extraire. Nous avons reçu la semaine dernière quelques lots de miel qui contenait un très fort pourcentage d'eau.

Il n'est pas nécessaire de mettre pour expédition, les chaudières de trente livres dans des caisses à claire-voie (crates).

C. VAILLANCOURT

## Usage du miel à la cuisine

### LE MIEL EST UTILE

Ce sucre naturel dépasse de beaucoup les sucres artificiels obtenus à grand renfort de chimie et de fabrication si peu appétissante. Le sucre artificiel est un condiment mais non un aliment. Au contraire, le miel doit aux matières minérales qui l'accompagnent ses qualités et ses vertus alimentaires et bienfaisantes.

### LE MIEL EST NÉCESSAIRE

Nous avons tous et toujours grand besoin de son action rafraîchissante, fortifiante et calmante, surtout à notre époque de nervosité, d'échauffement interne, résultant de l'abus de la viande et de l'usage des produits factices.

### VALEUR NUTRITIVE DU MIEL

7 onces de miel à \$0.07 ont une valeur nutritive de 15 onces de morue	\$ 0.10
1 pinte de lait	.12
8 oranges	.20
12 onces de bifteck	.15
5.6 de fromage à la crème	.09
5 bananes	.10
8 onces de noix	.13

### LE MIEL EST INDISPENSABLE

Le miel convient à tous les tempéraments et à tous les maux. Les médecins lui ont découvert des propriétés régénératrices mar-

quées, et son action sur notre organisme est des plus bienfaisante.

Les abeilles sont de bonnes amies qui pensent à tout. Elles nous donnent l'utile et l'agréable.

### LE MIEL EST :

Un régal sain pour les enfants.—Comme aliment supplémentaire pour les enfants, le miel occupe une place importante. C'est l'aliment qui permet le mieux de satisfaire ce besoin de choses sucrées qui existe chez les enfants, et on devrait leur en donner autant qu'ils en peuvent manger. Le pain, le beurre et le miel, font un mélange agréable et sain pour les enfants.

Un préservatif des maladies.—Par son acide formique, il exerce une action préservatrice remarquable. Dans toutes les maladies de la gorge et de la poitrine, il donne des résultats surprenants. A ceux qui en font un usage régulier et suffisant, il peut éviter bien des maux.

Un aliment pour les travailleurs.—Le miel est un aliment précieux qui fournit à l'organisme de l'énergie et de la chaleur.

Le miel est un tonique de premier ordre, le miel, c'est la santé.

### A LA CUISINE

Le miel est d'un grand secours à la cuisine. Il est très employé et il y donne de très bons résultats. Plusieurs raisons prouvent que le miel remplace avantageusement le sucre. D'abord nous avons déjà dit que le miel est plus favorable à la santé que tous les sucres falsifiés. Le miel a aussi la propriété très utile de tenir les biscuits et les gâteaux frais pendant longtemps. On ne dira jamais assez haut les qualités du miel naturel, on ne répètera jamais assez les bienfaits que sa consommation peut produire.

### GATEAU

1 tasse de beurre, 2 tasses de miel, 2 œufs, 1 tasse de lait sûr, 2 cuillerées à thé de soda, 1 cuillerée à thé de gingembre et de cannelle, 4 tasses de farine.

### GATEAU AUX FRUITS

4 œufs, 5 tasses de farine, 2 tasses de miel, 1 tasse de beurre, 1 tasse de lait, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 livre de raisins, 1 livre de groseilles, 1 cuillerée à thé de cannelle, de clous de girofle, de muscade.—Faites cuire dans un four modéré.—Ce gâteau peut se garder frais plusieurs semaines.

### PUDDING AU MIEL

½ tasse de miel, 6 onces de mie de pain, ½ tasse de lait, ½ cuillerée à thé de gingembre, 2 œufs 2 cuillerées à table de beurre, l'écorce d'un demi citron.—Mélangez le miel et la mie de pain et ajoutez le lait et les jaunes d'œufs.—Battez bien le mélange, et ajoutez le beurre et les blancs d'œufs bien battus. Faites cuire à la vapeur, environ deux heures dans un moule aux trois-quarts rempli.

C. VAILLANCOURT



## Appel à une grève générale

### OUVRIERS DE TOUS LES MÉTIERS !

Charpentiers, menuisiers, ingénieurs, mécaniciens, peintres, décorateurs, charretiers, camionneurs, cochers, débardeurs, journaliers, typographes, relieurs, boulangers, forgerons, carrossiers, ouvriers d'usines, ouvriers textiles, maçons, ferblantiers, couvreurs, plombiers, tailleurs, cordonniers, vous tous, en un mot, travailleurs et ouvriers de tous métiers.

### UNIONISTES ET NON-UNIONISTES

Vous êtes conviés à une grève générale!

Elle commencera à la lecture des présentes, qui sont un appel officiel à la grève.

Ouvriers, vous avez un droit strict à cette grève. Bien plus, elle est pour vous un devoir sacré!

Allez-vous hésiter?... reculer?... Songez que votre salaire est insuffisant.... Tout est plus cher qu'autrefois, et cependant vous n'apportez pas à votre femme un salaire plus élevé.

Regardez donc dans votre demeure... Voyez combien d'objets y manquent... Regardez votre femme, vos enfants... Voyez comme ils sont privés d'une foule de choses qui les rendraient plus heureux... Que dis-je? ne leur arrive-t-il pas, à ces êtres que vous aimez, de manquer des choses nécessaires à la vie? de manquer de pain et de viande?... Votre femme, compagne de votre vie laborieuse, confidente de vos soucis, appui de votre courage, consolatrice de vos peines, ange gardien du foyer... votre femme est peut-être forcée de travailler elle-même à la journée pour gagner le pain nécessaire à ses enfants... Et ceux-ci, voyez comme leur visage est creusé par la misère, comme ils sont chétifs; ils ont à peine, les pauvres petits, de quoi se vêtir, et leurs vêtements usés, leurs chaussures ruinées ne sont pas assez chauds pour les garantir contre, les froids de l'hiver, ils vont gretter.... Votre maison n'est pas aménagée ni entretenue comme elle pourrait l'être. Il y manque une foule d'objets qui rendraient votre foyer agréable, et en feraient un nid heureux où vous aimeriez passer de longues soirées dans les joies saines de la famille....

Et pourquoi cela! c'est que votre salaire est insuffisant; c'est que vous n'apportez pas assez d'argent à la maison. Donc,

### EN GRÈVE ! !

—Mais si je me mets en grève, ce sera bien pis; pendant que je chômerai, qui donc fera vivre ma famille? Oh! alors, il n'y aura plus même de pain à la maison; ce sera la misère noire, atroce....

—NON, mon ami. Cette grève, au contraire assurera à votre famille l'ABONDANCE, aussi longtemps que la GRÈVE DURERA.

La grève générale que l'on vous propose ne court aucuns risques de ne pas réussir: elle tournera à coup sûr à votre avantage, et elle ne tombe pas sous la Loi Lemieux. Pour tout dire, c'est un véritable

### COUP DE BOURSE

que cette grève. Votre salaire sera augmenté de \$2 à \$6 par semaine.

Et, encore une fois, pas de chômage, pas de risques à courir.

### UNE GRÈVE IDÉALE

—Ce n'est donc pas une grève contre les patrons?

—Non. C'est une grève 10 fois plus profitable, c'est

### LA GRÈVE CONTRE L'ALCOOL!

L'alcool, voilà l'infâme qui fait que votre salaire qui est cependant de 15, 20 et 30 piastres, ne suffit pas à entretenir honnêtement votre famille et ne vous permet pas de faire des économies.

Savez-vous ce que représente, dans un ménage, 4 ou 5 piastres que tant d'ouvriers dépensent chaque semaine en boisson? Cette somme représente:

- 5 livres de bonne viande;
- 3 gros pains;
- 2 doz. d'œufs;
- 1 sac de sel;
- ¼ livre de poivre;
- 5 livres de pois;
- 5 livres de fèves;
- 5 livres de riz;
- 1 livre de thé;
- 1 livre de café;
- 5 doz. de pommes;
- ½ gal. de pétrole;
- Des allumettes, des bonbons, du sucre, etc.

Or, n'est-ce pas que ces denrées manquent parfois à la maison, ou d'autres semblables? Elles ont été bues. Vous les avez arrachées à votre famille pour les donner en traite à des camarades peut-être à des ivrognes.

Ces 3, 4 ou 5 piastres qui représentent l'abondance et le bonheur au foyer, vous les avez prises sur votre salaire pour les donner.

### AUX HÔTELIERS

Vous travaillez, ce sont eux qui empochent. Vous vous plaignez ensuite que votre salaire est insuffisant, et les hôteliers font chorus avec vous. Eh! ils escomptent bien que plus vous gagnerez plus vous leur donnerez, et que si vous arrachez à vos patrons une augmentation de salaire, ce sont eux, les vendeurs de boissons qui en profiteront bien plus que votre famille.

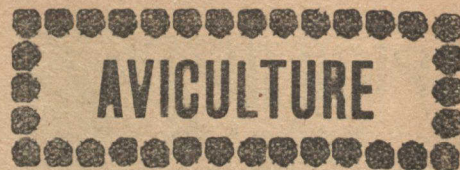
### EN GRÈVE CONTRE EUX!

La seule grève raisonnable, nécessaire, profitable.... La grève générale contre

### LA BOISSON ET LES BUVETTES!!

P. HUGOLIN, o.f.m.

Si rare que soit le véritable amour, il l'est encore moins que la véritable amitié.



### Nos poules

#### CHOLÉRA, CONSOMPTION, EMPOISONNEMENT

Le choléra, la consommation et l'empoisonnement sont des maladies assez communes dans nos basses-cours. La plupart du temps, elles sont dues aux mêmes causes: locaux humides, sales, insuffisants; boissons malsaines; aliments chauffés ou en putréfaction. En plus, pour la consommation ou tuberculose, il y a la contagion, les viandes crues d'animaux atteints du mal, les expectorations de personnes poitrinaires, car si nous ne pouvons être contaminés par les volatiles sous ce rapport, nous pouvons fort bien de notre côté leur communiquer notre mal. En plus, pour l'empoisonnement s'ajoutent, comme causes, certaines herbes, les renoncules, la belladone et la ciguë; sans compter que la saumure produit le même effet.

Les symptômes sont également pour un grand nombre les mêmes. L'oiseau se met alors en boule, sa démarche devient lourde et chancelante, ses plumes se gonflent. Dans les cas de choléra et d'empoisonnement, la crête se violace; tandis que dans la consommation elle pâlit.

Par choléra, on entend assez indistinctement les diarrhées et dysenteries; cependant il serait préférable de les ranger par ordre de gravité. Les diarrhées en sont la forme la moins maligne; si l'inflammation intestinale provoque des évacuations sanguinolentes, c'est la dysenterie; enfin dans la force du mot le choléra est un mal terrible, entraînant fréquemment la mort. Heureusement qu'il apparaît rarement comme tel dans nos poulaillers.

Dans les cas de choléra rencontrés ordinairement, nous devons commencer par retrancher tous les aliments trop aqueux, la verdure et les légumes, les remplacer par du grain sec, des pâtes épaisses contenant des poudres stimulantes, gingembre, poivre rouge, moutarde.

Après ces préambules servons aux malades deux fois par jour une cuillerée à café de vin rouge en y mêlant de 2 à 5 gouttes de laudanum. En même temps, quelques gouttes de sulfate de fer dans le breuvage habituel favorisera encore la guérison. Enfin, si le fondement est irrité, il est à conseiller d'en raser les plumes et de le oindre. Tout cela doit s'exécuter dans un endroit aussi sec que tempéré.

La consommation des volailles ne ressemble nullement à celle dont souffre la gent humaine. Chez celle-ci le bacille s'attaque aux poumons, pendant qu'il recherche le foie, la rate et les intestins chez les races emplumées. Dans la basse-cour, c'est une maladie réellement incurable, parce que généralement on la diagnostique trop tard. Le remède dans ce cas est facile; il faut sacrifier le sujet atteint pour sauver les autres. Mais ce que l'on est toujours engagé à faire, c'est de



prévenir le mal en traitant bien tous les oiseaux de nos basses-cours.

Quant à l'empoisonnement dès qu'on le découvre, il importe de se hâter d'ingurgiter aux malades du lait chaud ou de l'eau albumineuse; puis soumettons-les à une demi ration pendant au moins deux jours. Les sujets ne devront pas tarder à entrer en convalescence, si l'absorption vénéneuse n'a pas été trop considérable.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE

### Poulettes et cochets de bonne race à \$1.25

Du 1er OCTOBRE AU 1er DÉCEMBRE

Tel que déjà annoncé le Service de l'Aviculture de la province de Québec a fait des arrangements aux fins de procurer aux cultivateurs et autres personnes, à un prix raisonnable, des poulettes et des cochets de bonne race.

Ce n'est pas le Département de l'Agriculture qui vend ces poulets aux cultivateurs. Il aide seulement ces derniers à se les procurer, et il n'assume aucune responsabilité quant à la qualité des sujets, les accidents de transport, etc. Voici d'ailleurs la filière à suivre et les conditions à observer pour obtenir ces oiseaux.

Sur demande, le Service de l'Aviculture fournira aux intéressés un blanc à remplir et à être adressé aux éleveurs qui doivent fournir ces troupeaux. Inutile d'envoyer de l'argent au Département. L'argent doit accompagner la demande faite à l'éleveur.

Sur réception du blanc rempli et de l'argent, le vendeur en accuse réception à l'acheteur et avertit ce dernier que les volailles partiront tel jour, par tel train, etc.

L'acheteur s'engage à recevoir sans retard les troupeaux aux chemins de fer et à en faire l'examen. S'ils ne conviennent pas, les troupeaux peuvent être retournés au vendeur pourvu que l'acheteur se conforme aux conditions du blanc qu'il a signé en faisant la commande.

Il est bon de commander le plus tôt possible. Les premiers demandants seront les premiers servis et le stock est limité. Les demandes seront reçues jusqu'à épuisement du stock.

LE SERVICE D'AVICULTURE  
de la province de Québec.

### L'élevage du lapin au Canada

M. Edouard Bélanger du Ministère de l'Agriculture de Québec vient de publier sur ce sujet une étude absolument pratique, qui rendra de grands services à ceux qui veulent compléter leur exploitation de la basse-cour. Les divisions de ce bulletin sont rationnelles et méthodiques: races à adopter, logement, alimentation, reproduction, abatage, conservation des peaux et débouchés commerciaux.

Nous félicitons l'auteur de nous avoir donné ce guide. Il sera apprécié de tous les

éleveurs et amateurs et particulièrement des agronomes de districts qui ont dû recourir maintes fois aux sources fédérales pour procurer à leurs "clients" des renseignements complets sur ce sujet.

On obtiendra cet ouvrage en s'adressant directement à M. Edouard Bélanger, Bureau de Publications, Département de l'Agriculture, Québec. Demandez le Bulletin No 47.

A. D.

### Elevage du lapin

Par E. Bélanger

Ce mammifère rongeur, du genre lièvre, originaire de l'Europe méridionale-occidentale, est aujourd'hui devenu à peu près cosmopolite. On le rencontre maintenant dans toutes les provinces du Canada.

#### EXPLOITATION DOMESTIQUE ET INDUSTRIELLE

L'exploitation du lapin procure des bénéfices provenant de trois genres de production distinctes:

La chair du lapin, si estimée dans les centres populeux, peut aisément accroître ses débouchés dans les temps de crise alimentaire tels que ceux que nous traversons, si l'éleveur s'attache tant soit peu à améliorer les qualités de cette chair, par une alimentation judicieuse et un mode d'élevage raisonné. Même dans les familles les moins favorisées, si l'on peut élever, sans frais, quelques lapins de plus que ceux consommés à la maison, la vente de ces sujets rapportera encore quelques revenus aussi appréciables qu'encourageants.

Le poil du lapin entre dans la fabrication des chapeaux de feutre légers, sert à la draperie, à la bonneterie et donne des tissus très appréciés par leur finesse, leur souplesse et leur chaleur.

La peau du lapin est surtout utilisée dans la fabrication des chaussures fines, des gants, des fourrures ou imitations de pelleteries les plus variées.

L'élevage du lapin mérite donc de retenir l'attention et du cultivateur et du citoyen. Tous pourraient y trouver une source de revenus encourageant et utile.

#### CHOIX DES RACES

Les races de lapins sont groupées d'après le produit qu'on en retire le plus spécialement.

En vue de la production de la viande, on choisira: le Géant des Flandres (10 à 18 lbs), le Géant Normand, le Bélier français, les Hollandais, le Lièvre Belge, etc.

Pour la production du poil (soie): l'Angora est préféré aux autres races.

Pour la production de la fourrure: les Argentés, les Bleus, le Russe et de Sibérie sont particulièrement exploités.

#### LOGEMENT

On loge le lapin à peu de frais, soit dans un clapier, cabane de bois ou de maçonnerie

dont le plancher, à claire-voie, est disposé en pente légère, de manière à faciliter l'écoulement des urines, soit dans des caisses de bois ou dans des tonneaux à moitié défoncés, placés horizontalement la bonde en-dessous. L'essentiel est que l'habitation du lapin soit sèche, aérée et saine.

Les grands éleveurs adoptent souvent la cour ou parc d'élevage, mais cette installation nécessite des dépenses généralement trop élevées pour les débutants. Toujours, les constructions sont proportionnées au nombre de sujets que l'on veut y garder et des clôtures en fil de fer, à mailles serrées, sont enfoncées jusqu'à deux pieds dans le sol. Sans cette précaution, les lapins iraient vite causer quelques déprédations dans les vergers ou dans d'autres endroits où il serait peut-être difficile de les atteindre.

Quelle que soit la disposition des caisses ou du clapier, il ne faut point perdre de vue les points suivants:

Les cases ou divisions pour les mères lapines devraient avoir 2½ à 3 pieds de longueur, 3 pieds de largeur et 2½ pieds de hauteur.

Elles devraient toujours être disposées de façon à ce que ses habitants voient venir celui qui les soigne.

Celle des sujets de boucherie: longueur, 2½ pds; largeur, 15 pouces; hauteur, 2½ pds.

Celle des mâles reproducteurs: 2 pieds de longueur; 2½ pieds de largeur et 2½ pieds de hauteur. Autant que possible, elles seront quelque peu éloignées de celles des femelles.

Quant à celles des lapereaux: Elles auront également 2½ pieds de hauteur. Un carré de 4½ verges de surface sera suffisant pour un lot de 10. On ne devra jamais mettre plus de 25 jeunes lapins dans un même enclos, et celui-ci devra avoir une superficie d'environ 10 verges carrées.

Pendant les grandes chaleurs de l'été, on veillera à procurer de l'ombre aux lapins, notamment aux nourrices.

A l'approche de l'hiver, on transporte les cabanes d'élevage et les tonneaux dans un endroit aéré, sec et parfaitement éclairé dans un poulailler froid ou dans un hangar. Les propriétaires de grands clapiers transportent généralement leurs lapins dans le grenier d'un hangar ou d'une remise où des enclos en fil de fer serrés ont été spécialement et convenablement aménagés pour les recevoir. (A suivre.)

### Habitant Canadien

Son origine se perd dans les premières lueurs civilisatrices en ce pays. Il est congénère des grands découvreurs. Il a vu et entretenu les gloires de l'histoire canadienne, ces grands noms dont notre mémoire conserve comme un vertige d'admiration: Champlain, Maisonneuve, Pontgravé, De Poutrincourt, Dollard des Ormeaux lui ont pressé la main avec amour et admiration comme à l'associé de leur gloire et de leurs épiques réalisations.

Le premier habitant canadien, Louis Hébert à qui l'histoire reconnaît un mérite presque égal à celui de Champlain et qu'elle veut



consacrer prochainement par des fêtes grandioses, ne crut pas dégénérer quand il quitta le laboratoire du pharmacien pour pencher son génie vers le sol inculte de la colonie. Ce geste touchant grandit sa vie au point d'en faire le premier seigneur canadien, dont le domaine, qui avait nom l'Épinay, occupait l'endroit précis où s'élève aujourd'hui la haute et historique ville de Québec.

D'autres seigneurs, nombreux, viendront en la suite. Leur grand air intimidera nos pères qui ignoreront ou auront oublié que cette noblesse, toute terrienne, toute rurale, leur vient tout entière de la campagne qu'ils ont mission de défricher et de cultiver; et que la belle terre canadienne ne fait pas de distinction et ennoblit pareillement tous ceux qui la possède; et qu'à des titres aussi authentiques, quoique moins reconnus officiellement, chaque cultivateur possède à l'égal de son seigneur un droit nobiliaire qui l'élève au-dessus de tous ses concitoyens.

Oui, habitants canadiens, vous êtes, nobles, authentiquement, à l'égal de la terre avec laquelle vous vous identifiez. Vos robustes bras sont les boucliers du monde qui s'affame et meurt sans vous. Vos cœurs croyants et fidèles sont les réserves d'avenir qui font vivre et espérer et s'accroître la race qui vous doit la plus saine partie de son sang et de son âme. En vos foyers s'abritent encore les traditions de langue, de mœurs et des fortes vertus par quoi le peuple canadien-français reste ce qu'il était et grandit en ligne droite vers la réalisation du plan providentiel qui veilla sur son berceau. Vos champs où onduleront bientôt les blés d'or et le vent des prairies sont les greniers du pays et du bon Dieu qui y fait germer, arrose et conserve en même temps que vos abondantes moissons les âmes de ses futurs prêtres, vos fils; les plaines immenses qui s'emplissent de bruit ardent de vos fructueux labeurs sont les remparts toujours gardés, toujours solides de la patrie qui ne cesse d'y recruter aux heures sombres, en même temps que ses influences sociales et les champions de toutes les causes vitales, ses plus valeureux soldats.

La paix de vos travaux est troublée. Des bruits de guerre traversent vos paisibles campagnes; une solitude angoissante étirent des demeures, autrefois nombreuses et riantes; les bras manquent à votre tâche que vous voulez plus étendue et plus productive. La guerre qui vous arrache vos fils, réclame de vous un travail redoublé. Mais qu'importe!

La patrie menacée exige de vous plus que des autres, parce que vous êtes sa vie et ses sauveurs reconnus; aussi parce qu'elle connaît le dévouement inépuisable de vos âmes simples et fortes, ennemies du calcul mesquin et intéressé, qui partagent toute la féconde et loyale spontanéité de la terre canadienne, qui produit autant qu'on exige d'elle sans jamais boudier à ceux qui se montrent exigeants. Sentez-vous, habitants canadiens, votre tâche glorieuse s'ennoblit encore de ces regards de confiance et d'amour de tout un peuple qui sourit à travers ses larmes à vos espoirs qui sont aussi les siens? Écoutez-vous, pendant que votre main trace sa courbe auguste au-dessus des sillons avides, les mille voix de la patrie souffrante déjà qui deman-

dent plus de pain? Mesurez-vous alors, d'un cœur allégé et d'une âme plus fière, toute la distance qui élève votre profession au-dessus des positions prétendues distinguées qu'occupent les citadins? La vôtre trouve aujourd'hui sa noblesse vraie, s'aurole d'une fière indépendance et revêt aux regards naguère railleurs ou méprisants toute sa grande et noble signification, son glorieux prestige.

Sauveurs de la patrie, habitants canadiens, votre travail est sublime. Vous êtes, chez-vous, ce que vos frères et vos fils sont sur les champs de bataille: les héros de la terre canadienne dont vous défendez la vie et la liberté économique. Aimez donc votre noble profession comme elle le mérite, plus que toute autre.

Ambitionnez d'en étendre l'amour dans les cœurs des fils qui vous restent; que les cruelles désillusions qui abattent aujourd'hui ceux qui ont déserté le sol nourricier pour la vie mesquine des cités, vous attachent davantage à la grande Amie qui conserve dans ses sillons, avec le blé matériel qui sera demain le pain et la vie de notre peuple, cette autre semence d'une vie plus grande et plus haute, par quoi une race vit et se développe, ses traditions et ses mâles vertus.

Ces pensées qui ne sont pas neuves mais qui sont opportunes, me sont venues pendant que j'écoute germer la terre canadienne dans le jardin paternel.

Et je pense à vous, cultivateurs canadiens-français, et je vous aime de tout le grand amour dont j'aime cette noble terre pendant que

"Tout vibre autour de moi, le sol germe et  
D'un lord et chaud plaisir, [remue  
La terre matinale, bourdonnante et nue,  
Éclate de désir."

L.-N. AUMAIS, prêtre.

(Le Bulletin paroissial de Valleyfield.)



### L'alimentation des Porcs

PAR G.-B. ROTHWELL, B.S.A.

Adjoint à l'éleveur du Dominion

La production de viande est un besoin impérieux à l'heure actuelle. L'offre ne peut tenir tête à la demande. Il est spécialement à désirer, en raison des conditions créées par la guerre, que cette viande soit rapidement utilisable. Or, de tous les animaux de la ferme que l'on emploie pour la production de la viande, il n'en est aucun dont l'élevage, l'engraissement et la vente exigent moins de temps que le porc. La forte consommation de lard au pays, l'augmentation gigantesque de notre commerce

d'exportation, nous donnent la certitude d'un commerce avantageux et permanent, mais il faut pour cela nous rendre compte de nos occasions, et savoir les développer.

Les lignes suivantes peuvent intéresser les cultivateurs qui désirent faire un effort spécial pour résoudre avantageusement par eux-mêmes et pour le pays un des problèmes résultant de la guerre.

#### CHOIX DES ALIMENTS

Le choix des aliments pour la production économique du lard dépend principalement de la localité où on se trouve, de la saison et des conditions locales. Ce sont là des facteurs qui règlent l'économie d'achat ou de production, mais il est essentiel que la ration se compose d'aliments savoureux, faciles à digérer et nutritifs. Il faut aussi qu'elle soit bien équilibrée, qu'elle se compose d'une variété d'aliments plutôt que de un ou deux seulement, et par-dessus tout, qu'elle renferme des aliments succulents, en hiver comme en été. C'est en effet principalement par l'emploi de ces fourrages succulents que l'on tient le porc en bonne santé. Ils sont essentiels dans l'alimentation des sujets reproducteurs.

#### LE VERRAT REPRODUCTEUR

*Alimentation d'été.*—Donnez au verrat un pâturage de trèfle, de luzerne ou d'herbes fines, de l'eau et de l'ombrage. En l'absence de pâturage, donnez une quantité généreuse de fourrages verts; trèfle, luzerne, foin de trèfle, pois, avoine ou mauvaises herbes: chou gras, amarante, patiences, etc.

*Alimentation d'hiver.*—Foin de luzerne ou de trèfle, en râtelier. Racines, betteraves fourragères et betteraves à sucre, crues et hachées, pommes de terre ou navets crus, 5 à 10 livres par jour, ou, en l'absence de racines, foin de trèfle ou de luzerne, haché fin et trempé.

*Alimentation de toute l'année.*—Si on a du lait écrémé, du lait de beurre ou du petit lait, en donner de 3 à 10 livres par jour, suivant les besoins de l'animal. La ration de grain ou de moulée peut se composer de farine, d'avoine ou d'orge, de son ou de petit son, en combinaison de deux de ces aliments ou plus, à raison de 2 à 5 livres par jour, suivant les besoins. Nourrir judicieusement. Si l'animal est trop gras, il se montre peu ardent au service. S'il est trop maigre, sa progéniture manque de vigueur et de vitalité.

*L'exercice.*—Absolument indispensable. Donnez un pâturage large et ombragé en été, et non pas un enclos sale et infesté de mouches. En hiver, faire un enclos en plein air, près de la cour de la ferme. Si possible, laissez le verrat s'ébattre dans la cour pendant quelques heures. Employez toute l'année comme abri une cabane portative faite d'une seule épaisseur de planches mesurant environ 6 à 8 pieds. Fournir beaucoup de litière. Par ce régime, on évite les rhumatismes, si communs chez les verrats.



### Hivernage économique des chevaux au repos

Nous donnons, ci-dessous, les résultats obtenus dans l'hivernage à bas prix de chevaux au repos. Rien dans les méthodes suivies et les aliments utilisés n'empêche que ce mode d'alimentation ne soit pratiquement applicable dans toutes les parties du Canada et ne mérite d'être essayé.

o o

#### Nécessité d'un plus grand nombre de chevaux.

—La rareté de la main-d'œuvre, souvent incompétente et d'un coût élevé, nécessite forcément l'emploi d'instruments aratoires plus puissants, d'un nombre plus grand de chevaux. Il n'est pas toujours facile d'acheter au printemps une bonne paire de chevaux à un prix raisonnable, et souvent difficile et de revendre à bon prix ces mêmes animaux à l'automne. Il nous semble donc qu'il y aurait lieu, lorsque la terre est durcie par le gel, de garder au repos tous les chevaux non absolument requis pour les travaux et de les nourrir à aussi bas prix que possible tout en les maintenant en état de faire un travail ultérieur.

*Ration économique d'hiver.*—Afin de pouvoir établir des données à ce sujet, nous avons commencé en 1911, à la station du Cap-Rouge, une expérience qui a duré cinq hivers consécutifs: les sujets ayant servi à l'expérience comprenaient juments et chevaux châtrés, les uns d'un caractère nerveux, les autres plus tranquilles, âgés de cinq à dix-huit ans. Les résultats nous ont prouvé que ces chevaux se sont maintenus en bon état avec la ration quotidienne suivante: une livre de foin mélangé, une livre de paille d'avoine et une livre de carottes ou de navets par chaque cent livres de leur poids vif. Nonseulement les chevaux avaient gagné en chair une moyenne de vingt-neuf livres durant les cinq mois de l'expérience, mais ils ont, de plus, prouvé à la saison suivante, qu'ils n'avaient rien perdu de leur énergie et de leur vitalité.

*Effectuer graduellement les changements.*—Nous avons généralement pris pour règle de diminuer graduellement la somme de travail à faire et la nourriture donnée, du 1 au 15 novembre, alors que les sujets sous expérimentation furent placés dans des loges. Il n'y eut aucune sortie de l'hiver, excepté de temps à autre, une course d'à peu près un mille. A partir du 15 avril, jusqu'au premier mai, léger fut le travail, avec addition à la ration d'une petite quantité d'aliments plus riches. Au premier mai, les chevaux commencèrent à travailler dix heures par jour et reçurent pleines rations. Les points importants à retenir sont: diminuer et augmenter graduellement les rations et laisser les chevaux au repos complet.

*Détails essentiels au succès.*—Si, à cause du travail pénible de la saison, les chevaux sont en pauvre condition, ils devront, avant d'être mis à l'écurie pour l'hiver, être soumis à un régime qui leur permettra d'atteindre leur poids normal et prendre assez d'exercice pendant cette période pour prévenir un surcroît d'embonpoint. Une autre bonne chose est d'administrer un purgatif, afin de

nettoyer le système avant ce long repos. Il faut, aussi, se rappeler que certains animaux sont plus agités que d'autres, d'où dépense d'énergie plus grande, nécessitant ainsi l'emploi d'une plus forte quantité de nourriture, de sorte que les quantités ci-dessus mentionnées devront être légèrement augmentées ou diminuées, suivant les circonstances.

*Notes sur divers gros fourrages.*—Le foin mélangé qui, pour cette fin, peut être composé de toute graminée ou herbe pouvant être consommée par les chevaux, ne doit pas être vieux ou moisi, et sa valeur ne devrait pas dépasser la moitié de celle du mil. Les racines peuvent comprendre carottes, betteraves fourragères ou navets de Suède. Quoique les carottes soient toujours apprêtées il arrive souvent que les chevaux refusent d'abord les betteraves et les navets, ce qui demande de l'habileté de la part du nourrisseur pour qu'il en soit consommé une quantité suffisante; si les racines ne font pas partie de la ration, il faudrait donner du son, car les animaux au repos deviennent bientôt constipés et ne se portent pas suffisamment bien s'ils ne consomment que des fourrages secs. La paille d'avoine devrait être employée, car elle est la plus savoureuse de toutes les autres sortes.

*Mode d'alimentation.*—Il serait probablement bon de hacher au moins la moitié du foin et de la paille, mais, comme le but visé est de réduire les dépenses, il paraît indubitable que le coût du hachage de ces fourrages serait plus élevé que celui des aliments additionnels requis pour produire l'énergie dépensée pour les mastiquer. La plupart du temps, les racines employées dans les essais furent tranchées et il semble préférable de les donner en cet état, quoique ce ne soit pas absolument nécessaire. D'une petitesse anormale, cependant, les racines pourraient être avalées tout entières et donner lieu à des cas de suffocation.

*Quand donner les rotations.*—Nous n'avons remarqué aucune enflure aux jambes des chevaux gardés dans les loges et recevant les rations ci-dessus mentionnées. S'il n'y a pas de loges disponibles, préférable serait-il de faire sortir les chevaux tous les jours, le temps le permettant, afin qu'ils puissent prendre un peu d'exercice. Dans ce cas, il sera probablement nécessaire de donner un peu plus de nourriture pour compenser la dépense d'énergie et de chaleur. Quant au nombre de repas à donner, deux par jour, nous semble-t-il, seraient suffisants, la même quantité de nourriture pouvant être distribuée matin et soir.

#### POTAGE AU PAIN ET AUX LÉGUMES

Coupez des croûtes de pain tendre, mettez-les dans votre soupière; retirez vos légumes de votre pot-au-feu, laissez-les refroidir un instant, coupez-les ensuite en filets de la longueur d'un bouchon, remettez-les chauffer dans un peu de bouillon, et, au moment de servir, versez votre bouillon sur votre pain; recouvrez le tout de vos légumes, et servez chaudement.

### Médecine vétérinaire

#### INDIGESTION GAZEUSE DES RUMINANTS

Voici venir l'automne avec ses nuits fraîches et ses gelées blanches. Nos animaux par ces temps courts de graves dangers: à savoir, indigestion gazeuse ou par surcharge, causée par l'ingestion de plantes fermentissibles, plantes gelées, etc.

Dans l'indigestion gazeuse s'est l'arrêt et la fermentation des aliments dans les compartiments de l'estomac.

*Causes.*—Elle peut être causée par une surcharge alimentaire qui a pour effet de relantir, paralysé en quelque sorte la digestion, les prairies d'automne et les trèfles surtout en sont souvent la cause.

*Symptômes.*—Le ventre est gros démesurement, le flanc gauche s'élève jusqu'à cacher la pointe de la hanche.

Quand vous frappez sur ces parties, il y a un son de tonneau, l'animal se plaint en raison de la difficulté qu'il a de respirer par la compression des poumons, par cette masse gazeuse, la maladie est grave en raison de sa rapidité d'évolution. L'animal peut succomber au bout de quelques heures par asphyxie.

*Traitement.*—Le traitement d'urgence dans ces cas est de ponctionner, c'est-à-dire d'ouvrir avec un instrument (trocant) que l'on enfonce (dans), non pas au bas, mais dans le creux du flanc si a défaut d'instrument, on pourra se servir d'un canif, à lame mince et tranchante et dans l'ouverture pratiquée on introduira un tube de sureau ou toute autre petite pipette qui permettra l'évacuation du gaz.

A l'intérieur donner un purgatif: une demie livre de sel de médecine, si vous n'en avez pas trois ou quatre cuillerées de sel de table avec autant de soda à pâte dans une pinte d'eau tiède, que vous pouvez répéter à toutes les 4 heures; il y a encore les médicaments, tels qu'amoniaque, éther, chlorure de barium, mais ces remèdes ne peuvent être administrés que par un médecin, à cause de leur action. Vous pouvez au besoin répéter la ponction. Dernièrement j'ai laissé le tube de mon instrument toute une nuit.

Quand il y a en plus de l'indigestion gazeuse, une surcharge alimentaire, il y a toujours indication de voir un vétérinaire, car le cas est excessivement grave, car il faut ouvrir largement le rumen (panse) et en extraire beaucoup d'aliments, ensuite on traite la plaie avec propreté, pour la guérison. Il y a quelque chance de succès. La diète les jours suivants est toujours de rigueur, des boissons tièdes et en petite quantité.

P. S.—Il faut se rappeler que cette maladie porte plus souvent à la campagne le nom de crue flot, etc.

Dr A. RAJOTTE, M.-V.  
Drummondville, 13 sept., 1917.



### Les criblures de liseron noir pour les volailles et les pores

Le service de l'aviculture de la ferme expérimentale centrale d'Ottawa a acheté un wagon de ces criblures par l'entremise du surintendant des éleveurs du Gouvernement, à Fort William. Ce wagon contenait 20 tonnes de criblures. Elles ont été payées \$30.00 F. O. B. Fort William, et sont revenues à \$35.00 F. O. B., à Ottawa, soit \$1.75 les cent livres. Quinze tonnes de ces criblures étaient rondes et le reste, cinq tonnes, finement moulues.

Ces criblures ont été données aux volailles de toutes catégories, vieilles et jeunes, le grain rond dans des trémies et la moulée dans des trémies également, sous forme de pâtée. Les oiseaux qui avaient été nourris au blé-d'Inde et au blé ont refusé pendant plusieurs semaines les criblures rondes, mais ils se sont montrés tout de suite friands de pâtées. Lorsque les criblures étaient données en grande quantité, les volailles en extrayaient le blé d'abord, et il fallait prendre un peu de précaution pour qu'elles ne laissent rien. Aujourd'hui après trois semaines d'alimentation, elles ne laissent plus rien, à l'exception de quelques balles d'avoine.

Nous avons fait un essai sur 200 poulettes de 2 à 4 mois. En vingt jours, elles ont consommé 516 livres de grain, et 204.5 livres de pâtée. Elles ont fait total une augmentation de 152.6 livres, c'est-à-dire il a fallu 4.7 livres de criblures pour obtenir une livre d'augmentation au coût de 8.2 cents.

Le docteur Shutt, le chimiste du Dominion, a fait l'analyse de ce produit. Nous extrayons de son rapport le renseignement que voici: "On voit que ce produit se compose approximativement de 50% de blé, 40% de liseron noir, 2.5% d'avoine légère, 1% de graine de lin, 1/2% de graines de mauvaises herbes, 5.7% de balles, etc. L'analyse chimique de la moulée est la suivante: Eau 14.07; protéine 11.84; gras 2.07; Hydrates de carbone 64.53; cellulose 5.36; cendres 2.13 — 100.00.

M. E.-S. Archibald, l'éleveur du Dominion, dit que les criblures de liseron noir ont une grande valeur alimentaire pour les pores de tous les âges. Les criblures bien moulues, employées pour le finissage des pores ou pour les jeunes pores en cours de développement, ont autant d'effet qu'un mélange de trois parties de petit son de blé, trois parties de blé d'Inde moulu et une partie de tourteaux de lin. Ce dernier mélange, aux prix actuels sur les marchés de l'Est vaut \$54.00 la tonne.

Les prix qui précèdent sont pour un wagon; il est probable que pour des quantités plus petites, les prix seraient sensiblement plus élevés. Les éleveurs de pores et de volailles d'une localité quelconque feraient bien de se mettre ensemble pour en commander un wagon. Au prix que nous venons de mentionner, ce serait une transaction avantageuse.

### Conservation du fumier de ferme

Par G.-E. Day, B.S.A., professeur de l'Industrie animale au Collège d'Agriculture de Guelph

Nous enlevons le fumier de nos étables au moyen de charriots suspendus, et nous empilons en un tas compact, dans une cour extérieure, disposé de façon à éviter les pertes de liquide.

Le purin est retenu par des matières absorbantes, comme la paille, la bale, les ripes, etc., et il va dans la cour avec les matières solides.

Nous ne laissons pas le fumier s'accumuler dans la cour mais nous le charrions au champ où il est épandu à la surface du sol, nous tenons ainsi les cours assez bien nettoyées en tout temps.

Pendant l'hiver, le fumier n'est pas épandu sur les côtes raides, de peur qu'il ne se perde lorsque la neige fond; dans des circonstances exceptionnelles, lorsque la neige est extrêmement profonde, le fumier est charrié au champ et empilé en gros tas qui sont distribués au printemps. Lorsque l'on suit ce système, il est important que l'on fasse passer chaque voyage sur le tas, afin de bien tasser le fumier et d'empêcher ainsi la fermentation destructive. Le danger de fermentation excessive nous porte à éviter la méthode que nous venons de décrire lorsqu'il est possible de le faire.

Par G. Wood, B.S.A., division de l'Industrie animale au Manitoba

Dans le traitement et l'emploi du fumier sur la ferme du collège, nous suivons la méthode qui consiste à enlever tout le fumier de ferme des étables dès qu'il est fait, et à le transporter à un gros tas compact, à environ un huitième de mille de l'étable. Tous les fumiers, de toutes les étables, sont mélangés à cet endroit et on tient le tas compact en faisant passer les voyages par-dessus, ce qui empêche le fumier de se brûler et de se dessécher. On maintient un bon chemin entre les étables et le tas afin que le fumier puisse être transporté à toutes les saisons de l'année. Le fumier n'est appliqué au sol que vers la fin de l'automne et en hiver. A cette saison, les autres travaux de la ferme ne sont pas urgents, et les charrois du fumier nous permettent d'occuper nos hommes et nos chevaux.

Dans nos conditions, nous préférons le fumier pourri au fumier vert. En premier lieu, nous achetons toujours, pour les animaux du collège, une grande quantité de fourrages et de grain et le fumier qui provient de ces aliments doit nécessairement contenir un grand nombre de graines de mauvaises herbes dangereuses à moins qu'il n'ait chauffé; en deuxième lieu, le fumier pourri, ayant moins de volume, se décompose plus rapidement dans le sol et ne tient pas le sol aussi ouvert et ne le dessèche pas autant. Dans ce pays, le fumier pailleux ou vert pourrit très lentement et ne devient incorporé au sol qu'au bout d'un temps considérable, aussi le sol reste ouvert et sèche rapidement.

Nous appliquons la plus grande partie de notre fumier en couverture, sur le pâturage ou sur la terre qui est destinée à porter du maïs l'année suivante.

Quant à la conservation du purin dans les étables, on emploie une quantité suffisante d'absorbants, sous forme de paille, que l'on enlève en même temps que les solides, ce qui supprime beaucoup de main-d'œuvre. Je crois que nous y gagnerions peut-être si nous avions une citerne pour recueillir le purin, et si nous appliquions cet engrais plus directement à la terre au moyen d'un réservoir, mais ce système exige beaucoup plus de travail que notre méthode naturelle.

Par W.-J. Rutherford, B.S.A., Collège d'Agriculture de la Saskatchewan

Le fumier est enlevé tous les jours de la grange, la plus grande partie de ce fumier est transporté directement à un tas situé dans un endroit bas, où l'eau s'accumule au printemps et pendant la saison pluvieuse en juin. Nous cherchons ainsi à faire pourrir la grosse paille et les graines de mauvaises herbes, — folle avoine, choux gras, liseron noir et d'autres comme le tabouret et la bardanette. Si le fumier était entassé dans un endroit sec, il faudrait trop longtemps pour obtenir ce résultat. Lorsque le fumier est pourri, on l'enlève de cet endroit pour l'épandre au moyen d'une épandeuse, à raison de 6 à 8 tonnes à l'acre et à l'époque où l'on peut faire ce travail plus commodément (généralement après le battage) sur la prairie ou sur le champ qui doit être jachéré en été. A l'automne et au commencement de l'hiver, le fumier qui ne contient que quelques graines de mauvaises herbes est enlevé directement de l'étable et épandu sur les prairies et le pâturage. Ce fumier agit en guise de paille, provoque une pousse plus luxuriante et lorsqu'il est enfoui pour le blé, les racines ou le maïs, il donne de bons résultats.

Sur la prairie, les substances que l'on emploie en automne et au printemps peuvent empêcher l'eau du sol d'arriver à la récolte en végétation et c'est pourquoi il est bon de prendre des précautions. Par exemple, le fumier pailleux et grossier enfoui à cette époque peut ruiner la récolte. Dans la culture du grain, il est très nécessaire également d'empêcher les mauvaises herbes de pousser à la surface. Le fumier pailleux, qui serait épandu à la surface des champs de céréales et qui nuirait aux travaux de la herse, serait une gêne. A mesure que notre système actuel de culture de céréales sera remplacé par la culture mixte et que l'on cultivera plus d'herbe, on n'aura que peu de difficultés à employer avantageusement tout le fumier de ferme. Le nombre d'épanduses vendues augmente tous les ans. Nous employons une quantité abondante de paille de blé pour absorber le plus possible de purin.

### A nos abonnés

Remarquez la date suivant votre nom et adresse est la date de l'échéance de votre abonnement.



**Grande valeur du purin**

**UNE GRANDE PERTE DE LA PLUS PRÉCIEUSE PARTIE DU FUMIER**

Permettre au purin de s'écouler et de disparaître constitue une des plus grandes pertes du fumier de ferme. Les planchers des étables de plusieurs fermes sont crevassés, et l'urine passant à travers ces fissures est imbibée par le sol. Quelques fermiers commettent même l'erreur de creuser des trous dans le plancher, pour se débarrasser de l'urine de leurs animaux. Ils perdent ainsi la partie la plus précieuse et la plus fertilisante du fumier.

Quoique les diverses analyses qui ont été faites ne s'accordent pas exactement sur la détermination des quantités de matières fertilisantes, contenues dans le fumier solide et dans le liquide, les résultats montrent à l'unanimité que la quantité d'éléments de fertilité, que renferme l'urine des animaux, est beaucoup plus forte que celle des excréments.

Les chiffres des tableaux ci-après indiquent la composition de ces deux sortes d'engrais. En les lisant, on peut constater la gravité de la nature de la perte que subit le cultivateur qui ne tient pas compte de l'urine de ses animaux domestiques. Ces chiffres sont extraits d'un article par W.-P. Brooks, dans l'encyclopédie agricole américaine de Bailey :

*Composition des excréments frais*

Mille livres d'excréments frais contiennent :

	Acide			
	Eau	Azote	Phospho-rique	Alcalis
	Livres	Livres	Livres	Livres
Cheval .	760	50	3.5	3.0
Vache .	840	3.0	2.5	1.0
Porc . .	800	6.0	4.5	5.0
Mouton	580	7.5	6.0	3.0

Mille livres d'urine fraîche contiennent :

	Acide			
	Eau	Azote	Phospho-rique	Alcalis
	Livres	Livres	Livres	Livres
Cheval .	890	12.0	0.0	15.0
Vache .	920	8.0	0.0	14.0
Porc . .	975	3.0	1.25	2.0
Mouton	865	14.0	0.5	20.0

*Composition du liquide de drainage*

Mille livres contiennent :

	Acide			
	Eau	Azote	Phospho-rique	Alcalis
	Livres	Livres	Livres	Livres
Drainage de rigole derrière les vaches laitières	932	9.8	2.4	8.8
Drainage des tas de fumier . .	820	15.0	1.0	49.0

Sous les conditions moyennes, le poids de l'urine de la vache est presque le double de celui de la matière solide. Les matières solides et liquides des chevaux et des moutons sont presque d'égal poids. La quantité d'urine des porcs varie beaucoup selon la nourriture, mais elle est généralement abondante. En appliquant ces faits aux tableaux ci-haut, on peut voir que l'azote, dans l'urine totale de la vache excède plus de cinq fois l'azote de la matière solide, tandis que la quantité de l'azote contenu dans l'urine des chevaux et des moutons double presque celle de la matière solide. L'urine de ces animaux contient aussi beaucoup plus de potasse que la matière solide, comme le montre le tableau ci-dessus.

Puisque l'azote et la potasse sont coûteux, si le cultivateur doit les acheter, celui-ci agirait sagement, s'il voulait en prévenir leur perte. La paille est un bon absorbant; mais si elle fait défaut, les feuilles, la sciure de bois, la tourbe, ou le fumier séché à l'air peuvent la remplacer avantageusement.

F. C. N.



**La nationalité des légumes**

Les divers légumes que nous mangeons chaque jour ont des nationalités bien différentes.

La pomme de terre est chilienne; c'est en 1580 que les Espagnols l'importèrent en Europe, c'est-à-dire deux siècles avant que Parmentier la divulguât.

Le salsifis est grec; la betterave persane; la chicorée hindoue, de même que l'aubergine.

La tomate vient du Pérou, le concombre de l'Inde, le potiron de la Guinée.

C'est du nord de l'Asie qu'est descendu l'épinard, entraînant à sa suite l'oseille.

Le persil appartient au bassin de la Méditerranée.

L'artichaut, cardon domestique a de frustes parents au Maroc, aux Canaries, à Madère.

La mâche vit à l'état sauvage dans toute l'Europe, l'Asie Mineure et le Japon.

Le Japon et la Chine nous donnèrent le crosne; l'Amérique la patate et le topinambour.

La ciboule est sibérienne; la siboulette, boréale.

Quant à la carotte elle est spontanée dans maints pays et l'usage "d'en tirer une" est devenu fréquent chez nos troupiers.

**Les jardins scolaires**

**"LEURS BUTS"**

Permettre à un enfant de grandir sans lui avoir laissé l'occasion de semer une semence ou de cultiver une plante est un crime contre la société civilisée.

Le jardin est le laboratoire de la nature, et un entraînement rationnel et méthodique dans un jardin constitue, pour plus tard, la meilleure préparation aux grands travaux de la terre.

Tous vous savez sans doute que le jardin scolaire, est un petit coin de terre cultivé par les élèves de l'école, lesquels, ont chacun une plate-bande sur laquelle ils cultivent des légumes hâtifs, et pratiquent les binages, sarclages, arrosages, etc.

Mais quel est le but du jardin scolaire ?

Le premier but du jardinage est assurément d'apprendre aux enfants à s'y intéresser et à faire un beau jardinet, tout en leur faisant aimer la terre.

S. E. le cardinal Bégin disait: "Faire aimer la terre aux enfants de nos écoles, les initier aux travaux si bienfaisants de la campagne, les attacher au sol natal et par là même les tenir éloignés des villes, où règnent tant de misères matérielles et morales, c'est faire une œuvre éminemment patriotique, sociale et religieuse. Monseigneur le Cardinal disait juste, car le vrai soldat de la Patrie, n'est pas celui qui tire du canon sur le champ de bataille, mais c'est celui qui fait donner du pain à la terre et qui l'arrose des nobles sueurs de son front, et celui-là c'est le Colon et l'Agriculteur".

Le jardin scolaire, c'est le meilleur moyen de faire aimer et étudier l'agriculture aux enfants. C'est beau de voir les petits jardiniers (et jardinières) armés de bêches, rateaux ou déplantoirs, etc., et travaillant le sol de leur jardin avec activité et intérêt; les institutrices comprenant leur mission, donnent une leçon d'agriculture dans le grand atelier de la nature aux uns, aux autres elles donnent un tracé correct pour son petit jardin.

Ce serait trop long de mettre ici en relief l'impression reçue chez les enfants, qui se familiarisent petit à petit avec la terre, au cours de ces visites à leur jardinet scolaire. J'aurais voulu voir là tous ceux qui rêvent d'une génération de cultivateurs modèles, aimant par dessus tout l'agriculture et ses travaux intéressants et rémunérateurs.

Il convient de dire ici que "c'est à l'école que se forment les citoyens de demain".

**OBJECTIONS**

Plusieurs objections nous sont faites: En réponse à ces observations, j'apporte le témoignage éloquent des maisons d'éducation, des académies de la campagne et des modestes écoles, situés dans les "rangs", qui au nombre d'au-delà 710 ont chacun un jardin scolaire, ayant donné de bon résultat.

Quelques-uns disent que ça coûte cher un jardin scolaire.

Oui ça coûte cher, quand on croit que l'enfant y apprendra à labourer, à herser, à faire de la grande culture ou de la culture



marâtchère, etc. Mais quand on sait que ce jardin n'est établi que pour faire aimer, respecter et étudier un peu l'agriculture aux enfants, ça coûte beaucoup moins cher. N'oublions pas non plus que ce n'est pas la longueur du jardin ou son étendue, ou encore la variété des choux, des carottes ou des navets, qui feront aimer la terre aux enfants: Non.

C'est plutôt le cœur, l'intelligence et l'âme de l'éducateur qui imprèneront le cœur et l'esprit de l'enfant, de l'amour de l'agriculture.

(A suivre le mois prochain.)

FRANÇOIS LA ROCHE, E.E.A.,  
Insp. des Jardins scolaires.

### La consommation économique des pommes de terre

De tous côtés l'on prêche l'économie et cette prédiction s'adresse aux occupants de tous les degrés de l'échelle sociale, aux riches comme aux pauvres. Elle embrasse, aussi, toutes les substances susceptibles d'être l'objet d'une économie quelconque. Elle s'applique aussi aux substances alimentaires qui, il n'y a pas bien longtemps, étaient fort communes, qu'on ne pensait jamais devenir l'objet d'une économie toute spéciale et qui, aujourd'hui, sont pour ainsi dire, hors de prix, bien que d'une nécessité presque indispensable. Au premier rang de ces dernières substances se placent les pommes de terre que l'on se plaisait à appeler le pain du pauvre et qui, vont devenir bientôt le luxe du riche.

Causons donc, pour un instant, de ce précieux tubercule et des moyens de l'économiser, puisqu'il est devenu presque inachetable vu sa cherté. Le Journal de la Chambre d'Agriculture d'Angleterre recommande, d'abord de s'en priver autant que possible, comme étant le moyen le plus radical de l'économiser. Puis, il donne certains conseils sur la façon la plus économique de l'employer quand on peut s'en donner le luxe. Pour bien comprendre la valeur des conseils ainsi donnés, examinons, d'abord de quoi se compose la pomme de terre. Sans entrer dans les détails de son analyse chimique, nous constatons que dans ce tubercule se présente d'abord, la pelure qui constitue 2.5 p.c. de sa substance; la portion de la chair la plus voisine de la pelure qui contient 8.5 pour cent de sa substance alimentaire la plus riche; puis la chair proprement dite qui constitue 8.9 pour cent de substance alimentaire.

La partie alimentaire de la pomme de terre contient environ 75 pour cent d'eau, ce qui ne laisse que 25 pour cent de matière solide propre à la nourriture.

Des expériences ont prouvé que la méthode la plus usitée de préparer les pommes de terre, savoir: les peler (éplucher), puis les mettre, pelées, dans l'eau froide portée ensuite à l'ébullition, est la méthode la moins économique à suivre, pour trois raisons:

(a) Non seulement la pelure, mais une couche de la surface et peut-être 10 pour cent de la chair sont enlevés en prenant une

pelure épaisse, surtout lorsque les "yeux" sont profonds et qu'il y a des rugosités à la surface du tubercule; la perte totale peut se monter jusqu'à 20 pour cent de tout le tubercule, soit 1 livre par 5 livres.

(b) Les couches de surface, qui se trouvent ainsi gaspillées, contiennent un plus grand pourcentage de matière solide que le reste.

(c) L'ébullition subséquente dissout des éléments solides de la pomme de terre, et émiette aussi une partie de la surface qui est ensuite jetée avec l'eau de cuisson et perdue.

L'expérience a prouvé que les pommes de terre mises ainsi dans l'eau froide, puis bouillies, perdent 15.8 pour cent de leur protéine ou substance propre à faire de la chair, 18.8 pour cent de leur substance minérale, et à peu près 3 pour cent de leurs carbohydrates ou fécule. Plongées aussitôt pelées dans l'eau bouillante dans laquelle on les fait bouillir, elles perdent 9.2 pour cent de leur protéine, environ 18 pour cent de leur substance minérale et une petite quantité de leur fécule.

Si, dans un autre côté, on les fait bouillir dans leur pelure, les pommes de terre ne perdent que 1 pour cent de leur protéine, un peu plus de 3 pour cent de leur substance minérale et, pratiquement, rien de leur fécule, qu'elles soient ou non plongées dans l'eau froide ou dans l'eau chaude au commencement de l'opération.

Il est donc clair que si les pommes de terre pelées sont plongées tout de suite dans l'eau bouillante, la perte provenant de l'ébullition est très réduite, comparée à la méthode ordinaire de les placer dans l'eau froide. La cuisson à la vapeur réduit encore cette perte; tandis que si on les fait bouillir ou cuire à la vapeur avec leur pelure, on réduit les pertes au minimum d'abord celles provenant du procédé de l'ébullition, puis celle des 20 pour cent produite par l'opération de l'enlèvement de la pelure avant la cuisson.

Bien entendu que si les tubercules sont partiellement attaqués par quelque maladie, il faut les peler pour en enlever les parties ainsi affectées.

J.-C. CHAPAIS

### Un beau geste à faire

#### ORGANISONS-NOUS

Si l'on veut faire face aux surprises des événements, il faut arriver à l'entente au sujet d'une union bien inspirée et solidement appuyée.

Or, il n'y a pas de fondement plus solide à l'union de nos populations que le complet désintéressement et que la confiance mutuelle. Quand je dis: désintéressement, je veux être bien compris. Je n'entends exclure que les vues et les intérêts qui sont de cette "particularité" spéciale nuisible au bien de tous. Mais s'il s'agit de rechercher l'intérêt de tous et de chacun en coordonnant tous les efforts pour leur assurer le bénéfice de la coopération alors, très bien! nous en sommes et tous doivent en être. Il est indéniable, par exemple, que lorsque nous supplions les cultivateurs de réserver leurs denrées, leurs animaux pour les besoins éventuels de la région,

la chose doit sourire plus ou moins aux commerçants et intermédiaires locaux qui vivent de nos exportations. Cela s'explique. Peu importe aux exportateurs Pierre et Jacques que les monopoleurs épuisent notre production pour nous revendre ensuite le prix qu'il leur plaira. Mais si une sage organisation d'achat et de vente donnait à Pierre et à Jacques l'assurance qu'il lui sera aussi profitable de réserver leurs initiatives et leur industrie pour le marché régional, peut-être aimeraient-ils autant, puisque cela fera leur affaire tout en éloignant de la région le danger de crise économique.

L'esprit de clocher, la vieille partisanerie, l'émulation trop déflante à l'égard des autres, voilà encore autant de causes de ces vues particularistes qui nuisent tant au bien commun. On ne soutiendra toujours point que les motifs ne sont pas abondants, aujourd'hui, de tarir ces sources de mésintelligence, de division et de tous les maux qui en découlent. Sans doute, chaque quartier, chaque ville, chaque comté a ses intérêts particuliers, comme chaque individu, mais ces intérêts se rattachent au bien général par un double lien: ils en dépendent et ils doivent y contribuer. Tout le secret de la prospérité consiste à conserver solide ce double lien, en comprenant qu'il est possible, avec de l'esprit public et de l'entente, de procurer à chaque lieu ce dont il a besoin. Coupons court à cette mentalité qui nous porte à combattre, pour le simple plaisir de combattre la réalisation d'un projet qui intéressera, un moment ou l'autre, une ville ou une paroisse voisine. Ce vieux plaisir *canayen* de tarir la prospérité du voisin n'est plus de mise. Il n'est bon qu'à nous faire piétiner sur place.

Et que dire des vues d'ambition et de partisanerie politiques? Mon Dieu! A l'heure actuelle, nous crions tous tant que nous sommes contre la *nécessité politique* qui est en frais de réduire notre pays à la mendicité. Eh bien! commençons la réaction chez nous. Purgeons cette partie du pays qui est notre région de cet esprit qui gâte tout. Groupons nos efforts vers un but plus élevé et plus serein: la préservation nationale, **soit!** et économique de notre région, l'organisation de sa prospérité devant les menaces de crises profondes et durables. On dira: mais l'idée est même et, peut-être, dure. Nous avons été élevés dans l'idée de *chacun pour soi* et tous nos actes étaient ou teints de bleu ou de rouge, ou commandés par le vif sentiment du *besoin que nous avons du gouvernement!* C'est trop vrai, mais, des fautes passées n'excusent pas les erreurs de demain. Si nous avons confiance dans l'union qui fait la force, si nous avons confiance les uns dans les autres, nous n'hésiterons pas à faire taire toutes ces considérations routinières. Pourquoi ne serions-nous pas capables de ce geste sauveur: nous organiser en toute bonne et ferme volonté? Ne ferait-il pas bon, en ces moments d'incertitude et d'angoisse, de voir tous nos citoyens, de toute fortune, de toute classe et de tout parti, se grouper sans autre pensée que celle d'être utile à la région, à chacun et à tous?

Ce serait un geste chrétien, national, social: le ferons-nous dans toute son ampleur et son efficacité?



Nous ne pouvons terminer cet article sans faire une réflexion: combien l'organisation nous serait facile au point de vue économique, si nos cultivateurs avaient l'avantage d'avoir, dans un centre, des succursales du Comptoir Coopératif, et si chaque paroisse importante avait sa Caisse populaire.

Qu'on y songe.

(Progrès du Saguenay.)

CHARLOTTE DE POMMES

Coupez en quatre des pommes, pelez-les et enlevez le cœur; mettez-les cuire avec de l'eau, du sucre et de la cannelle. Couvrez jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade. Ajoutez alors un morceau de beurre. Coupez dans la mie d'un gros pain rassis un rond de la grandeur de votre moule; coupez ensuite des tranches de la hauteur du moule, arrosez-les de beurre fondu ou bien beurrez largement le moule. Disposez votre pain de façon à garnir tout le tour du moule. Versez-y la marmelade de pommes et mettez à cuire sous de la braise et sous le four de campagne.

**Au Foyer Féminin**

"Là fleurit le bonheur à côté du devoir."

**Ma mère**

J'écris près de la lampe. Il fait bon. Rien ne [bouge].  
Toute petite, en noir, dans le grand fauteuil [rouge],  
Tranquille auprès du feu, ma vieille mère est [là].  
Elle ne songe sans doute au mal qui m'exila Loin d'elle l'autre hiver, mais sans trop d'é- [pouvante];  
Car je suis sage et reste au logis quand il vente Et puis, se souvenant qu'en octobre la nuit Peut fraîchir, vivement et sans faire de bruit Elle met une bûche au foyer plein de flammes.  
Ma mère, sois bénie entre toutes les femmes!

FRANÇOIS COPPÉE

**Les Cercles de Jeunes Fermières**

LES CERCLES DE JEUNES FERMIERES ONT FIGURÉ AVEC GRAND ÉCLAT CETTE ANNÉE À L'EXPOSITION EN EXPOSANT AU PALAIS DES BEAUX-ARTS, DES PRODUITS DU POTAGER, DU RUCHER ET DE LA BASSE-COUR, DE LA LINGERIE, ETC. IL EXISTE AUJOURD'HUI DES GROUPES DE JEUNES FERMIERES PARTOUT DANS LA PROVINCE

Les Cercles de Fermières de cette province ont figuré avec plus d'éclat encore que par le passé à l'Exposition provinciale de cette année. Six d'entre eux ont exposé au Palais des Beaux-Arts des produits du potager, du rucher et de la basse-cour, de la lingerie ainsi que des conserves en bocaux, du pain naturel et des petits fromages domestiques.

En proposant ces divers produits de leur travail à l'examen du public, la direction des Cercles a voulu faire apprécier l'enseignement pratique fourni par nos maisons d'éducation supérieure aux jeunes filles d'aujourd'hui, et permettre aux visiteurs d'admirer les fruits de l'activité intelligente des Jeunes Fermières.



**CROWN BRAND  
CORN PURE SYRUP**

Les enfants le préfère au beurre le plus dispendieux. Pourquoi ne pas épargner plus d'argent en employant plus de ce sirop.  
En canistre de 2-5-10 et 20 lbs. Jarres de 3 lbs.  
Demandez notre livre de recette gratis 34

THE CANADA STARCH CO. LIMITED, - MONTREAL.

**BANQUE D'HOCHELAGA**

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

Operations generales de banque.

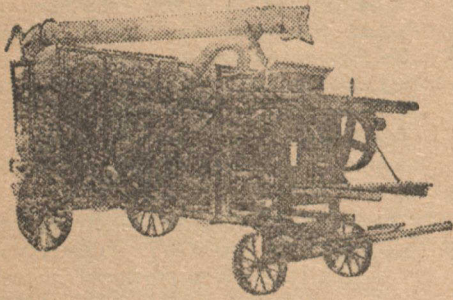
Caisse d'Épargne à toutes les succursales

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

SUCCURSALES Québec : 132 rue St-Pierre, H. Collette, Gérant.  
St-Roch: 60 de la Couronne, W Robert, Gérant.  
Haute-Ville: 382 rue St-Jean, G. Myrand, Gérant.  
St-Sauveur: 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.  
Limoulu : 212 3ième avenue, I. Bérubé, Gérant.



## SEMEZ DU TREFLE

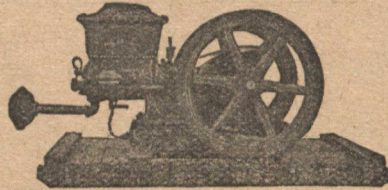


Enrichit le sol, ameublit les terres compactes et consolide les terres légères. C'est une grande source de richesse, surtout depuis qu'il est possible de se procurer à bon compte une batteuse mécanique parfaite.

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

### POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

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



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

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GENERAL DE MACHINES AGRICOLES  
IL VOUS INTERESSERA

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

res. Le Cercle des Fermières est le pendant rationnel de l'École ménagère.

Il favorise, par la direction et les valeurs fournies par le ministère provincial de l'agriculture, la mise en pratique des leçons de l'école et contribue ainsi à équilibrer le budget des familles tant à la ville qu'au village et à la campagne.

Il existe aujourd'hui des groupes de Jeunes Fermières un peu partout dans la province: à Chicoutimi et Roberval, à Plessisville, Champlain, St-Agapit de Lotbinière, Beauceville, Trois-Rivières, Laprairie, Maria dans Bonaventure et Rock-Forest près de Sherbrooke. M. A. Desilets, agronome officiel a été chargé par l'hon. J.-E. Caron de la direction de ces cercles.

Un bureau de renseignements sur l'œuvre a été aménagé aux exhibits des cercles et un grand nombre de dames et jeunes filles, de curés de paroisse et d'autres personnes s'y sont arrêtés au cours de cette semaine.

Nous apprenons qu'un certain nombre de nouveaux groupes se formeront au cours de l'année, dont un à Québec dans le quartier de Belvédère probablement.

(Du "Soleil", 7 sept.)

## L'art d'élever les enfant

### LA PROPRETÉ

La propreté ne contribue pas peu à rendre un enfant aimable.

C'est là, nous le savons, pour une mère de famille, un soin de tous les instants; mais ce qu'il y a de pénible dans l'accomplissement de ce devoir est largement compensé par les avantages qui en découlent: la conscience du devoir accompli, l'amour-propre maternel satisfait, sont autant de considérations qui font oublier les peines qu'elle s'est données.

Le visage, le cou, les oreilles, le nez, les mains, doivent être toujours bien propres, la tête bien peignée.

Il n'est jamais permis à un enfant de se moucher avec les doigts; il doit se servir pour cela du mouchoir et de façon à être remarqué le moins possible.

Les ongles des doigts doivent aussi être coupés à temps.

Un enfant bien élevé ne peut sortir avec les habits sales ou déchirés, avec des bas troués, des chaussures malpropres.

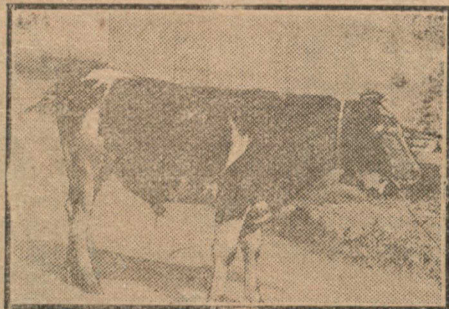
C'est aussi une indécence que paraître en public le cou, les bras ou les jambes nus, surtout pour une petite fille.

Un enfant "mal tenu" dénote une mère "sans cœur".

Ici vient se placer un petit conseil: qu'on habitue les enfants à se tenir propres par eux-mêmes, et que les plus âgés prennent soin des plus jeunes.

Par cette méthode, la besogne sera simplifiée et l'enfant aura ainsi l'occasion de se former de bonne heure à cette vertu qu'on appelle la propreté ce qui est toujours et partout de saison.

## A VENDRE



### Taureau HOLSTEIN

Nom : THISTLETOWN BRIDE

Né le 10 mars 1916

de

Sire. Wopke Pasma Lad

Dam. Robin Maxsy 4th

NOUS POUVONS FOURNIR LES CERTIFICATS

S'adresser à

LE BULLETIN DE LA FERME

QUEBEC

Un des plus précieux éléments de notre richesse nationale, c'est la langue française.

(LOUIS FRÉCHETTE)

Les belles dames du Canada ne peuvent entendre un barbarisme sans rire.

(PIERRE KALM, en 1753)





## CES MESSIEURS VOUS AIDERONT A VOUS DECIDER

**Etes vous apte au service selon l'acte du service militaire?**

**La réponse à cette question vous serait d'une grande utilité.**

La première classe sujette à être appelée comportent tous les célibataires et les veufs sans enfants âgés de 20 à 34 ans inclusivement et tous ceux qui se sont mariés après le 6 juillet 1917 lesquels sont considérés comme célibataires conformément aux sens de la loi.

Il est important que vous ayez cette information le plus tôt possible. Si vous êtes jugés physiquement impropre au service militaire, vous recevrez un certificat par lequel vous serez exempté de paraître devant un tribunal d'exemption. Si vous êtes jugé apte au service vous pourrez alors faire valoir vos droits à l'exemption.

Des conseils médicaux sont maintenant établis par tout le Canada. Ces conseils examinent gratuitement tous les hommes qui désirent se faire examiner concernant leurs aptitudes physiques pour le service militaire. Ils vous diront promptement si votre condition physique vous oblige au service ou s'il vous en abstient.

Afin de vous tracer un avenir certain rendez vous dans un bureau médical de suite et sachez si vous êtes apte ou non. Votre famille ainsi que vos employés sont intéressé aussi bien que vous-même.

EMIS PAR LE  
CONSEIL DU SERVICE MILITAIRE.



## Attachement au sol

"L'attachement au sol, c'est le secret de la grandeur future du peuple Canadien-français. On parle beaucoup de nationalité. Eh! bien: la race qui l'emportera dans l'avenir c'est celle qui aura su conserver le sol."

Ces paroles on en comprend mieux que jamais aujourd'hui la valeur et la justesse.

Oui! nous devons nous cramponner au sol; notre force, notre salut comme nationalité distincte, vivante et libre, est là.

Laissons aux autres le soin de peupler les villes.

Que notre cri de ralliement soit:

Au sol, au sol!

Au sol, que quelques-uns désertent pour aller vivre dans les villes et surtout y mourir dans les plaisirs et le luxe.

Ne laissons pas la terre chômer, surtout ne la laissons pas déserte.

Nous sommes agriculteurs par vocation; soyons donc fidèles à notre mission.

A nous la propriété du sol. C'est la seule vraie richesse stable pour un peuple.

X.X.

## Un poêle sur lequel vous pouvez vous fier

Le Pandora ne requiert pas une surveillance constante. Vous pouvez vous y fier et vous reposer ou vaquer à d'autres occupations. Le Pandora à des particularités qui vous assureront l'efficacité et l'économie qui ne pourront être trouvés sur un autre poêle.

Demandez notre pamphlet gratis.

McClary's

## POELE PANDORA

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

## PRIX COURANTS EN GROS

## GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord	0.77½	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:

Patehte d'hiver	12 60	12 70
Patente Man.	12 10	12 20
Straight Roller	10 60	10 75
Extra	10 50	10 60
Superfine	11 60	11 70
Farine boulanger ass. bl.	5 95	6 05
Patent Hung. 98 lbs.	5 65	5 75
Farine forte à levains	5 15	5 25
Patent d'Ontario	5 00	5 10
Straight Roller	5 00	5 10
Extra	5 20	5 30
Superfine	4 90	5 00
Fine	4 80	4 90
Son, par 100 lbs	1 85	1 90
Gru blanc	3 25	3 35
Moulée d'avoine	2 90	3 00
Avoine roulée	4 00	4 25
Barley	6 00	6 00
Farine de blé-d'Inde	4 50	4 75

## PROVISIONS

Bœuf salé mess 200 lbs	35 00	35 50
Lard short cut, brl	55 40	56 00
Lard clear Back	58 00	58 50
Clearfat	56 00	56 50
Saindoux canadien	5 50	5 60
Saindoux composé, sceau	4 25	4 30
Pore abattu, par 100 lbs	22 50	22 50
Cottelene, sceau 20 lbs	12½	13½
" tin. 10 lbs	12½	13½
" tin. 5 lbs	12½	13½
" tin. 3 lbs	12½	13½

Saindoux chaudière 3 lbs	26	
Saindoux chaudière 5 lbs	25¾	
Saindoux chaudière 10 lbs	25¾	
Petits Jambons	0.29	
Gros Jambons	0.28	
Pic-Nics Jambons	0.26	
Épaules roulées	0.26	
Bacon	0.29	

## PRODUITS DE LA FERME

## Beurre:

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

## Fromage:

Coloré, vieux	0.24	0.24
Nouveaux, coloré	0.22	0.22

## Œufs:

Œufs frais	0.38	0.39
Œufs ordinaires	0.37	0.38

## Sucre d'érable:

Sucrè d'érable, livre	0.14½	0.15
Sirup	1.50	1.60

## Pommes de terre:

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

## Volailles:

Poulet	0.16	0.18
Vieilles Volailles	0.14	0.16

## Fèves:

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

## Fourrages:

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

## POISSONS

Hareng N° 1, Spring	7.00	8.00
Morue sèche, cwt	10.00	0.00
Morue désossée, lb	0.06	½017

Morue N° 1	12.00	18.00
Morue N° 2	11 50	12.50
Truites	16.00	16.00
Saumon N° 1	20.00	22 00
Saumon N° 2	19.00	20 00
Saumon N° 3	17.00	17 50
Huile Morue	0.65	0.75
Huile Loup Marin	0.75	77½
Anguille	0.00	06½

## PEAUX ET SUIF

## Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes N° 1 25 à 60 lb	0.00	0.20
Peaux vertes N° 2	0.00	0.28
Peaux vertes N° 3	0.00	0.27
Peaux bœuf flat (s. être insp.)	0.00	8.00
Peaux agneaux	0.00	0.00
Peaux veaux N° 1	0.00	0.28
Peaux veaux gras N° 2	0.00	0.00
Peaux cheval N° 1	0.00	3.00
Toronto N° 1	0.00	18.00
Toronto N° 2	0.00	17.50
Montréal, N° 1	0.00	0.21
" N° 2	0.00	0.20
" N° 3	0.00	0.19

## FRUITS ET LÉGUMES

Bananes, le régime	2.75 à 3 50	le rég.
Citrons (300)	5 50	6.00
Oranges de la Californie	4 50	5.25
Pommes Baldwin N° 2	0.00	0.60
" Duchesses	5.00	6.00
" Wealthy	7.00	8.00
" Stark N° 2	0.00	0.00
Raisin bleu	0 35	0.40
Raisin, vert, Malaga (le brl)	0.00	0.00
Bettes, la poche	1.25	1.50
Carottes	1.00	1.25
Celery la doz	0.00	0.75
Choux, la doz	0 80	1.00
Choux de Siam	0.50	0.60
Oignon blanche	3.00	3 50
Ananas, crête	0.00	0.00
Tomates, panier	0 90	1.25



# GRATIS AUX HERNIEUX

## 5,000 PATIENTS ESSAIENT PLAPAO GRATIS

### Pas n'est Besoin de Porter un Bandage Inutile

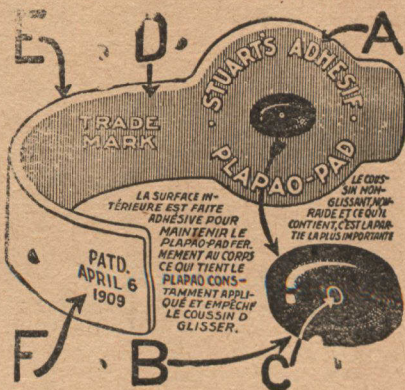
Cette offre généreuse est faite par l'inventeur d'une méthode merveilleuse agissant "tout le jour et toute la nuit", qui est employée pour renforcer les muscles relâchés, supprimant les bandages qui font souffrir, et la nécessité de subir de dangereuses opérations.

#### 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

Où, 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.



#### 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 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", dessiné 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 —

"A" est l'extrémité élargie du Plapao-Pad qui se place 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 obstrue 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.

Quand les désagréables, douloureuses et dangereuses impulsions disparaîtront — Et quand l'horrible sensation d'abattement sera bannie à jamais —

Quand vous recouvrirez 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 remercirez 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" 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 le Grand Prix de Rome, ainsi qu'un diplôme de tous ceux qui souffrent de cette terrible affliction.

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

ENVOYEZ CE COUPON AUJOURD'HUI AU PLAPAO LABORATORIES, INC. Block 2115, 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.

COMPTANT \$33.00

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

J. Fleury's Sons AURORA, ONT.

AGENTS: Eug. Julien & Cie, Ltée QUEBEC

#### Les chars au Ciel

INDICATIONS POUR CEUX QUI SE DIRIGENT VERS LE PARADIS

Départ.—A toute heure.

Arrivée.—Quand il plait à Dieu.

Prix des places:

Première.—Innocence et sacrifices volontaires.

Deuxième.—Pénitence et confiance en Dieu.

Troisième.—Repentir et résignation.

#### AVIS

- 1.—Il n'y a pas de billets d'aller et retour.
- 2.—Point de train de plaisir.

3.—Les enfants qui n'ont pas l'âge de raison ne payent rien, pourvu qu'ils soient tenus sur les genoux de leur mère, la sainte Église.

4.—On est prié de ne porter d'autre bagage que celui des bonnes œuvres, si l'on ne veut pas manquer le train ni éprouver de retard à l'avant-dernière station.

5.—On prend des voyageurs sur toute la ligne.

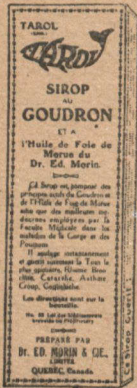
6.—Tous les curés et confesseurs sont autorisés à délivrer des billets à ceux qui leur en feront la demande.

7.—Parmi les différents bureaux de consignes pour le bagage, on recommande des retraites et les chemins de la croix comme étant les plus sûrs.



# 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 scintifiquement, forment une combinaison merveilleuse pour la guérison rapide des **Maladies de la Gorge, des Bronches et des Poumons.**

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

25 cents la bouteille

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

50 cents la boîte

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

# Cultivateurs et Eleveurs

pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé

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



## OMAZON

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

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

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

- OMAZON poudre pour l'urine . . . . . 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.