

k-8-1

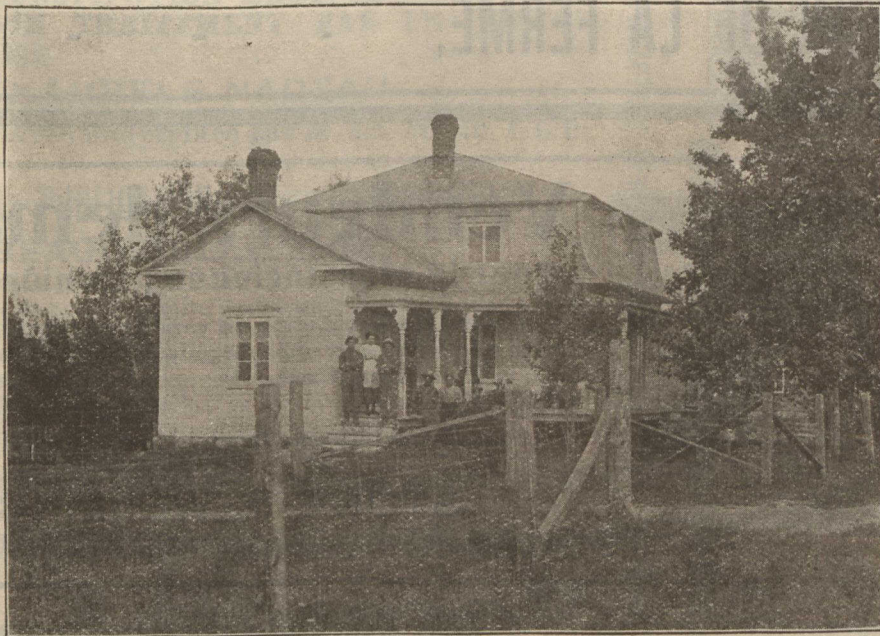
LE BULLETIN DE LA FERME

Organe de l'Association "Les Jeunes Cultivateurs"

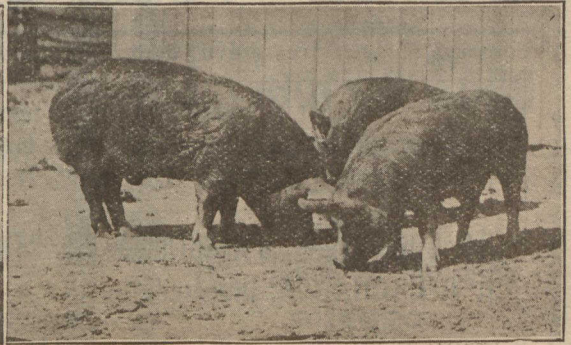
VOL. 3

QUÉBEC, FÉVRIER 1916

No 6



Habitation de monsieur Charles Pilote, Saint-Félicien, Lac-Saint-Jean.



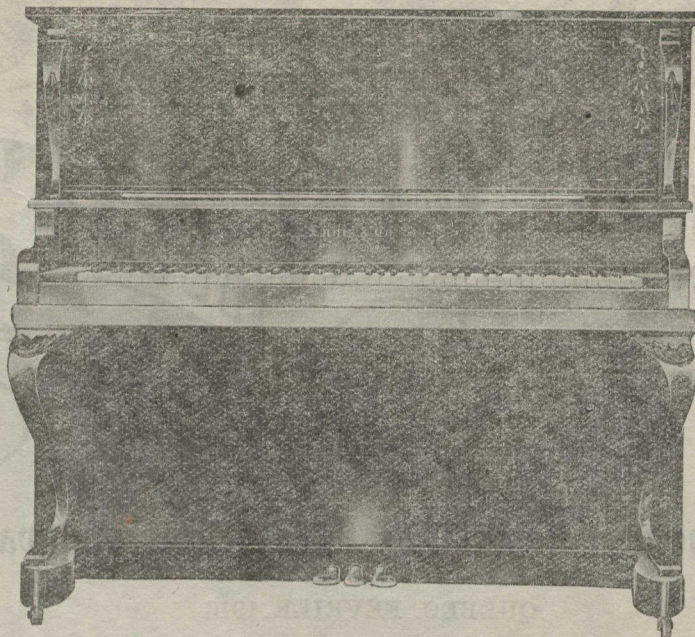
Jument de sang canadien, âgée de 6 ans, avec son poulain d'un an, et porcs berkshires de M. Adélar Fortin de Chambord,

\$274.00 POUR NOS ABONNÉS SEULEMENT \$274.00

COMPTANT

Valeur réelle
\$350.00

La raison pour laquelle nous pouvons vous fournir ce piano si bon marché est due à ce que les manufacturiers nous ont donné ce piano en échange pour de l'annonce.



Vous réalisez
un gain de
\$76.00

Profitez de ce bon marché et écrivez-nous de suite. Nous le vendrons **COMP-TANT OU A TER-MES.**

PIANOS ENNIS STYLE DE LUXE. Nous n'en avons qu'un seul.

LE BULLETIN DE LA FERME, - - - QUEBEC.



Vendeurs demandés

Pour la plus ancienne pépinière au Canada

Splendide distribution de variétés robustes incluant les arbres à fruits, petits fruits, graines de patates, arbrisseaux pour ornementation, arbustes verts, Roses, etc., pour le climat de la PROVINCE de QUÉBEC.

Commissions libérales, Territoire exclusif, Equipement complet gratis, Circulaires françaises.

STONE & WELLINGTON

TORONTO (ÉTABLI EN 1837) ONTARIO

Savez = vous que

Les Abstinents sont de meilleurs assurables que les Buveurs Modérés? Pourquoi? Voyez le tableau suivant, comparé aux sinistres prévus dans les deux départements de la Compagnie pendant les quatre dernières années.

	1914	1913	1912	1911
Départ des abstinents . .	41.8%	40.4%	46.5%	46.0%
Département général . .	71.6%	44.9%	70.9%	77.8%

Et notez la différence considérable dans la mortalité entre les deux départements. C'est pourquoi, la Compagnie accorde des privilèges spéciaux dans le Département des Abstinents, privilèges qui se représentent par des piastres et des sous, en faveur de ceux qui peuvent se qualifier dans ce département.

La Compagnie d'Assurance-Vie "The Manufacturers Life"

J. T. LACHANCE, Directeur

Succursale "Edifice Dominion"

No 126, rue St- Pierre, Québec

P. S.—La seule Compagnie sur le continent Américain, offrant aux abstinents les bénéfices qui en découlent. Pourquoi ne pas en profiter?

On demande des agents

Veuillez me faire parvenir votre prospectus

Nom

Adresse.....

Comté.....

Abonnez-vous au
“DROIT”

Le grand Journal Canadien-français de la province d'Ontario

LE DROIT donne les nouvelles locales et étrangères les plus intéressantes.
 LE DROIT suit en tout point les enseignements de l'église catholique.
 LE DROIT suit les faits et gestes du Parlement Fédéral, des Législatures, des Conseils Municipaux et des Commissions Scolaires.

ABONNEMENT QUOTIDIEN \$3.00

L'abonné à droit à une prime valant \$2.00

ABONNEMENT HEBDOMADAIRE \$1.00

L'abonné à droit à une prime valant 75c.

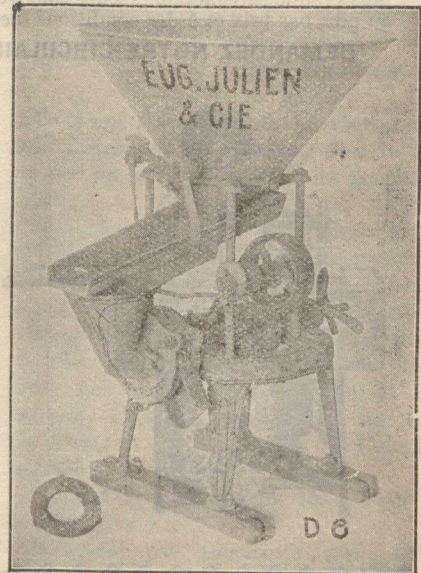
Canadien-français chaque abonnement donné au “DROIT” organe de la défense de vos compatriotes en Ontario, contribue au triomphe de leur œuvre.

Adressez une carte postale au bureau.

**Angle des rues Dalhousie et Georges
 OTTAWA.**

**CETTE
 MOULANGE**

**est mue par un engin
 à gazoline de 4 forces**



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

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

COMPTANT \$33.00

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

**J. leury's Sons
 AURORA, ONT.**

**AGENTS :
 Eug. Julien & Cie, Ltée
 QUEBEC**

UN LIVRE PRECIEUX

**“LA CONSTIPATION HABITUELLE
 ET SON TRAITEMENT PAR LE
 REGIME”**

DR AURELE NADEAU

Seconde édition avec une préface par M. Ed. Fortin, L.L.D.
ADRESSEZ //

**LA CIE DE PUBLICATION DE “L'ÉCLAIREUR”
 BEAUCEVILLE, QUÉ.**

VOICI un travail qui devrait se trouver entre les mains de tous ceux qui sont affligés de cette infirmité nationale, si facile à guérir par un régime alimentaire rationnel. Cet ouvrage, écrit dans un style brillant et original, est bourré de conseils précieux, et la première édition, de 3000 exemplaires à été enlevée en moins de deux mois.

En vente dans toutes les librairies, 25 centins, ou chez les éditeurs; franco, 30 centins.

“La Tribune”

SHERBROOKE, QUÉ.

LE QUOTIDIEN FRANÇAIS DES CANTONS DE L'EST

Un bon journal pour les cultivateurs

VOULEZ-VOUS DES NOUVELLES DE LA GUERRE?

Abonnez-vous à “LA TRIBUNE”, de Sherbrooke.
 Son service d'information est de première classe.
 Abonné au “CENTRAL NEWS” de Londres, New-York et Montréal.

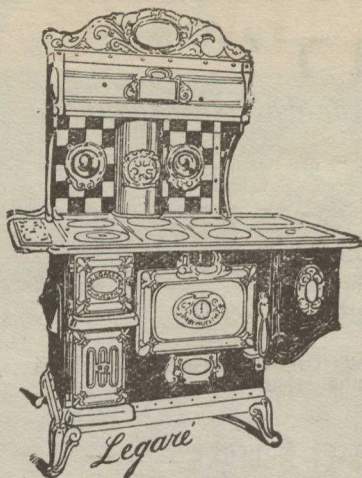
ABONNEMENT: Édition Quotidienne,
 Canada \$2.00 par année - États-Unis \$3.00 par année

TROIS MARQUES POPULAIRES

**"RAYMOND AMELIORE"
"MODERN"
"WHITE"**

Ces machines à coudre sont en usage dans des milliers de familles et donnent partout la plus grande satisfaction. Elles sont vendues au plus bas prix et à des conditions faciles.

DEMANDEZ NOTRE CIRCULAIRE



POELES

EN FONTE ET EN ACIER

Nous avons le plus grand et le plus bel assortiment qu'il soit possible de voir. Ils sont absolument garantis pour cuire et chauffer à la perfection, c'est l'important. Aussi tortues, fournaies et bouilloires de fermes.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE SPECIAL

P. T. LEGARE
LIMITÉE

273-287 RUE ST PAUL } **QUÉBEC**
32-38 RUE ST VALIER }

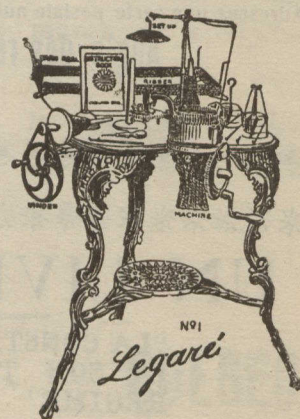
L'ECONOMIE A LA MAISON

La hausse énorme qui existe sur les tricots devrait vous décider à faire vous-même le tricotage de la famille. La machine à tricoter

MONEY MAKER No 1

est faite spécialement pour l'usage des familles, c'est la meilleure et la plus facile à opérer. Elle fait tous les tricots que font les machines les plus dispendieuses

DEMANDEZ NOTRE CIRCULAIRE



LA BANQUE NATIONALE

FONDÉE EN 1860

CAPITAL PAYÉ \$2,000,000.00

RÉSERVE — — \$1,800,000.00

La plus vieille banque canadienne-française du pays, fondée pour favoriser les intérêts des Canadiens-Français et développer les ressources des centres agricoles et industriels de la Province de Québec.

Elle a été une force pour l'industrie et un rampart pour l'agriculture.

Nous sollicitons donc les dépôts des cultivateurs et de tous ceux qui veulent épargner.

Nous offrons les meilleures garanties possibles.

**L'intérêt est de 3% Capitalisé
deux fois par année.**

Nous prêtons aussi aux gens responsables

"GALINOISE"

**Poudre Tonique des
POULES**

**La Grande Sauvegarde
contre la Tuberculose**

"GALINOISE" fera de vos poules des pondeuses d'hiver et d'été. Essayez "GALINOISE" durant cette saison-ci.

Prix: 75c. boîte de 5 lbs

Préparée dans les laboratoires de

**The National Stock
Food Co. Ltd.**

Ottawa, Ont., Canada.

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 3

QUÉBEC, FÉVRIER 1916

NUMÉRO 6

L'avenir agricole du pays

MONSIEUR CHOQUETTE FAIT UN PLAI-
DOYER DEVANT LA COMMISSION DE
CONSERVATION EN FAVEUR DES
AGRICULTEURS

Les Traditions

Monseigneur Choquette, de Saint-Hyacinthe, a parlé, dernièrement, devant les membres de la Commission de Conservation. Il désire que la Commission s'applique à conserver chez la population des vieilles provinces du Dominion le goût de la culture du sol. Par tradition, dit-il, nous sommes des agriculteurs. Écossais, Anglais, Français, nous descendons presque tous de fermiers. La littérature et l'enseignement technique peuvent favoriser cette tradition, mais ce qui est plus important, c'est d'entraver les causes d'éloignement de la vie des champs, c'est-à-dire les sollicitations puissantes et funestes que produisent cet éloignement.

L'orateur déclare que dans les coins les plus reculés de nos campagnes, il se passe peu de jours où les fermiers, les jeunes et les vieux, ne soient invités à participer à des opérations financières, à des opérations d'argent qui font miroiter à leurs yeux avides des trésors incalculables.

Les sollicitateurs sont habiles et tenaces. Ils ont mille cordes à leur arc. Terrains de ville, terrains miniers, gaz, pétrole, brevets, tout est motif de pressions d'autant plus alléchantes que l'aléa qui les accompagne est masqué plus ou moins honnêtement, sous le nom de quelque maître de la finance, ou par un article-réclame glissé adroitement en bonne place, dans un journal à grand tirage. C'est un véritable fléau, une peste. Il faut vivre à la campagne, entendre les doléances des victimes, pour en embrasser tout l'étendue. Dans le seul comté de Saint-Hyacinthe, cent mille dollars et plus ont été tirés en pure perte de la bourse des cultivateurs. Quelques-uns de ceux-ci, pris d'une fatale frénésie, n'ont pas hésité à vendre les belles fermes, reçues en héritage de leurs ancêtres pour en échanger la valeur contre un chiffon de papier qui ne leur garantissait la propriété ni d'un pouce de terrain, ni d'un milligramme de métal.

Ce mal est-il irrémédiable? Faut-il laisser l'homme des champs s'instruire à ses propres dépens en devenant la proie de rapaces maraudeurs? Faut-il souffrir qu'on le détourne fallacieusement, lui et sa descendance, de sa vocation ancestrale, et le mener à la ruine?

Il semble que les hommes préposés à la bonne administration de la chose publique pourraient trouver dans l'arsenal des lois

existantes, ou dans une loi nouvelle édictée à cette fin, des motifs d'intervenir.

La Commission de Conservation qui a pour mission de favoriser le développement des valeurs nationales inexploitées, n'a-t-elle pas le devoir "a fortiori", d'empêcher la folle dissipation des richesses acquises? C'est fort bien de prévenir les feux de forêts; ce serait encore mieux d'arrêter la consommation des économies populaires.

Il faudrait que, à l'instar de ce qui est pratiqué, je crois, dans les vieux pays, tout individu ou syndicat, ne fut autorisé à solliciter une mise de fonds sans être muni, au préalable, d'un certificat officiel attestant l'utilité publique de l'entreprise qu'il s'agit de promouvoir. Un tel décret démolirait bien des pièges.

Puisse la Commission s'intéresser efficacement à la grande classe des producteurs canadiens; chercher les moyens d'accroître le rôle et l'influence des agriculteurs par l'enseignement, par la considération et les honneurs, et surtout les protéger contre les pirates financiers qui s'enrichissent de leurs dépouilles et les dégoûtent de leur vocation. Ce serait conserver ce qui est le plus cher au cœur d'un peuple, à savoir, ses traditions.

Le monument Hébert

Il nous fait encore grand plaisir de pouvoir publier de nouvelles adhésions au projet du monument Hébert.

Du fond de la province du Manitoba, M. l'abbé P.-S. Gendron, curé de La Salle, avec une offrande de \$10.00 adresse ses félicitations aux membres du Comité.

Monsieur l'abbé,

Veuillez trouver ci-inclus l'humble offrande d'un curé missionnaire afin de vous aider tant soit peu dans l'œuvre éminemment patriotique que vous et vos dévoués collègues avez entreprise. Au moment où l'on chante partout les gloires de l'agriculture, qu'on proclame bien haut le mérite de la classe agricole, il importe de rappeler le souvenir du premier cultivateur, de notre pays. Il n'est pas de moyens plus pratiques de manifester l'admiration que l'on porte à cette classe de travailleurs que de verser son obole, pour contribuer à la glorification du Père de notre agriculture. Et certes, cet honneur est mérité à plus d'un titre. Louis Hébert le pionnier de la race française en Amérique doit compter au premier rang de

nos gloires les plus pures. Je vous adresse mes félicitations et mes encouragements.

J'ai l'honneur d'être, cher Monsieur,
Votre dévoué en N.-S.

P.-S. GENDRON, Ptre.

Voici une autre offrande qui vient de loin, d'un district de colonisation, c'est la souscription au montant de \$2.00 de dix pauvres colons:

"Dix pauvres colons vous adressent leur modeste souscription pour le monument Hébert. Nous qui travaillons si fort pour gagner notre vie comprenons le mérite de celui qui a ouvert les premiers défrichements en plein pays sauvage, il y a trois siècles. C'est pas seulement un monument qu'il faudrait, c'est un dans toutes les villes. Ça donnerait du cœur à bien des Canadiens et l'idée de faire comme nous.

Excusez notre pauvreté, mais c'est tout ce qu'on peut faire."

N'est-elle pas touchante cette lettre? Elle montre que le monument Hébert intéresse notre population.

* * *

D'autres lettres d'encouragement et de sympathies sont arrivées nombreuses. L'espace manque pour les publier. Le Comité fait un pressant appel auprès de tous les patriotes qui ont à cœur le succès de l'œuvre. Les Cercles Agricoles et les Sociétés d'Agriculture n'ont pas encore tous répondu. La liste des souscriptions s'allonge chaque jour. Messieurs les Présidents de ces Cercles et de ces Sociétés rendront service au Comité en s'occupant d'organiser les souscriptions dans leurs paroisses respectives. Un an nous sépare de 1917. Le temps presse. Il faut faire vite et généreusement, c'est pour la cause de l'agriculture et de la colonisation.

M. l'abbé A. Couillard-Després,
Président du Comité du Monument Hébert, Saint-Ours.

Note

Notre sol est remarquablement fertile, malgré la longue suite de récoltes épuisantes qu'on n'a cessé de lui demander en beaucoup d'endroits sans s'occuper de la loi de restitution, et tous les bons cultivateurs qui adoptent un meilleur système de culture en retirent immédiatement, sous forme de grosses récoltes, des preuves palpables de la fertilité de la terre canadienne.

Avis

EXPÉDITION DES POMMES DE TERRE AUX ÉTATS-UNIS

A partir du 1er janvier 1916, il est permis d'expédier des pommes de terres du Canada aux États-Unis, aux conditions suivantes:—

(1) LES POMMES DE TERRE OFFERTES POUR L'EXPORTATION AUX ÉTATS-UNIS DOIVENT ÊTRE EXEMPTES DE MALADIES DANGEREUSES ET D'INSECTES NUISIBLES.

(Cette expression "maladies dangereuses et insectes nuisibles" ne s'applique pas aux maladies également communes et répandues au Canada et aux États-Unis. Cependant, les pommes de terre présentées pour l'expédition doivent être raisonnablement exemptes de ces maladies communes et répandues.)

(2) Aucune expédition ne sera permise si l'importateur n'est muni d'un permis, conformément aux règlements des États-Unis. Chaque expédition doit donc être désignée, sur les pièces qui l'accompagnent, par le numéro du permis, qui sera fourni par l'importateur aux États-Unis.

L'inspection sera faite par l'inspecteur des États-Unis au port d'entrée spécifié dans le permis et l'expédition sera refusée si l'inspecteur constate que les pommes de terre sont atteintes de maladie.

(3) L'inspection ou l'émission d'un certificat n'est pas nécessaire avant l'expédition, mais nous attirons l'attention des producteurs et des expéditeurs de pommes de terre sur le fait que ce permis d'expédition aux États-Unis peut être aboli si l'on présentait des pommes de terre affectées de maladies dangereuses ou d'insectes nuisibles.

Tous les individus engagés dans ce commerce devront donc soigneusement trier leurs pommes de terre et en enlever tous les tubercules malades ou galeux.

Pour plus amples renseignements s'adresser au botaniste du Dominion, ferme expérimentale centrale, Ottawa.

Publié par ordre de l'honorable

MARTIN BURRELL,
Ministre de l'Agriculture
Ottawa.

Voici bientôt le moment où les bonnes ménagères vont asseoir leurs poules couveuses, dans le double but d'avoir des poules à mettre en vente de bonne heure, et d'obtenir des poulettes qui pondront à la fin de l'année. Celles qui voudraient élever à la fois et facilement un grand nombre de poussins demanderont à leurs maris de leur procurer un bon incubateur ou couveuse artificielle, fabriqués au Canada.

N'exposez pas au froid les vaches qui viennent d'avoir un veau ou qui doivent en donner un bientôt. Entretenez dans l'étable une bonne température; un air pur et une litière saine et propre,

Prenez grand soin des brebis nouvellement agnelées.

En avant Québec!

L'effroyable guerre qui sévit actuellement en Europe a déjà désorganisé la production agricole dans plusieurs grands pays. C'est le moment le plus favorable pour les cultivateurs canadiens de développer leurs ressources, d'améliorer leurs méthodes de culture, d'augmenter leur élevage et par là la production des viandes de boucherie.

Dans un temps de crise comme celui que nous traversons actuellement, tout le monde doit se donner la main. Le cultivateur doit s'instruire des choses de sa profession, par tous les moyens mis à sa disposition et surtout par la lecture plus suivie et mieux raisonnée des journaux agricoles qu'il reçoit. L'industriel doit faire l'impossible pour augmenter la production des munitions de guerre. Il n'y a pas de meilleures occasions pour lui de soulager les misères du sans-travail et de travailler au développement des ressources de notre pays.

Debout cultivateurs!

Debout industriels et ouvriers!

C'est le temps de travailler à augmenter la richesse et la prospérité de la province de Québec.

Nos alliés ont besoin de vivres et de munitions. Montrons-nous dignes du titre déjà mérité par le Canada, celui d'être appelé le Grenier de l'Empire.

ED. DU SOL.

Agriculture

UNE MANIE...

J'assistais en janvier dernier à une élection des directeurs d'un des cercles agricoles de mon district d'agronome.

On procéda donc aux élections des officiers. Et, chose curieuse, au lieu de réélire les mêmes officiers dévoués et renseignés et ayant acquis de l'expérience sur le fonctionnement d'un cercle agricole, on les fit qua en dehors du bureau de direction, sans même les remercier de leurs bons services.

Et, savez-vous pourquoi il en fut ainsi? En voici la raison ou plutôt le prétexte: ils avaient fait leur temps...!

La plupart de nos associations agricoles ont beaucoup souffert à cause de cette manie qu'ont certains des nôtres de changer le plus souvent possible les officiers des dites associations.

Il a fait son temps...! Est-ce une raison pour remplacer un bon officier qui commence enfin à être initié aux rouages d'un cercle agricole ou d'une société d'agriculture pour le mettre dehors sans cérémonie.

Allons donc! Raisonons une bonne fois et efforçons-nous de comprendre que la perte d'un officier dévoué, désintéressé et renseigné a occasionné souvent la faillite de plus d'une association agricole.

Un cultivateur de progrès me disait dernièrement que la phrase "il a fait son temps" sentait la routine.

Et je suis persuadé qu'il avait raison.

Qu'en pensez-vous?

J.-CHARLES MAGNAN,
Agronome St-Casimir,

Le commerce et l'agriculture au Canada

PAR M. H. MEREDITH, PRÉSIDENT DE LA BANQUE DE MONTREAL

Lors de la 98^e assemblée générale annuelle, tenue le 6 décembre dernier

La perspective la plus encourageante de l'année au point de vue du commerce et de la finance consiste dans la récolte abondante du Nord-Ouest où une plus grande étendue de terre mise en culture a donné la plus haute moyenne en récoltes, dans l'histoire du pays. On considère que la récolte du grain dans le Manitoba, la Saskatchewan et l'Alberta rapportera aux fermiers une valeur approximative de quatre cents millions de dollars sur le marché, millions qui contribueront comme nous pouvons le prévoir, à liquider des redevances, mais à stimuler le commerce régulier.

Ces résultats vraiment remarquables contribueront je le crois, à attirer le courant de l'émigration sur nos rives quand la paix sera conclue.

Dans les vieilles provinces, la récolte a été plutôt au-dessus de la moyenne.

"L'agriculture, la base fondamentale de notre pays, est prospère."

Il y a une grande demande des produits miniers à des prix plus élevés.

De l'Atlantique au Pacifique, nos bonnes pêcheries enregistrent aussi une hausse de prix.

Le commerce du bois en général dans tout le Canada quoiqu'en souffrance par suite de l'impossibilité qu'on éprouve à se procurer les transports nécessaires pour amener les produits de la coupe sur le marché, dénote cependant une amélioration.

L'industrie textile et les industries qui en découlent sont en ce moment, en pleine activité, tandis que les aciéries et les fabriques s'occupant de la fabrication des munitions, fonctionnent à leur pleine activité.

Dans le commerce de gros, les stocks se sont épuisés, il a fallu les regarnir, et une plus forte demande a stimulé le commerce.

Le Ministre des Finances du gouvernement, a, dernièrement, si bien défini la position financière du pays, que je n'en parlerai que pour constater que notre pays a été assez heureux de traverser cette période d'une hausse financière générale, en pouvant se procurer tout ce dont il avait besoin et en voyant la force et la solidité de son crédit restés inébranlables.

La position du Canada est très favorable et sa prospérité future est assurée. Actuellement, cependant, nous vivons dans l'ombre de la grande guerre. On ne peut faire que des conjectures sur sa durée et la position dans laquelle nous nous trouverons à la conclusion de la paix. Les grandes armées engagées dans la lutte ne peuvent être maintenues en service actif indéfiniment. La question des finances prend de l'importance de jour en jour et sous ce rapport les avantages sont incontestablement avec la Grande-Bretagne et ses alliés.

Après la guerre on peut s'attendre à un rajustement des conditions du commerce, et

il faudra faire face à de nouveaux problèmes. Comme je l'ai déjà dit, si l'on peut économiser suffisamment pour supporter le fardeau des taxes dont nous devons contribuer notre part, et si la production des articles d'importance peut être poussée à son plus haut degré, en vue de protéger notre approvisionnement d'or et de diminuer nos emprunts, et si nous pouvons maintenir solide notre capital-actif, alors nous pourrions envisager l'avenir avec sérénité, quelles que soient les difficultés qui se présenteront. Nos ressources agricoles et nos richesses non développées nous permettront de résister à l'orage, et nous sortirons de la lutte avec une dette accrue, il est vrai, mais notre position économique ne sera pas sérieusement atteinte. Notre devoir, comme Canadiens, est de suivre attentivement le cours des événements, d'être prêts à toute éventualité et de profiter des circonstances favorables.

Un bon remède contre les poux des animaux est l'application d'une infusion de tabac et d'un peu de vaseline, après avoir bien brossé et nettoyé la peau des animaux.

Il est aussi nécessaire de brosser et d'étriller les vaches que les chevaux.

Procurez-vous à temps toute la graine de trèfle qu'il vous faut, et préparez-vous à en semer partout où cela sera possible.

Intéressez vos enfants à la lecture du *Bulletin de la Ferme*. Ils apprendront à aimer la profession de leurs pères et surtout à exploiter leur terre d'une manière pratique et prévoyante.

Évitez les dettes et le luxe, mais ne négligez rien de ce qui pourrait rendre votre terre plus fertile et votre demeure plus attrayante. L'argent placé sur une terre bien exploitée rapporte plus que l'intérêt généralement touché à la banque.

La laine de mouton se fait rare et son prix de vente augmente rapidement. La chair du mouton jouit aussi d'une vague croissante sur le marché alimentaire. Augmentons cet élevage, il y a de l'argent à y faire.

Dans la province de Québec, la plus grande partie de la population de nos campagnes se livre à l'industrie laitière. Or l'une des industries accessoires à celle-ci et qui s'impose à tout cultivateur voulant en retirer tout ce qu'elle peut produire, c'est l'élevage et l'engraissement du porc. En effet, le porc est, de tous les animaux de la ferme, celui qui utilise de la manière la plus profitable pour le cultivateur, les résidus de la buanderie et de la fromagerie, savoir: le lait écrémé, le lait de beurre et le petit-lait. Bien entendu, il faut que ces résidus soient combinés avec d'autres aliments, car seuls, ils ne donnent pas des résultats satisfaisants, pour ce qui est du lait écrémé et du lait de beurre, et ils n'en donneraient que de mauvais en ce qui concerne le petit-lait.

Un cours spécial sur la coopération en agriculture

À ST-HYACINTHE

AU COLLÈGE AGRICOLE DE ST-THOMAS
D'AQUIN

Du 15 au 22 février, 1916.

Deux conférences par jour, à 9 hrs du matin et à 7½ hrs du soir.

Une classe par jour, à 2 hrs p. m., pour la répétition par les élèves de ce qui aura été enseigné dans les deux conférences précédentes.

Tous les jours, de 10½ à midi et de 4 hrs à 5½ hrs p. m., pratique par le fonctionnement de coopératives modèles: relations entre coopératives paroissiales d'une part et coopératives centrales de l'autre, tout s'y traitant entr'elles par correspondances comme si elles étaient éloignées l'une de l'autre. On y tiendra des assemblées régulières, on y rédigera et lira des minutes, décidera des achats et ventes, débatera des questions d'intérêts particulier et général; on y fera de la comptabilité, des devis, etc. . .

* *

Les conférences porteront sur les sujets suivants: La coopération en Belgique, en Danemark et dans divers autres pays; ce qu'on a déjà accompli en ce sens dans notre province; ce qu'on peut et ce qu'on doit encore y faire; étude de notre loi organique provinciale concernant les coopératives agricoles; fondation et mise en marche d'une coopérative; ses officiers; ses assemblées; la tenue de ses livres; ses ventes; achats en commun; le crédit; commerce spécial des œufs; des volailles; du bacon; des veaux; et du sucre et sirop d'érable.

* *

On devra se rendre au Collège pour mardi midi, le 15 février; on pourra en repartir le mardi suivant.

Le Collège n'est situé qu'à trois milles de la ville de St-Hyacinthe, où, aux gares, on trouvera facilement des voitures pour s'y rendre; dans le cas d'entente, il y aura des voitures du Collège.

* *

Grâce à la générosité du Ministre de l'Agriculture de Québec. l'honorable M. J.-Ed. Caron, le logement, la pension et ces cours sont gratuits.

Cependant, comme les admissions sont limitées à 50, personne ne devra se présenter sans avoir préalablement obtenu la sienne.

S'adresser à

M. LE DIRECTEUR,

Collège Agricole

Saint-Thomas-d'Aquin,

(Près Saint-Hyacinthe), P. Q.

Lisons attentivement nos journaux agricoles

Vive l'Agriculture! Honneur aux cultivateurs! Voilà ce que disent les fils de cultivateurs qui ont jadis douté de la stabilité ou de la valeur de la profession de leur père, et qui végètent maintenant dans les grands centres où la guerre n'a pas été lente à exercer ses conséquences sur le commerce et sur la plupart des industries.

Il importe donc de profiter de cette terrible leçon pour diriger les jeunes gens vers les écoles d'Agriculture de préférence aux collèges commerciaux, qui ont déjà produit plus de diplômés qu'en réclament le grand et le petit commerce.

Aussi, pour inspirer le goût, le respect, et l'amour de la terre aux plus jeunes, pourquoi ne ferait-on pas souvent, en famille, la lecture des journaux agricoles. Ces publications ne sont-elles pas spécialement écrites pour le cultivateur, des nouvelles données, des nouvelles expériences qui lui aideront à se tenir au courant des transformations modernes, indispensables à celui qui ne veut pas vivoter avec les revenus obtenus d'une culture routinière?

Il est vrai que les méthodes de culture de jadis ont généreusement produit le pain qui a nourri nos ancêtres, mais le progrès s'étendant à l'agriculture comme à toute autre chose, le cultivateur doit nécessairement modifier ses façons de culture; il serait d'ailleurs futile de toujours retorquer "mon grand père à toujours fait de même et il a bien vécu" pour demeurer indifférent à tout changement reconnu supérieur, se serait se punir soi-même.

Donc, lisons attentivement nos journaux agricoles. Le Journal d'Agriculture et le Bulletin de la Ferme—Faisons-les lire par les enfants, et gardons-en soigneusement la collection complète. Si un numéro est égaré, qu'on se hâte de le demander.

Les journaux agricoles contiennent trop de renseignements utiles aux cultivateurs, pour qu'on ne les utilise que pour... envelopper le beurre, les diners, etc.

EDOUARD DU SOL

En envoyant à votre pépiniériste la liste des arbres fruitiers que vous voulez planter ce printemps, n'oubliez pas d'y inscrire quelques pommiers McIntosh et Fameuse; vous ne le regretterez pas. Faites votre commande à temps pour être bien servi.

En achetant des grains et graines de semence pour les prochaines semailles, exigez la première qualité. Seules les bonnes semences donnent de bonnes récoltes. Il est inutile de semer des graines de mauvaises herbes, il y en aura toujours assez.

Examinez à temps vos outils de jardinage, vos instruments et machines agricoles. Voyez à ce qu'ils soient en ordre pour le printemps.

Préparez les châssis et les cadres pour les couchés-chaudes.



Repos dû aux vaches laitières

POUR LE "BULLETIN DE LA FERME"

Les patrons de l'industrie laitière de la province de Québec n'ont malheureusement pas encore pris l'habitude si recommandable de répartir le vêlage des vaches de leurs troupeaux par toutes les saisons de l'année, de façon à maintenir ces troupeaux en abondante production de lait pendant tout le cours de l'année et, surtout, pendant l'hiver, époque où la production du lait est la plus profitable.

Chez-nous, c'est encore la saison du printemps qui, d'une manière générale, est celle du vêlage. C'est pour cela, qu'aujourd'hui, je viens parler aux lecteurs du Bulletin de la Ferme, à l'approche du printemps qui, dans deux mois, nous gratifiera de sa présence, de la nécessité qu'il y a de permettre aux vaches laitières de prendre un repos de deux mois, après une période de lactation de dix mois sur douze.

Il est bien entendu que ce temps de repos n'est nécessaire que pour les bonnes laitières qui ont prodigué à leurs propriétaires une abondante production de lait pendant une longue période de lactation. Il ne saurait être ici question des trop nombreuses vaches qui prennent la moitié de l'année à se reposer d'un travail fort pauvrement accompli pendant l'autre moitié. Celles-là, si j'avais un conseil à donner les concernant, ça serait celui de les envoyer le plus tôt possible prendre un repos complet chez le boucher.

Plus les vaches sont fortes laitières, plus elles ont besoin qu'on leur donne un repos d'au moins huit à dix semaines, avant le vêlage. La tâche de produire du lait en abondance pendant une longue période dont une partie est consacrée, en même temps, par la vache, à former son veau est une tâche ardue et, l'on se demande à bon droit, comment une vache peut y suffire, même bien nourrie et rester en bonne condition. Quand on réfléchit qu'une ayrshire du poids de 1,000 livres, si elle est une laitière de première classe, donne de 10,000 à 12,000 livres de lait en dix mois, soit dix à douze fois son propre poids, on s'étonne qu'elle puisse résister à une telle production pendant des années, sans s'épuiser, et l'on comprend combien il est important que cette bête ait au moins une couple de mois chaque année, pour se récupérer de son énorme travail.

Lorsque l'époque à laquelle la vache doit vêler est relativement proche et que le moment où elle doit se reposer est près d'arriver, on conseille, si sa production de lait est encore assez forte, ce qui se voit fort souvent chez les bonnes laitières, de changer son alimentation en cessant de lui donner de la nourriture propre à la production du lait et en lui donnant des aliments secs dont une bonne

proportion de paille. On diminuera même, dans une certaine proportion, sa ration d'eau. Puis on commence à ne traire la vache qu'une fois par jour pendant sept à huit jours. Ensuite, pendant huit autres jours on traite en omettant deux traites sur trois. Généralement, cela suffit pour amener l'assèchement complet de la vache, le lait se résorbant vite dans le pis.

Il arrive quelquefois que certaines vaches sont tellement bonnes laitières qu'il est presque impossible de les faire tarir avant le vêlage. Il faut, en ce cas, éviter de recourir à certaines drogues qu'on recommande pour amener le tarissement des vaches. On peut, sans danger, au contraire de ce que pensent certaines personnes, traire la vache immédiatement avant le vêlage, pourvu qu'on ait soin de ne pas vider à fond le pis. Mais, une chose certaine, c'est que les fortes laitières qu'on ne peut arriver à faire tarir quelques semaines avant le vêlage fournissent une carrière moins longue, comme excellentes laitières, que celles auxquelles on peut, chaque année, faire prendre huit à dix semaines de vacances.

J.-C. CHAPAIS

Machines économiques

Vous qui êtes un homme pratique et qui vendez vos récoltes sous forme de lait, avez-vous jamais pensé que la machine avec laquelle vous transformez ces récoltes en lait—c'est-à-dire la vache laitière—a besoin d'être examinée et réparée? Une nouvelle machine, à fonctionnement plus économique, peut rembourser plusieurs fois sa valeur en peu de temps. Examinez donc vos vaches à ce point de vue. Vous en trouverez sans doute plusieurs qui produisent leur lait très économiquement; il y en a d'autres dont vous serez heureux de vous défaire au plus tôt.

Quelques chiffres transmis par des cultivateurs au service de l'industrie laitière, à Ottawa, montrent que dans certains troupeaux, le lait coûte à produire \$1.54 les cent livres; dans le même voisinage il y a d'autres troupeaux dont le lait ne revient en moyenne qu'à 80 centins les cent livres. De même, entre deux vaches d'un même troupeau, le prix de la nourriture nécessaire pour produire une livre de gras de beurre varie souvent de vingt-trois à quarante-neuf centins.

Or chaque vache du troupeau devrait payer. Vous pourriez y arriver très rapidement si vous voulez vous donner la peine de contrôler soigneusement la production. Pesez le lait de chaque bête faites-en l'épreuve régulièrement et vous découvrirez bien vite les machines dans votre fabrique de lait qui ne fonctionnent pas économiquement. Donnez vous pour règle alors de ne plus garder dans votre troupeau que ces bêtes qui rapportent au moins de vingt à trente dollars de profit sur la nourriture qu'elles consomment. Est-ce que chacune de vos vaches vous donne ce profit? Assurez-vous en, cela en vaut la peine?



L'aviculture en 1914-1915

RAPPORT DE L'HON. J.-ED. CARON, MINISTRE DE L'AGRICULTURE

L'aviculture, industrie trop longtemps négligée, voit son importance s'accroître de jour en jour à la ferme, cela à mesure que l'on en comprend mieux l'exploitation. Bien conduite, la basse-cour du cultivateur lui rapporte, en effet, des revenus qui ne sont pas à dédaigner. Pour le commerce des œufs et de la chair de volaille, comme d'ailleurs pour celui de toutes les denrées de la ferme, il est nécessaire de faire l'éducation du cultivateur; de lui apprendre que, outre la production économique, la sélection, la classification, la préparation et l'emballage des produits destinés au commerce sont des facteurs de la plus haute importance. En l'espèce, l'un des puissants moyens d'éducation, comme l'un des plus rapides et des plus économiques, est l'organisation d'associations coopératives locales, par l'entremise desquelles les œufs et même la volaille, sont expédiés directement de la ferme aux grands entrepôts de la ville, cela après classification à la ferme d'abord, puis au siège de la société. C'est pourquoi mon ministère a favorisé l'organisation de telles associations et a mis à leur disposition l'un de ses officiers du Service de l'Aviculture.

La bonne réputation des chapons et des poulets gras produits par ces sociétés et par les vingt-cinq stations avicoles de démonstrations, parlent assez hautement en faveur de ces institutions. La multiplication des fabriques d'outillage avicole, dans la province, est encore une preuve que l'industrie est en voie de progrès, surtout si l'on considère le fait qu'il y a à peine cinq ans nos incubateurs et pratiquement toutes les choses de l'outillage avicole étaient fabriquées à l'étranger. Aujourd'hui la province se suffit à elle-même sous ce rapport.

Un autre bon moyen d'éducation est celui adopté par "L'Union Expérimentale des Agriculteurs de Québec". Il consiste à confier aux cultivateurs, moyennant une légère rémunération, de petits troupeaux de choix, destinés à faire souche dans la localité où ils sont introduits. "L'Union" a aussi continué à construire chez ses membres de petits poulaillers économiques et sains, qui dans la suite servent de modèles à toute une région.

"Une femme peut sortir de sa maison
"plus d'argent avec une cuiller, qu'un
"homme en saurait faire entrer avec une
"pelle."

Incubation naturelle et élevage naturel

CONSEILS PRATIQUES

L'importance de la Basse-Cour, dans une exploitation agricole dirigée, comme source de revenu, ne se discute plus, et le cultivateur la reconnaît généralement sans qu'il soit besoin de la lui démontrer.

Les rapports nombreux qui nous parviennent nous montrent que le profit net que donne une poule n'est pas inférieur à \$1.50, parfois, il dépasse \$2.00. Qu'on nous permette de citer: "M. F. L., comté de Wolfe, nous écrit que du 1er novembre 1913 au 1er novembre 1914, avec 20 poules de race mixte, commune, il a été récolté 2,414 œufs. Six de ces poules ont couvé et ont élevé 20 poulets. La nourriture de 20 poules et d'un coq a coûté \$2.66. En estimant les poulets à 60 cts la couple et en ajoutant cette somme à celle de la vente des œufs, il lui est resté un profit net de \$31.62, soit \$1.58 par poule". M. J.-Bte C., comté de Bellechasse, dit à son tour: "Depuis le 1er janvier au 30 juillet 1914, un vieillard, dans le village, avec 13 poules, a fait \$38.75, les dépenses non payées".

Nous pourrions multiplier les citations. Toutefois, celles que nous donnons ne proviennent pas de spécialistes, mais bien des personnes n'ayant que des connaissances ordinaires en aviculture et n'atteignant qu'un marché ordinaire. N'importe quel cultivateur peut obtenir des résultats au moins convenables, sinon égaux à ceux cités, à la condition de le vouloir, ce qui est facile.

L'ensemble du revenu d'une ferme se compose de produits provenant de différentes sources et d'animaux différents qui, tous, ont leur place sur une exploitation bien comprise; car la nourriture de l'un ne convient pas toujours à l'autre, et chacun d'eux sait en tirer le meilleur parti possible. Que de choses seraient perdues sans le concours de la poule qui, elle, peut s'accommoder de tout, déchets de grain, déchets de table, débris de légumes provenant du potager, insectes de toutes sortes qui souvent sont un fléau pour le cultivateur. Pas une ferme ne devrait posséder moins de 50 à 100 poules, et encore, c'est peu; car un cultivateur produit toujours assez de grains, de légumes, etc., pour nourrir un semblable troupeau sans priver ses autres animaux. Quand bien même il serait obligé d'ensemencer un peu plus pour cela, là où en serait le mal? Il possède généralement assez de terre inculte ou négligée qui se trouvera bien de cette nécessité.

Au reste, pour une ferme, qu'y-a-t-il de plus beau, de plus animé, de plus vivant, de plus intéressant qu'un bon troupeau de volailles?

Pour réussir financièrement en aviculture, le cultivateur doit observer les points suivants, qui sont essentiels.

1. Bien choisir les sujets qui doivent former le troupeau, n'adopter que des sujets de race pure et ne faire couvrir que des œufs en provenant.

2. Faire couvrir de bonne heure, de mars à la mi-mai, pas plus tard si possible, trop souvent on n'obtient pas de bons résultats avec des sujets éclos après le premier de juin.

3. Donner pendant tout le temps, une bonne alimentation et d'une façon rationnelle.

4. Abriter proprement le troupeau, d'une façon saine et hygiénique.

De plus j'ajouterai que lorsqu'après mûre réflexion on a choisi une race, il faut persévérer dans son choix, ne pas changer sans raison et améliorer le troupeau, le perfectionner par des sujets de même race. Tout croisement, à moins d'être judicieusement fait, est plus apte à reproduire les défauts que les qualités.

INCUBATION

Il y a deux procédés d'incubation: le procédé naturel, au moyen de la poule elle-même, et le procédé artificiel, à l'aide de machines appelées "couveuse artificielle ou incubateur".

Le premier procédé est à la portée de tout le monde. Il est suffisant pour celui qui ne veut élever qu'un petit troupeau; il demande moins de soins, donne de bons résultats, si l'on observe les règles que nous donnons ci-dessous. Celui qui, au contraire, veut avoir un grand troupeau et mettre à couvrir plusieurs centaines d'œufs doit employer le procédé dit "incubation artificielle", qui est, dans ce cas, plus économique.

La poule manifeste le désir de couvrir alors que sa ponte est, ou à peu près, achevée; si elle commence à garder le nid plus longtemps que d'habitude, si elle hérissé ses plumes poussant des gloussements irrités, à coup sûr, elle n'est pas loin de couvrir.

Cette aptitude à couvrir varie avec les races. Les races asiatiques ou les variétés qui en proviennent couvent plus que les races méditerranéennes. Les races américaines: Plymouth Rock, Wyandottes et Rhode Islands sont bonnes couveuses et en bons temps.

Récréation mathématique

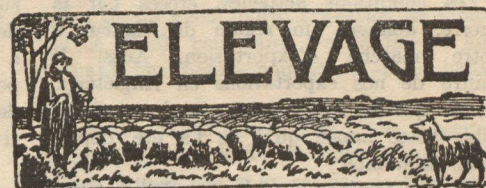
LES DOMINOS LUS À L'ENVERS

Ayant rangé à la file les numéros, 12, 11, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1 et un double-blanc; et sur la même ligne, les quinze numéros restants, reversez les dominos afin d'en cacher les points.

Si vous prenez un domino à la fin de la série, et si vous le placez au commencement, en comptant jusqu'à 13, dans l'ordre opposé aux chiffres, le numéro transposé pour 1, 12 pour 2, 11 pour 3, jusqu'au 13, vous tomberez sur le numéro 1, qui indique un seul domino transposé; 2 vous donneront le nombre 2, 3 le nombre 3.

Sans avoir vu faire cette transposition, vous découvrirez toujours infailliblement, par ce moyen, le nombre des dominos transposés. Et si, dans l'intention de vous tromper, on n'en transpose pas, le treizième numéro sera le double-blanc, qui indiquera qu'aucune transposition n'a eu lieu.

En faisant une remarque au double-blanc, on connaîtra le nombre de dominos transposés, car ce nombre sera de la série moins 13.



Élevage rémunérateur des porcs dans Québec

LE COMMERCE DES PORCS AU CANADA

L'importance qu'à prise au Canada l'industrie du porc date de quelque vingt-cinq ans seulement. Jusque vers 1890 le pays se suffisait à lui-même en fait de produits de porc, mais il ne lui restait pas de surplus appréciable. De 1890 à 1900 l'industrie laitière se développa rapidement, et comme conséquence l'élevage et l'industrie du porc firent des progrès corollaires. Il fallut donc chercher des débouchés pour notre surplus de production. Les États-Unis produisaient alors des quantités énormes de lard gras, et cela à des prix de revient fort peu élevés, grâce à l'abondance de maïs que produisait, à bon marché, ce même pays.

Il était donc inutile pour nous de songer à entrer en concurrence avec nos voisins. Un marché enviable et plein de promesses fut finalement découvert en Angleterre pour une viande spéciale appelée "Wiltshire Bacon". Ce marché était ouvert à la concurrence, mais à une concurrence que le Canada semblait pouvoir soutenir. Toutefois avant de pouvoir figurer avantageusement avec les autres compétiteurs, le Canada devait, pour produire le "Bacon Wiltshire", se conformer à certaines exigences du marché.

Pour produire ce bacon il fallait un porc d'un certain type, d'un certain poids, d'un certain fini, etc., et dans la production de ces porcs l'alimentation et autres détails de l'élevage constituaient des facteurs importants.

Il fut toutefois décidé d'essayer ce marché après avoir induit les cultivateurs à produire des porcs qui lui donneraient satisfaction. Ainsi on créerait un débouché pour la surproduction que ne pourrait consommer le marché domestique. L'entreprise fut des plus heureuses, surtout en certaines provinces. Des porcs de la qualité voulue furent élevés en grand nombre et préparés de telle manière qu'ils purent être acceptés par le marché anglais. La qualité s'améliora graduellement et le chiffre des exportations s'accrut rapidement jusqu'en 1903, alors qu'il s'éleva à plus de quinze millions de piastres. Le commerce intérieur du Canada, grâce à l'immigration et au développement de l'Ouest, demanda plus de porcs, que consommaient surtout les nouvelles provinces. Or ces provinces ne furent pas lentes à saisir quelle bonne aubaine leur offrait l'élevage du porc, et se mirent bientôt en frais de se suffire à elles-mêmes en fait de produits de l'espèce porcine. Non seulement elles réussirent à se sustenter elles-mêmes, mais elles purent encore produire, en peu de temps, un apport considérable de viande pour le marché étranger.

Les conditions actuelles, créées par la guerre, donnent un regain de vigueur à notre marché d'exportation. Aussi le chiffre de nos exportations en Angleterre, encore que bien peu élevé, est plus considérable cette année qu'il ne l'a été depuis assez longtemps.

Le Danemark est pour le Canada le concurrent le plus redoutable sur le marché anglais, mais depuis quelque temps une forte proportion des produits du Danemark a pris le chemin de l'Allemagne, ce qui crée nécessairement un vide sur le marché anglais, vide que le Canada ne devrait pas manquer l'occasion de remplir. Il n'y a guère lieu pour nous de craindre d'encombrer ce marché, si l'on considère les chiffres suivants, qui ne relèvent que trop jusqu'à quel point l'exportation du produit canadien peut s'accroître sans causer de perturbations sur le marché anglais.

JAMBON, BACON ET PORC EXPORTÉS PAR LE CANADA EN GRANDE BRETAGNE

Années	Livres	Pourc. de la consom. ang. fournie par le Canada
1913	24,421,800	6.09%
1914	24,458,000	5.83%
1915	72,310,900	12.29%

LES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC DEVRAIENT ÉLEVER PLUS DE PORCS

Il nous faut malheureusement constater que de ces revenus considérables qu'obtient le Canada de l'industrie porcine, la province de Québec ne reçoit qu'une bien petite part; en d'autres termes la province de Québec ne reçoit pas la part que logiquement elle devrait obtenir. Montréal constitue pour les produits du porc l'un des plus importants marchés d'Amérique; de plus Montréal est un centre considérable d'exportation. La province de Québec a donc "à sa porte même", à savoir à Montréal, un marché de premier ordre, et ce qui est plus, un marché qui lui épargne, qui la "débarrasse" des frais onéreux de transport auxquels d'autres provinces sont assujetties. Plus que cela, la province de Québec, que ses ressources naturelles particulières placent à la tête du Dominion en fait d'industrie laitière, la province de Québec dont l'industrie laitière est si florissante, est en mesure, grâce à ces mêmes ressources, grâce surtout aux sous-produits de ses beurreries et de ses fromageries, est en mesure de produire avec facilité la qualité, exactement la qualité de porc requise pour l'exportation. Il est bien vrai que cette province jouit déjà d'un marché important pour les viandes fraîches, mais il lui serait facile de préparer pour les marchés étrangers un nombre encore plus considérable de porcs que celui requis par son marché local. Bien que le porc exigé pour l'exportation par les grands établissements de charcuterie, de salaisons et de conserves (packing firms) réponde également aux exigences du marché local, il est surprenant de constater qu'elle minimise quantité de porcs les grands établissements commerciaux de Montréal reçoivent de la province de Québec; il est

surprenant de constater l'infime proportion de porcs convenables que Québec fournit à ces établissements, plus étonnant encore peut-être de constater quelle belle occasion de revenus faciles laissent échapper les cultivateurs de la Province.

Il fut un temps où les cultivateurs de la province de Québec mettaient un certain orgueil, une certaine ambition même, à produire des porcs très gros, très gras, des porcs dits "surannés". Ces porcs n'étaient pas envoyés au marché avant l'âge d'un an. Ils devaient alors peser au moins trois cents livres et de plus être gras à l'excès. Une telle chair répondait parfaitement aux exigences de certains marchés locaux, mais la demande de ces marchés locaux était limitée, et de telles viandes ne convenaient pas du tout pour la préparation du bacon, ou pour l'exportation. Résultat: les besoins des marchés locaux satisfaits, les marchés locaux encombrés, les cultivateurs se voyaient forcés de vendre leurs porcs au rabais, de les vendre souvent fort bon marché, attendu que les grands établissements ne voulaient pas d'une viande si grasse. Une telle viande leur était inutile tant pour la préparation du bacon que pour toutes autres fins du marché d'exportation. D'un autre côté la production de ces porcs très gros et très gras était—et est encore—très loin d'être économique. Cela parce que le coût de la production d'une livre de porc augmenté avec l'âge et le poids de ce dernier. Aussi en continuant à nourrir et à engraisser ces porcs après qu'ils eussent atteint 225 lbs, on augmentait rapidement le coût de la production de chacune des livres ajoutées aux 225 lbs. Résultat: avec ce procédé le cultivateur perdait sous deux rapports. Il perdait sous le rapport de la production, puisqu'il augmentait le coût de cette production; et il perdait sur le prix de vente. C'est un peu dire qu'avec ce procédé il "brûlait la chandelle par les deux bouts".

L'engouement pour la production du gros lard, très gras, commença à décroître il y a environ cinq ans, alors que la production de ce lard se trouva être plus considérable que d'habitude. Les marchés spéciaux furent congestionnés, les prix tombèrent très bas, causant à une foule de cultivateurs des déceptions et des pertes financières appréciables.

Depuis lors le gros cochon, le cochon très gras, commença à perdre de sa vogue. Il en reste cependant encore une importante et regrettable source d'approvisionnement, qui devrait disparaître. Elle est constituée par les jeunes truies qui après une première, tout au plus une seconde portée, sont engraisées pour la boucherie. Cette pratique d'abattre tant de jeunes truies précisément à l'époque de leur existence où elles sont devenues réellement utiles à l'éleveur est des plus condamnables. Cette pratique cause au cultivateur des dommages considérables, attendu que ces truies, après une première ou une seconde portée, ont infiniment plus de valeur comme éleveuses que lorsqu'elles étaient plus jeunes et n'avaient pas encore atteint leur plein développement, leur maturité. Sans compter qu'avec cette pratique on envoie au marché un nombre beaucoup plus considérable de truies que l'on en enver-

rait si l'on continuait à faire rapporter ces femelles aussi longtemps qu'elles donneraient satisfaction comme éleveuses. C'est à cause de cette pratique que l'on trouve sur le marché tant de viande de truie inférieure, qui est nécessairement vendue à des prix également inférieurs, ce qui a pour effet d'encombrer et de démoraiser le marché au détriment des viandes de choix.

PORCS TROP LÉGERS ET TROP MAIGRES

L'aventure précitée des producteurs de gros lard, aussi les recommandations réitérées des industriels (packers), des conférenciers et autres, à l'effet d'obtenir un lard moins lourd et moins gras ont induit une foule de cultivateurs à abandonner à peu près complètement la production du lard très gras. Malheureusement, si l'on en juge d'après les conditions actuelles du marché, on a trop souvent dépassé la mesure et on est tombé dans l'excès contraire. On s'est mis à produire du lard trop léger et trop maigre.

C'est là actuellement le principal côté faible, le grand défaut de la majorité des porcs produits dans la province de Québec. Ils sont, règle générale, et trop légers et trop maigres. La coutume d'offrir en vente de tels animaux est grandement préjudiciable et désastreuse. Les grands établissements de salaisons n'ont que faire de ces lards, pas plus que des lards très gras. N'empêche pas que la surabondance de cette sorte de produits tend à démoraiser le marché, au grand détriment des produits de qualité supérieure.

Le porc "désirable" pèse de 175 à 225 lbs. Et si après avoir été convenablement alimenté il atteint ce poids à l'âge d'environ sept mois, il réunit les conditions voulues pour satisfaire le marché.

La Prohibition par tout le Canada

Le Comité de la Prohibition d'Ottawa, a fait parvenir aux journaux un appel lancé au public canadien en faveur d'un acte fédéral qui décrèterait la prohibition du commerce des liqueurs enivrantes par tout le Canada durant la guerre. A l'appui de son appel, le comité avance les arguments suivants:

"Les frais de la guerre, pour le Canada, durant l'année écoulée, s'élèvent à 175,000,000 de piastres. Pour l'année courante on estime qu'ils s'élèveront à \$225,000,000, pour fournir aux besoins de 200,000 hommes. Mais dans son adresse du nouvel an, Sir Robert Borden a fait connaître qu'il en fallait maintenant 500,000. Quelle en sera donc la dépense? Elle sera nécessairement plus grande que celle déjà citée. Comment supporterons-nous cette demande impérieuse sur nos ressources financières?"

"La réponse est claire—il nous faut économiser. Toute dépense inutile doit être éliminée. Il nous faut aussi faire un grand effort pour augmenter la richesse du pays.

"On estime que la perte annuelle au Canada due au commerce des liqueurs, est d'environ 150,000,000. Par l'introduction d'un acte de prohibition nous pouvons obvier à cette grande perte, et l'argent ainsi épargné égalera à plus de la moitié des frais de guerre."

L'élevage du lapin

REPRODUCTION

La durée de la gestation chez la lapine est de 30 à 31 jours. Elle a généralement 5 à 6 petits; quelques bonnes mères en ont quelquefois sept et même neuf, suivant les races.

Une lapine peut donner 7 ou 8 portées par an, mais pour avoir de beaux produits, il est préférable de n'exiger que cinq ou six portées.

Certains éleveurs prétendent que la fécondation de la lapine est plus certaine, le lendemain de la mise bas ou 6 à 7 jours après, au plus tard, qu'après les fatigues de l'allaitement, qui dure généralement 30 jours en été et 35 jours en hiver, mais, si ce système est bon au point de vue du nombre des produits, il est très condamnable au point de vue de la qualité. Il est généralement plus avantageux d'attendre que le sevrage des petits soit fait.

Les sujets que l'on accouple pour faire de reproduction devront être laissés dans le calme et la retraite pendant une ou deux heures; pour les jeunes mères il est cependant à conseiller de les laisser cohabiter une nuit entière.

La lapine qui doit donner des petits sera abondamment nourrie. Les aliments légèrement assaisonnés lui conviennent spécialement. De plus, il ne faut pas oublier de lui donner de la bonne eau.

Ainsi, si la nourriture a été de bonne qualité pendant la parturition, si l'hygiène a été suffisante, la mise bas s'accomplit toujours bien. Pour éviter tout accident, il faut encore que le calme le plus parfait règne autour de la cabane. Il est même à conseiller de mettre une planche ou plutôt une toile devant la loge de la lapine qui doit donner des petits prochainement.

Tant que dure l'allaitement, il faut éviter d'effaroucher la mère. L'éleveur à tout à y gagner.

Pour égaliser une portée trop forte avec une portée plus faible, il suffit de profiter de l'absence de la mère pour placer les nouveaux sous ses propres petits.

Il est recommandable de sevrer les lapins les plus forts les premiers et de laisser les plus faibles 8 ou 12 jours de plus avec leur mère; ces derniers deviennent quelquefois plus beaux que les autres. On les place dans une cabane chaude, abondamment fournie de litière et de nourriture. Ils passent pour adultes vers l'âge de six ou sept mois, et c'est à cet âge qu'on distingue les bons reproducteurs et que l'on doit les mettre de côté pour fins de reproduction.

La séparation des sexes doit avoir lieu vers l'âge de 3 mois, où l'on devra faire la castration des jeunes mâles.

On risque de tuer les lapins en les prenant par les oreilles, même sous le prétexte qu'ils ont les oreilles longues et à la main. Un lapin se prend simplement par une poignée de peau saisie à pleine main au milieu du dos, à peu près à la hauteur des épaules. Ainsi on transporte le lapin sans le blesser,

sans danger d'être égratigné, et on ne risque pas de lui décoller les anneaux de la colonne vertébrale ou de provoquer l'inflammation des oreilles ou de la nuque.

UN ÉLEVEUR.

Le bétail

ALIMENTATION:—Nourrissez soigneusement vos bestiaux. Il y a loin d'ici aux pâturages du printemps. Conservez une quantité suffisante de gros fourrage pour nourrir le troupeau au printemps, afin de pouvoir donner à vos pâturages une chance de bien reprendre.

L'exercice, la nourriture laxative, voilà les secrets de la bonne alimentation. Si vous manquez d'ensilage ou de racines, vous pourriez avantageusement vous servir de mélasse. Donnez-en de 2 à 4 livres par tête et par jour.

Hachez vos fourrages, vous en perdrez moins et ils seront plus savoureux. La paille hachée et mélangée à l'ensilage, ou le foin de qualité inférieure, qui serait perdu s'il n'était employé de cette façon, haché et mélangé avec l'ensilage ou les racines, épargnent beaucoup d'argent aux nourrisseurs, et le mélange que l'on obtient ainsi est très apprécié par le bétail.

Faites vos achats de nourriture en commun; vous apprendrez ainsi à agir en coopération d'élevage, et vos bénéfices s'en accroîtront.

Prenez la résolution suivante, au commencement de l'année, avec l'intention bien arrêtée de la tenir "*Je vais nourrir mes animaux de façon à tirer le plus possible de chaque livre de nourriture que je leur donnerai.*"

CHEVAUX:—Le cheval qui mange trop et qui ne travaille pas, souffre presque toujours d'indigestion. Il faut se garder des changements subits de nourriture et d'exercice,—il ne faut pas que l'oisiveté de l'hiver succède sans transition aux travaux pénibles de l'automne. En automne, diminuez graduellement la somme de travail que font les chevaux et la quantité de nourriture qu'ils reçoivent. Pour les chevaux qui travaillent très peu, une ration de grain composée d'avoine et de son en parties égales, et donnée à raison de 1 livre par 100 livres de poids vif, est excellente. Le son est un bon tonique, et prévient bien des dérangements de l'estomac et des intestins.

Les juments pleines doivent prendre de l'exercice tous les jours; les juments trop grasses, non exercées, perdent généralement 60 pour cent de leurs poulains de plus que les autres, et ceux qui survivent sont moins vigoureux. Poussez le développement de vos poulains. Tenez-les dans un hangar muni d'un bon enclos. C'est le meilleur endroit, sauf quand il fait très froid; donnez-leur du bon grain, du bon foin et des racines pour qu'ils se développent sans s'arrêter. La taille et la qualité de l'ossature du cheval dépendent principalement de la façon dont il s'est développé pendant le premier hiver.

BÉTAIL LAITIÈRE:—Pensionnez-vous vos vaches laitières, ou est-ce que ce sont elles qui vous pensionnent? Le seul moyen de trouver la pensionnaire dans le troupeau, c'est de peser régulièrement son lait et d'en faire l'épreuve

au Babcock. Ne réformez pas une vache avant de lui avoir fourni l'occasion de montrer ce qu'elle peut faire, c'est-à-dire en lui donnant une bonne nourriture et de bons soins.

Si vous voulez des feuilles pour inscrire les pesées du lait et les aliments donnés aux vaches, adressez-vous au service de l'élevage à la ferme expérimentale centrale, qui vous les fournira gratuitement.

La vache qui produit beaucoup de lait en hiver, est généralement la meilleure laitière et la plus persistante; prenez donc bien soin d'elle pour qu'elle vous rapporte le plus possible.

Préparez les vaches et les génisses pour le vêlage du printemps; laissez-les se reposer pendant un mois ou deux et nourrissez-les bien pendant qu'elles sont tariées; elles produiront d'autant plus pendant la période et lactation suivante.

Une génisse qui a été bien soignée et dont la première période de lactation a été aussi longue que possible, fait toujours une laitière plus persistante que les autres; elle donne aussi plus de lait et ses mamelles sont parfaitement développées, grâce à la gymnastique de la traite.

N'abandonnez pas l'industrie laitière parce que la main-d'œuvre est rare; il y a de bonnes machines à traire exigeant un minimum de main-d'œuvre, et qui, bien conduites, peuvent vous aider à produire du lait propre.

Les patrons devraient insister pour les fabriques payant le lait d'après l'épreuve au Babcock; le système et de vente au poids est antique, déshonnête et injuste pour la plupart de vos voisins.

Toutes les fabriques devraient aussi faire le classement de la crème. Ce système encourage le cultivateur et le fabricant à prendre un meilleur soin de leurs produits. Il récompense également le cultivateur qui fait bien son travail.

BÊTES DE BOUCHERIE:—N'hivernez pas de pauvres bœufs; engraissez-les tout de suite pour perdre le moins d'argent possible. Au prix où en est la viande vous aurez avantage à élever tous les bons veaux de boucherie.

Séparez les agneaux des moutons adultes, et hâtez leur développement en leur donnant du bon foin des navets et une petite ration de grain.

Il est tout aussi nécessaire de bien préparer les brebis à l'agnelage, que de préparer les vaches laitières pour la période de lactation. N'engraissez pas trop les brebis.

Les brebis qui vont mettre bas, exigent une loge chaude, mais le reste du troupeau se porte mieux dans un hangar à devant ouvert.

ALIMENTATION D'HIVER DES BREBIS PLEINES:—Une ration excellente pour les brebis pleines est la suivante: foin de trèfle, 2 à 3 livres, racines, 2 à 3 livres par jour. Cette ration est suffisante, sauf lorsque les brebis sont maigres; dans ce cas il faut donner également un bon mélange de grain, à raison d'une demi-livre par jour. Un bon mélange de grain est celui qui se compose de 2 parties d'avoine, 1 partie de son et 1 partie de tourteaux de lin ou de pois. Les brebis qui

reçoivent cette ration devraient être en bon état pour l'agnelage en février, mars ou avril.

Porcs:—Le porc qui n'engraisse pas rapidement est toujours engraisé à perte. L'exercice et la nourriture succulente sont tout aussi nécessaires pour les porcs de reproduction que pour toute autre catégorie de bétail. Préparez les truies pour la mise bas. On peut avantageusement donner aux verrats et aux truies adultes, du bon foin de trèfle et des racines entières ou hachées. Les truies qui mettent bas exigent une loge chaude; en tout autre temps, une cabane à toiture basse, et formée d'une seule épaisseur de planches convient très bien pour toutes les autres truies, ainsi que pour tous les autres porcs adultes.

Les bons verrats sont rares; ne gardez et n'élevez que les meilleurs.

BÂTIMENTS:—Empêchez l'humidité de pénétrer dans vos bâtiments. Un appareil de ventilation comprend de bonnes prises d'air, et un bon conduit pour la sortie de l'air; si l'une ou l'autre de ces deux choses manquent, la ventilation est mauvaise. L'air pur est essentiel pour toutes les catégories de bestiaux. Les courants d'air et l'humidité dans les étables sont dangereux et malsains.

Ce n'est pas faire une extravagance que de se construire une bonne étable confortable; les animaux se tiennent en meilleure santé, le travail est grandement facilité et le propriétaire fait plus de profits.

Si vous voulez construire, adressez-vous au service de l'élevage, qui vous fournira des plans gratuitement. Ces plans vous seront peut-être utiles.

L'engraissement du veau

A proprement parler, l'engraissement du veau comprend deux parties, deux phases particulières: la première que je pourrais appeler la période de préparation, la seconde, la période d'engraissement proprement dite.

Dans la première période, et au commencement, aucune nourriture ne peut être substituée à celle du lait de la mère. Ce lait contient, en effet, tous les principes nécessaires au développement du jeune animal, et, servi à discrétion, cet aliment peut seul suffire à assurer un engraissement précoce. De plus, le lait est celui des aliments qui produit la viande de la meilleure qualité, chair blanche, ferme, de bon goût et très digestible.

C'est vrai, dit-on; mais le lait coûte cher.

Oui, et s'il fallait l'acheter pour engraisser les veaux, je ne conseillerais à personne d'adopter ce mode d'engraissement. Mais, lorsqu'on n'a rien à déboursier pour l'achat du lait, qu'on l'a à sa source, l'objection se réduit à cette question: la vente du lait rapporte-t-elle plus que celle de la chair du veau, à temps égal? Je dis que l'expérience a décidé en faveur de cette dernière.

L'usage exclusif du lait de la mère me paraît essentiel, pour le veau que l'on destine à l'engraissement comme pour celui que l'on destine à l'élevage, pendant au moins un mois. J'avais encore hier l'exemple de

la différence considérable qu'il y a entre un veau nourri pendant deux mois au lait de la mère, ou lait chaud, et un autre de même race, de même corps à la naissance, mais nourri au lait écrémé, ou autre substitut. La différence est tellement sensible que, pour le premier, un acheteur offrirait \$100.00 et pour l'autre, à peine \$50.00.

Mais, on ne veut pas, je suppose, produire une viande de toute première classe, et on se croit justifiable de donner une nourriture inférieure, en ayant recours au lait écrémé et aux aliments végétaux, comme alimentation, comme succédané de la matière grasse enlevée au lait par l'écraimage. En ce cas, je ne connais pas, on trouvera difficilement un mélange supérieur à celui-ci:

une partie de graine de lin;
deux parties de moulée d'avoine, et
deux parties de maïs.

On sert ces moulées délayées dans du lait, ou, ce qui vaut mieux, à l'état sec, servi après que le veau a pris son breuvage. C'est assurément le mélange qui peut le mieux être substitué au lait pur. On le sert tous les jours, à chaque repas, et à des heures régulières ceci est important.

Différence entre le lait pur et le lait écrémé: on estime que 8 à 10 lbs de lait pur produisent une livre d'augmentation chez un veau, tandis que pour obtenir ce résultat, il faut 15 lbs de lait écrémé.

Les veaux destinés à l'engraissement se développent davantage si on les garde dans une loge étroite et dans une demi-obscurité. On doit aussi éviter avec soin de les déranger inutilement entre les repas. Tout mouvement inutile se traduit par une diminution de poids.

Ce traitement, soit au lait pur, soit au lait écrémé, pendant la période de préparation, devrait durer quinze jours, ou mieux encore, un mois, alors que commence la période d'engraissement proprement dite.

On sait que, dans sa constitution, la chair renferme des matières azotées, des matières non azotées et des matières minérales. Il est alors rationnel de poser en principe que les aliments servis aux veaux soumis à l'engraissement doivent contenir ces mêmes éléments: des matières azotées pour hâter le développement de la charpente, des matières non azotées, pour entretenir les fonctions respiratoires, et des matières grasses destinées à former les réserves graisseuses. Les matières minérales favorisent aussi le développement de la charpente. Les matières fortement azotées et les matières hydrocarbonnées enrichissent l'économie animale.

On procure tous ces éléments aux veaux en leur faisant ingérer, en même temps que du lait écrémé, des moulées riches en principes divers, tels que ceux mentionnés plus haut, et, pour les habituer à goûter ces aliments, on leur en sert une poignée lorsqu'ils ont à peu près fini de boire.

Un autre moyen propre à favoriser l'engraissement des veaux est de les forcer à prendre la plus grande quantité possible de nourriture. Et, à cet effet, on leur fait avaler, après qu'ils ont pris leur breuvage, une certaine quantité du mélange suivant

que l'on prépare avec du lait, sous forme de boulettes. On mélange, en les détrempeant dans du lait, à parties à peu près égales, des moulées de maïs, d'orge, d'avoine et de graine de lin et du gru, et l'on en fait des portions de la grosseur d'un œuf. Après que les veaux ont bu, on leur en fait manger une quantité proportionnelle à leur âge et à leur appétit.

Avec ce traitement, suivi et bien fait, les veaux profitent bien, engraisent vite, atteignent en deux mois le poids de 150 lbs en moyenne.

Le bon veau ne se vend jamais moins que 10, 12 et 15 cents la livre.

Retenons bien qu'il ne faut jamais détruire un veau, dans les conditions ordinaires: si on ne l'élève pas, qu'on l'engraisse en lui donnant, d'abord, le lait pur de la mère ou du lait chaud, pendant au moins 15 jours, et ensuite au moyen du traitement que je viens d'indiquer, si on n'en a pas de meilleur.

Et c'est ainsi, que par ce simple mode d'élevage et d'engraissement mieux pratiqué, tout en augmentant la production nationale, nous nous préparons à rendre, en temps opportun, service à nos malheureux amis d'outre-mer.

(Extrait d'une intéressante circulaire publiée par le Ministère d'Agriculture de Québec. Tous les éleveurs devraient demander cette circulaire N° 13.)

Les trois bijoux

Vous avez rangé sur la table trois objets différents, soit: une montre, une bague et un bracelet, et de plus une pile de 24 jetons.

Priez trois spectateurs de prendre, à votre insu, chacun un des bijoux.

Remettez 1 jeton à la première personne.

Remettez 2 à la seconde et 3 à la troisième.

Laissez sur le tapis les 18 autres jetons, et passez dans la chambre voisine, d'où vous direz à celui qui a la bague de prendre autant de jetons qu'il en a; à celui qui a la montre, d'en prendre le double de ce que vous lui en avez remis, et à celui qui a le bracelet, d'en prendre quatre fois autant que vous lui en avez donné.

En rentrant dans la salle, comptez ce qu'il reste de jetons, et vous devinerez l'objet que chaque personne a choisi.

S'il en reste:	1ère a la	2e a la	3e a la
1	Bague	montre	bracelet.
2	Montre	bague	bracelet.
3	Bague	bracelet	montre.
5	Montre	bracelet	bague.
6	Bracelet	bague	montre.
7	Bracelet	montre	bague.

Il ne reste jamais 4 jetons.

Prof. ECNAHCAL

Pensée

Il y a du vrai dans presque tous les reproches qu'on peut faire.

Histoire du Canada

(SUITE)

Stadaconé.—La bourgade de *Stadaconé*, où le chef nommé Donnacona demeurait ordinairement consistait en un certain nombre de cabanes construites d'écorces de bouleau et recouvertes de peaux de bêtes. On ne sait rien de bien précis sur son emplacement: c'est tout probablement parce qu'elle était bâtie sur une pointe de terre qui avait la forme d'un aile d'oiseau qu'on l'appela *Stadaconé*, mot algonquin qui signifie *aile*...

Les sauvages firent bon accueil aux Français; Donnacona visita de nouveau Cartier, lui donna des présents, et demanda à entendre la *grosse voix de l'artillerie*, dont lui avaient parlé comme d'une chose si extraordinaire, les deux Gaspésiens. Pour satisfaire la curiosité du chef, Cartier tira une douzaine de coups de canon. "Les sauvages furent si étonnés, dit le capitaine historien, qu'ils pensaient que le ciel fut sur eux, et se prirent à hurler et hurler très fort, qu'il semblait qu'enfer y fut vidé." C'était la première fois que le bruit du canon retentissait sur les eaux de la rade de Québec.

Après cette démonstration, Cartier fit les préparatifs nécessaires pour remonter le fleuve jusqu'à Hochelaga. Donnacona soit par question d'intérêt ou de jalousie, essaya tout ce qu'il put pour l'en empêcher, il y usa même de stratagème. Taiguraguy et Domagaya furent envoyés auprès de Cartier pour le prévenir que *Cudouagny* avait parlé à Hochelaga, et que trois hommes venaient de sa part apporter la nouvelle qu'il y avait tant de neige et de glace, que tous mourraient, "Votre Cudouagny est un sol, dit Cartier, et Jésus saura bien nous garder du froid". Les deux Gaspésiens refusèrent de se joindre à l'expédition. Malgré cela, le lendemain, 19 septembre, Cartier, sur l'Émérillon, quittait *Stadaconé* pour aller plus avant. Les riantes rives du grand fleuve, avec leurs champs encore couverts de maïs, et les beautés naturelles du pays l'enchantèrent. Ça et là des sauvages s'approchèrent des vaisseaux avec confiance pour troquer du poisson contre des bagatelles.

A une quinzaine de lieues de *Stadaconé*, le chef d'un village appelé *Achelacy* ou *Achelai* reçut Cartier amicalement. Le 28, on entra dans le lac que Thévet, ami de Cartier, appelle *Angoulême*, et que Champlain désigna plus tard sous le nom de *Saint-Pierre*. "Grand lac de douze lieues de long et cinq ou six de large, dit Cartier, n'ayant que deux brasses de profondeur partout, et une brasse et demie au bout".

Ayant enfilé le chenal du nord, moins profond que celui du sud, l'Émérillon échoua vis-à-vis, de *Berthier*. Cartier l'y laissa et poursuivit sa route sur des barques jusqu'à Hochelaga, où il arriva le 2 octobre.

Hochelaga.—La population d'Hochelaga, environ 1,000 Indiens, se porta sur le rivage et reçut les étrangers dans les transports de la plus vive allégresse. Les hommes dansaient d'un côté et les femmes de l'autre; les uns jetaient des galettes de maïs dans les barques, d'autres du poisson: les mères apportaient leurs enfants au grand capitaine afin de

les lui faire toucher. Cartier se montra reconnaissant: il donna aux hommes des couteaux et aux femmes des colifichets et des chapelets. Sur le déclin du jour, les Français se retirèrent dans leurs barques pour s'y reposer mais afin d'honorer leurs hôtes, les sauvages passèrent la nuit à chanter et à danser à la lueur de grands feux qu'ils tinrent allumés au bord du fleuve.

Le lendemain, Cartier escorté de quelques gentilshommes et de vingt matelots, visita la bourgade. Une palissade circulaire de vingt pieds de hauteur et formée d'un triple rang de pieux entrelacés à la partie supérieure, servait à la protéger. Une seule porte en permettait l'entrée. En dedans, se trouvait une espèce de galerie garnie de pierres, prêtes à être lancées contre les ennemis qui auraient voulu monter à l'assaut. Les habitations consistaient en une cinquantaine de grandes cabanes recouvertes d'écorces cousues ensemble. Chaque cabane, longue d'une cinquantaine de pas et large de douze à quinze, était divisée par des cloisons, et offrait des logements pour autant de familles qu'il y avait de compartiments. Un espace libre se trouvait au centre pour y allumer les feux! La provision de maïs était conservée sur des tablettes pratiquées sous le toit, en guise de grenier.

Le chef de cette bourgade, *Agouhana*, perclus de tous ses membres, voulant rendre visite à Cartier, se fit porter sur une peau de cerf, par neuf ou dix hommes, au milieu de l'assemblée. Rien qu'un bandeau rouge, bordé de poils de porc-épic, qu'il portait autour de la tête, le distinguait de ses sujets. Il se montra très affable pour ses dignes hôtes, les félicita de l'heureuse issue de leur voyage, et, en témoignage d'amitié sincère, déposa le bandeau qu'il portait sur la tête du grand capitaine. On prit les Français pour des êtres d'une nature supérieure. Cartier fut vivement touché à la vue des aveugles, des boiteux et des impotents qu'on lui amena pour être guéris. Il lut sur eux le commencement de l'évangile selon saint Jean et la passion de Notre-Seigneur, puis les congédia après leur avoir distribué des objets de piété. De la bourgade, Cartier se rendit à la montagne, qu'il gravit jusqu'à son sommet. La beauté du panorama qui se déroula sous ses yeux l'émerveilla, et il donna à cette montagne le nom de mont *Royal*. Ce que vit l'œil scrutateur du grand capitaine dut lui faire présumer qu'un jour une grande cité remplacerait l'humble bourgade indienne, habitée par une population idolâtre, qu'il voyait à ses pieds.

Cartier quittait Hochelaga, le 5 octobre, reprenait l'Émérillon le 5, et deux jours après entra dans le *St-Maurice*—nommé par lui rivière des Fouez ou des Foix—qu'il essaya de remonter. Après avoir planté une croix sur le plus avancé des trois îlots de l'embouchure de cette rivière, il poursuivit sa route jusqu'à Sainte-Croix, où il arriva le 11. A sa grande surprise, il trouva un retranchement muni d'artillerie que ses gens avaient construit pour se protéger contre les naturels, qui semblaient mécontents. Deux jours après, Cartier, avec ses gentilshommes, accompagnés de cinquante compagnons bien en ordre, alla voir Donnacona à *Stadaconé*.

Hivernage au Canada.—Cartier hiverna à Sainte-Croix. Le froid rigoureux de cette saison apporta un mal étrange, ressemblant au scorbut qui enleva vingt-cinq hommes. On cacha les cadavres dans la neige, faute de bras pour les enterrer. La porte de retranchement fut sévèrement interdite aux sauvages, qui aurait pu profiter de ce contre temps pour se tourner contre ces étrangers. Privé des secours des hommes, Cartier mit toute sa confiance en Marie. L'image de la bonne Mère fut suspendue à un arbre de la forêt où l'on se rendit processionnellement le dimanche suivant, pour y célébrer le saint sacrifice de la Messe. Il fit aussi vœu de faire un pèlerinage à Notre-Dame de *Roc-Amadour*, s'il revoyait sa patrie. Peu de temps après, Domagaya vint visiter Cartier, et lui apprit qu'il relevait de maladie qui avait enlevé tant de Français, et qu'une décoction d'épinette blanche en était le remède spécifique: tous ceux qui usèrent de cette tisane furent guéris en peu de temps.

Retour en France.—Dès que la navigation fut ouverte, Cartier retourna en France. Avant son départ, il fit saisir Donnacona avec ses deux fils, et quelques-uns des principaux sauvages de la tribu afin de les montrer comme témoignage de ses découvertes. Une petite fille de dix ans lui fut aussi donnée par le seigneur d'*Ochelacy*. Le départ du chef affligea les naturels; mais cet intrépide indien les consola en disant qu'il reviendrait au milieu d'eux après "douze lunes". Cartier quitta le port de Sainte-Croix le 6 mai et arriva à Saint-Malo le 16 juillet. Le récit détaillé de son voyage intéressa François 1er, qui tint aussi à voir les sauvages qu'il avait amenés.

Après les avoir interrogés, il les envoya en *Bretagne*, où ils reçurent le baptême. Tous y moururent dans l'espace de quelques années.

Les seuls souvenirs de cette deuxième expédition furent la *Petite Hermine*, laissée dans la rade, et une grande croix plantée sur le bord du fleuve et sur les croisillons de laquelle se détachait un écusson aux armes de France, avec cette inscription: "François 1er, par la grâce de Dieu, roi des Français, règne".
(à suivre)

En somme, toute la force tant vantée des âmes fortes n'est faite que des désillusions qu'elles ont bien accueillies. Plus les illusions tombent autour de vous, plus noblement, plus sûrement apparaît la grande réalité qu'est la vie, et c'est comme le soleil qu'on aperçoit plus clairement entre les branches dépouillées de la forêt d'hiver.

C'est surtout dans la peine qu'on sent combien vaut l'affection d'une femme.

Le bonheur se fabrique avec d'humbles outils.

Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

1231, Rue St-Valier, Québec

TÉLÉPHONE 6528

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

Organe de l'Association Les Jeunes Cultivateurs

Bureau Permanent de Rédaction:

17, rue Ramsay, Québec.

Abonnement : 25 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

Prix spéciaux par contrat.

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

Maladies charbonneuses du grain

Un cultivateur pratique nous dit avoir constaté cette saison 50 pour cent d'épis charbonneux dans le champ d'avoine de son voisin. Si le propriétaire de cette avoine emploie une batteuse, cette batteuse sera infectée à tel point que l'avoine propre qui y passera ensuite pourra s'infecter également et donner, elle aussi, cinquante pour cent de grain charbonneux.

On bat quelquefois le grain en hiver. Employez donc une batteuse propre, qui n'a pas été employée pour du grain charbonneux, ou, si elle l'a été, trempez de vieux sacs dans une solution de formoline, (1 livre dans 1 gallon d'eau), tordez-les et bourrez-les dans le corps de la machine et fermez celle-ci. Il suffit de cinq heures de fumigation pour détruire les spores de charbon. Pulvériser ou lavez l'extérieur de la machine avec la même solution. Les batteuses et les instruments infectés de spores de charbon contaminent le grain propre. C'est ainsi que l'infection se répand à tant de récoltes appartenant à des cultivateurs soigneux.

L'AÉRATION DU CAVEAU A RACINES:—
Beaucoup de pommes de terre, de carottes, de racines et de légumes se gâtent dans les caveaux mal aérés. Si vous voulez que vos racines et vos pommes de terre échappent à la pourriture, mettez-les dans un caveau à racines qui soit à l'épreuve des gelées et qui soit bien aéré. Ne rentrez pas dans un caveau les pommes de terre ou les racines qui ont été meurtries ou endommagées, car celles-là provoqueront sûrement des pourritures de cave. Tenez le caveau aussi frais que possible, mais empêchez la gelée. La meilleure température est entre 35 et 40 degrés F.

COMMERCE

Ces prix nous sont fournis par la Maison
J.-B. Renaud & Cie Enr., de Québec

GRAINS ET FARINES

Prix en gros

Avoine, 34 lbs od.	0 52	0 60
Orge ord. par 48 lbs.	0 80	0 90
Orge à Drèche.	0 00	0 95
Blé-d'Inde.	0 87½	0 90
Sarrasin.	0 00	1 10
Pois.	0 00	3 00
Fèves.	4 25	4 40
Farines:—		
Patente d'hiver.	6 25	6 50
Patente Man.	7 50	7 75
Straight roller.	0 00	6 00
Extra p. brl.	0 00	5 50
Superfine, p. brl.	0 00	5 25
Far. boul. ass. brl.	3 55	3 60
Patent Hung. 98 lbs.	3 45	3 50
Far. fortes à levains.	0 00	3 30
Patente d'Ontario.	3 00	0 00
Straight roller.	2 90	0 00
Superfine.	2 50	0 00
Fine.	2 40	0 00
Far. blé-d'inde.	1 80	2 00
Barley.	0 00	3 00
Son, par 100 lbs.	0 00	1 25
Gru blanc.	1 60	1 70
Moulée d'avoine.	1 85	2 05
Avoine roulée.	2 75	3 25

PROVISIONS

Bœuf salé, mesure 200 brs	23 00	24 00
Lard short cut.	00 00	26 50
Lard clear back.	31 00	31 50
Lard clarfat.	26 50	27 00
Saindoux, can.	2 80	2 90
Saindoux, com. seaux.	2 35	3 45
Porc abattu, 100 lbs.	11 50	12 00
Cottolene, seau 20 lbs.	0 13	0 00
" tin. 10 lbs.	0 00	0 12¼
" tin. 5 lbs.	0 11	0 13-8
" tin. 3 lbs.	0 11	0 13¾
Saindoux chaud, 3 lbs.	0 12¾	0 15¼
" chaud, 5 lbs.	0 12-8	0 15-8
" chaud, 10 lbs.	12½	0 15
Jambons.	0 18	0 15
Pic-Nics.	0 00	0 12
Épaules roulées.	0 00	0 14½
Épaules roulées.	0 00	0 15
Bacon.	0 17	0 18

PRODUITS DE LA FERME

Beurre:—		
Frais de laiterie.	0 28	0 30
Crémeries choix.	0 34	0 35
Fromage:—		
Vieux coloré.	0 00	0 20
Nouveau coloré.	0 00	0 18
Œufs:—		
Frais.	0 35	0 40
Sucre d'érable:—		
Sirop d'érable, gal.	0 00	1 40
Pommes de terre:		
Par lot de char. sac.	0 00	1 50

Fèves:—

Blanches triées 60 lbs.	4 25	4 40
Yellow Eye.	0 00	4 50
Prov. de Québec.	00 0	4 50
Fourrages:—		
Foin pressé, N° 1, ton.21 00	22 00
Paille pressée, tonne.00 00	12 50

POISSONS

Hareng N° 1 spring.	6 00	6 50
Morue sèche, cwt.	0 00	8 50
Morue désossée, lb.	0 06	0 07½
Morue N° 1.	0 00	7 50
Morue N° 2.	0 00	7 00
Truites.	00 00	13 00
Saumon N° 1.	00 00	14 00
" N° 2.	00 00	13 00
Anguille.	0 00	0 06
Huiles:		
Huile morue.	0 00	0 45
Huile loup-marin.	0 00	0 45

FRUITS

Citrons Palerme ou Mes-		
sine nouv. 500 large.	0 00	5 00
Celeri, la doz. Calif.	0 00	1 10
Choux.	2 00	2 50
Oranges de Valence.	0 00	0 00
Orange Jamaïque qrt.	0 00	0 00
Oranges Calif. 126.	0 00	4 50
Oranges Calif. 216.	4 90	4 50
Pommes Baldwin.	4 00	4 50
Pommes Spy N° 1.	8 00	8 00
Pommes Spy N° 2.	7 00	7 00
Pommes Russet N° 1.	0 00	5 00
Oignons, roug. 75 lbs.	0 00	1 70
Dattes Sts, 70 lbs.	0 00	8 00
Bananes, au rég., de.	2 25	2 50
Tomates, le crête.	1 35	1 25
Concombres, la doz.	0 60	0 70

La Hernie Guérie

par les **PLAPAO-PADS DE STUART** signifie que vous pouvez rejeter les douloureux bandages, car les Plapao-Pads sont faits pour guérir la hernie et non pas seulement pour la retenir, mais comme ils sont adhésifs, et qu'en adhérant fortement au corps ils ne peuvent glisser, ils sont, par conséquent, un facteur important dans la rétention d'une hernie qui ne peut être retenue par un bandage. **PAS DE COURROIES, PAS DE BOUCLES, PAS DE RESSORTS.** Doux comme du velours. Faciles à appliquer. Peu dispendieux. N'empêchent pas de travailler. Ont obtenu le diplôme d'honneur et le Grand Prix à l'Exposition internationale à Paris, 1911. Nous prouvons ce que nous disons en faisant essayer Plapao, absolument **GRATIS.** Ecrivez aujourd'hui, Plapao Laboratories, Block 2007 St-Louis, Mo., U.S.A.

1er février 1916

Messieurs:

Nous savons comment on oublie et on néglige de payer les petits comptes quelquefois, non parce nous ne voulons pas les payer, mais le montant étant si minime que l'on se dit que ça ne vaut pas la peine de se déranger. Nous avez-vous envoyé ce qui est dû pour notre Bulletin de la Ferme?

Nous sommes convaincus que vous êtes disposé à nous payer, car recevant le Bulletin depuis assez longtemps vous avez été en mesure de le connaître et de l'aimer d'avantage et espérons que vous seconderez les efforts que nous faisons pour aider la classe agricole et le public en général. L'augmentation rapide du nombre de nos abonnés nous prouve d'ailleurs que le Bulletin est très apprécié par les cultivateurs de la province de Québec.

Vous comprendrez facilement qu'en chargeant 0.25c. par an pour une publication, telle que le Bulletin, et en donnant des primes comme nous l'avons fait, il ne nous reste pratiquement rien pour se maintenir; et s'il nous manquait la bonne volonté de certaines personnes qui nous aident, nous ne pourrions pas continuer une publication si utile aux cultivateurs.

Nous ne payons absolument rien pour notre local, lumière, téléphone et chauffage. Nous ne payons aucun salaire aux collaborateurs du Bulletin de la Ferme, ni même au directeur. C'est vous dire que notre bilan n'est pas considérable et que sans cela, nous ne pourrions pas subsister. Il nous est dû un montant considérable d'arrérages à l'abonnement du Bulletin et nous voudrions faire comprendre que ceux qui sont en retard qu'ils nous obligeraient énormément en nous faisant parvenir ce qui nous appartient. Nous ne demandons pas la charité, mais nous vous supplions de nous aider à travailler pour une cause, qui est vôtre. Donc nous sommes convaincus que nous recevrons par le retour du courrier ce que vous nous devez. Vous pourrez aussi profiter de l'offre de 5 ans d'abonnement pour \$1.00.

Vos bien dévoués,

LE BULLETIN DE LA FERME

Au Foyer Féminin

"Là fleurit le bonheur à côté du devoir"

V. de L.

Réponses aux récréations du mois de décembre 1915

LOGOGRIPHES

- 1° Crampe-rampe.
- 2° Rocher-roche-roc.
- 3° Bœuf-œuf.
- 4° Poissons-poison.
- 5° Mort-or.

CALEMBOURS

- 1° Ce sont les poissons d'avril.
- 2° C'est la vie, car au fur et à mesure qu'elle s'allonge, elle se raccourcit.
- 3° Ce sont ceux qui ont la laine (l'haleine) mauvaise.
- 4° Le bon sens.
- 5° C'est la plante des pieds.
- 6° Parce qu'ils se tiennent par la manche.
- 7° Parce que la chose la plus compliquée n'est pour eux que l'affaire d'une minute.
- 8° Parce qu'ils ont toujours de l'atout (la toux).
- 9° Parce qu'il fait si froid qu'il ne peut se résoudre à se lever matin.
- 10° C'est la lettre *i* (la laiterie).

CALEMBOURS

- 1° Comment nomme-t-on une grande pierre.
- 2° Quand peut-on mettre le temps en cage?
- 3° A quel moment le charbon chante-t-il?
- 4° En quoi un mouton diffère-t-il d'un employé?
- 5° Quelle différence entre une terre et une pipe?
- 6° Quelle différence entre un corset et un soldat?
- 7° Qu'est-ce qu'on met sur la table, qu'on coupe et qu'on ne mange pas?
- 8° Quel avis peut donner un marin?
- 9° Pourquoi le peuple Britannique est-il le plus barbare?
- 10° Pourquoi un cordonnier craint-il de perdre la respiration?

PROF. ECNAHCAL

La cuisine de cousine Jeanne

MARINADES DE TOMATES ROUGES

Détail: 1 doz. de tomates rouges, 3 grosses pommes, 2 oignons, 3 à 4 branches de céleri, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de vinaigre blanc, 1 c. à table de sel, 1/2 c. à thé de poivre, 1/2 c.

à thé de clou de girofle moulu, 1/2 c. à thé de cannelle en poudre.

Ébouillanter les tomates, les peler, les couper en quartiers, peler les pommes, les oignons; laver le céleri et trancher le tout en petits morceaux, puis mettre ces ingrédients dans une casserole, ajouter le sucre, le vinaigre, les condiments; laisser bouillir 2 heures. Veiller à ce que cette préparation ne s'attache pas au fond de la casserole. Mettre dans des bouteilles à large goulots; couler un peu de parafine sur le dessus, fermer avec un bouchon de liège ou un papier très fort, bien ficeler; laisser refroidir et ranger dans l'armoire aux conserves.

PETITS GÂTEAUX A LA MÉLASSE

Détail: 2 œufs, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de mélasse, 3/4 tasse de lait, 4 c. à table de beurre, 1 c. à thé de cannelle, 1/2 c. à thé de clou, 1/2 c. à thé de gingembre, 2 1/2 tasses de farine, 1/4 c. à thé de soda à pâte.

Battre les œufs avec le sucre, délayer la mélasse avec le soda. Ajouter la mélasse aux œufs ainsi que le lait et le beurre fondu. Tamiser la farine avec les épices, l'ajouter par petites quantités au premier mélange. Beurrer de petits moules, les emplir aux 2-3. Faire cuire ces petits gâteaux à four modéré 25 minutes.

POTAGE BONIFACE

1/4 lb lard gras, 3 carottes, 1 tranche de navet, 1 1/2 pinte de bouillon ou eau, 2 c. à table tapioca fin, 2 c. à table beurre, 1/2 tasse de crème. Couper le lard en dés ainsi que les carottes et le navet; faire revenir le tout dans la casserole avec le beurre; mouiller avec l'eau ou le bouillon et laisser mijoter jusqu'à entière cuisson. Un quart d'heure avant de servir, ajouter le tapioca, faites bouillir. Mettre la crème dans la soupière, verser le potage dessus et servir.

SOUPE DE TOMATES AUX POIREAUX

Détail: 7 tomates, 3 blancs de poireaux, 3 c. à table de beurre ou d'huile d'olive, 2 pintes de bouillon, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Mettre les tomates dans un plat, verser de l'eau bouillante dessus, enlever la pelure, les presser pour en extraire les semences; les couper en morceaux. Laver, émincer les poireaux les faire revenir dans la marmite avec le beurre ou l'huile d'olive jusqu'à légère coloration, mouiller graduellement avec le bouillon et l'eau chaude; au premier bouillon additionner les tomates au liquide ainsi que le bouquet garni, assaisonner de bon goût et cuire au moins 1 heure, retirer alors le bouquet. Mettre dans la soupière quelques croutons de pain frits, verser la soupe sur ceux-ci et servir.

POTAGE AUX POMMES DE TERRE

Détail: 6 pommes de terre, 2 oignons, 3 tasses de lait, 2 c. à table de beurre, 4 c. à table de crème, 1 jaune d'œuf, sel, poivre.

Peler les pommes de terre, les couper en morceaux ainsi que les oignons, les faire revenir, ajouter assez d'eau chaude pour les

couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent facilement et que l'eau ait diminué. Passer cette purée au tamis fin, la remettre dans la marmite avec le lait, faire jeter un bouillon. Dans la soupière mettre le jaune d'œuf, le reste du beurre et la crème, débattre un moment et verser le potage sur cette liaison; assaisonner et servir.

CONSERVES DE TOMATES

Choisir de belles tomates bien mûres, les ébouillanter, enlever la peau, les mettre à mesure dans un bocal, les couvrir aux trois quarts d'une eau légèrement salée; 2 c. à table de sel par pinte d'eau; fermer le bocal le mettre au bain-marie sur le feu à l'eau froide; faire bouillir 25 minutes. Retirer le bain-marie hors du feu, fermer les bocaux hermétiquement, les laisser refroidir dans la même eau, les ranger.

CONSERVES DE POIRES, DE PÊCHES, DE PRUNES

Préparer une eau sucrée: 4 c. à table de sucre blanc par pinte d'eau chaude. Préparer les fruits; soit pêches, poires ou prunes, les ébouillanter, enlever la peau, les diviser en quartiers si on le désire, les déposer dans des bocaux, les couvrir aux trois quarts avec de l'eau sucrée, fermer les bocaux, les mettre au bain-marie à l'eau froide, faire bouillir 25 minutes. Retirer le bain-marie hors du feu, fermer les bocaux hermétiquement, les laisser refroidir dans la même eau, les ranger.

L'amour et le tabac

A mes sœurs, les douces fiancées.

Savez-vous qu'il existe une alliance intime et merveilleuse entre l'amour et le tabac, entre le bonheur et la fumée?...

Écoutez un peu ceci.

Miss Arabella Spencer, professeur d'une école universitaire anglaise, a développé une thèse intitulée: "De la nécessité de fumer pour mieux vivre!"

Elle y déclare, entre autre chose, que si l'Amour fait vivre, le Tabac aide à conserver la vie, et son rôle n'est pas moins grand.

"Sachez bien, dit-elle, qu'en fumant une "moyenne de deux heures par jour, vos idées "sont plus nettes, surtout si vous accomplissez "un travail intellectuel. Vous n'aurez pas "de tendance à la neurasthénie, vous posséderez un appétit équilibré et vous conserverez vos dents en bon état..."

Et c'est une vérité scientifique.

Or, Miss Spencer ajoute en conclusion: "Mesdemoiselles, si vous voulez être heureuse en ménage, épousez un fumeur; et "si vous préférez le diable à la maison, "épousez un adversaire du tabac!!!..."

Le gentil professeur prétend que, dans le premier cas, on aurait un mari aimable, toujours gai et satisfait de la vie; dans le deuxième cas, au contraire, ce serait un être maussade, ennuyeux, jaloux, etc., etc...

Il appartient donc aux dames fiancées de poser la question:

—“Monsieur, fumez-vous la pipe?”...

Et désormais, la présence d'une pipe au foyer équivalra pour les amoureux à un brevet de bonheur et de fidélité.

Pour ma part, si j'avais un petit mari je le gâterais tout, pour son bonheur et pour le mien, que loin de lui interdire l'usage du tabac je nouerais à sa trousse de fumeur, pipes d'albâtre et de bruyère, jarre à havane, londrès, porte-cigars, siphonnettes, briquets, etc., etc., un culte si touchant que jamais mon Amour n'aurait tant de plaisir qu'à s'asseoir à mes pieds pour tirer de sa pipe ces longues spirales bleues, sinucuses et flot-tantes, insaisissables comme nos rêves et transparentes comme les nobles affections...

YOLANDE

Au coin de l'Atre

LA CAMPAGNARDE

La porte est entr'ouverte. Au fond de la
[maison
On peut voir un bon feu qui flambe en la
[cuisine,

Une croix de bois franc paraît à la cloison.
Un catéchisme ancien sur l'armoire avoisine.
Debout, la campagnarde au visage animé,
Mise candidement: grosse jupe et mantille,
Surveillance avec adresse un bouilli parfumé:
Si j'étais, toi, garçon, j'aimerais cette fille.

Au temps des fenaisons on peut la voir aussi,
Dès le jour, ramassant les épis et les herbes,
Joyeuse, sans regret, sans peur et sans souci,
Élevant de ses mains les triomphales gerbes.
Tout le long des côteaux, tout le long des

[penchants
Son bras n'est jamais las de porter la faucille,
Et le fond de ses yeux est clair comme nos
[champs:
Si j'étais toi, garçon, j'aimerais cette fille!

Le dimanche au matin, très pieuse, croisant
Les mains sur son missel, belle de modestie,
A l'heure où l'homme dort son sommeil bien-
Vers la petite église elle est déjà partie [faisant
Et là, passant le vieux rosaire entre ses doigts,
Même priant tout haut de la bouche gentille,
Elle a l'air virginal des saintes d'autrefois:
Si j'étais toi, garçon, j'aimerais cette fille!

BLANCHE LAMONTAGNE

La Bonne Ménagère

TROISIÈME LEÇON

1. La femme, bonne ménagère, doit enseigner à ses enfants les dangers du luxe.

L'enfant qui s'habitue dans sa jeunesse à ne se voir rien refuser, devient plus exigeant avec l'âge.

2. Dans l'adolescence, il exigera de ses parents la satisfaction de caprices au-dessus de leurs moyens. Le jeune homme voudra

posséder cheval et voiture et la jeune fille, loin de rester modeste, demandera des toilettes qui ne sont pas en rapport avec la condition qu'elle occupera plus tard.

Le jeune homme et la jeune fille se marient.

C'est alors qu'il faudra mettre en pratique les vertus acquises dans leur bas âge. Sinon, ils seront les victimes des défauts contractés.

3. Le mari, qui jusqu'alors n'a pas connu le prix de l'argent, ne saura pas modifier ses goûts et il dépensera sans compter pour imiter, par un faux esprit de vanité, ceux qui vivent largement. Il voudra figurer.

4. La jeune femme restera fière, aimera la toilette et au lieu de surveiller, avec une jalouse économie, les revenus de la ferme et d'en faire un emploi judicieux, elle ne se trouvera jamais assez richement habillée. Elle dépensera pour elle et ses enfants, engendrant bientôt la gêne dans la famille, qui dans quel temps sera réduite à tomber dans la misère.

5. La bonne ménagère doit donc élever ses enfants modestement, leur faire comprendre les sacrifices que les parents s'imposent et les habituer à haïr le luxe comme la source des malheurs qui fondent sur les cultivateurs.

Analyse du tableau de Millet

“L'ANGELUS DU SOIR”

Nous sommes à la fin de septembre. Les feux du jour disparaissent lentement. Dans un coin de la plaine de Chailly, à Barbizon, un homme de ferme et son épouse, deux braves chrétiens sont à faire la récolte. En causant, on se hâte, de terminer l'ouvrage commencé la veille; lorsqu'au lointain, dans la brume, la cloche teinte. C'est l'angelus qui sonne! Laissant glisser de leurs mains pelles et pioches, les deux travailleurs se souviennent un instant des intérêts de leur âme. Debout sur le sillon qui fume, Mignot la tête nue et Adèle, les mains jointes, comme au saint lieu, saluent la Vierge Marie. Pour louer et bénir ton saint nom, de concert avec les oiseaux chantant leur adieu du soir, leur faible voix s'élevant de l'abîme, monte vers toi, ô Dieu créateur!

Devant ce spectacle simple et sublime à la fois, comment ne pas se sentir attirer dans les régions du beau.

O grand maître, permettez-moi, de désirer mon travail de chaque jour, la souplesse et l'habileté de ton pinceau qui sut si bien rendre ta pensée dans ce *chef-d'œuvre* qui révèle une âme d'artiste.

CÉCILE

Jeune fille

ÉVOCATION

Elle doit être assise auprès d'une croisée...
On voit, à travers la vitre, sa tête fine
Blonde avec une dentelle au cou,
Une dentelle blanche sur la nuque blanche
Qui se penche montrant des cheveux fous
Et ses yeux bleus, agrandis, lèvent leur pau-
[pière tout à coup.

Sur ses genoux est son petit métier de brodeuse
Ses ongles brillent dans le treillis des fils,
Elle a une petite bouche, elle a l'air peureuse
Et sérieuse en sa robe grise...

Je la vois encore, le soir,

Au seuil de la porte.

Elle a laissé tomber ses deux mains
Et s'appuie au mur, penchant la tête en arrière
Dans l'ombre montante...

Elle, pas très grande, plutôt mignonne,
Les épaules jolies et étroites un peu,
Met un doigt sur sa bouche, comme retenant
Et garde pensivement tout cela. (son âme
Pendant la tête comme un petit bouquet
[fatigué...

CAMILLE MAUCLAIR

Assemblée des sociétaires “Les Prévoyants du Canada”

L'assemblée générale des sociétaires des Prévoyants du Canada a eu lieu aux bureaux de la Compagnie, mercredi le 26 janvier. Le communiqué des rapports résumés a enthousiasmé l'auditoire. Malgré les conditions économiques spéciales de ces temps troublés, il a été recruté l'année dernière 5,585 sociétaires représentant 10,044 parts; ce qui porte, déduction faite des décès et des abandons, à 32,155, le nombre des membres actifs, propriétaires de 62,468 parts de pension.

Le grand total de l'actif le 31 décembre 1915, est rendu au chiffre imposant de \$772,-698.99. On est donc arrivé à la veille du *Million*. Il faut que l'année 1916 voie enregistrer le *Premier Million* des Prévoyants du Canada. C'est un sujet d'orgueil comme une garantie certaine des progrès constants et extraordinaires accomplis par cette chère société. Si tous les sociétaires comprenaient combien leur intérêt est intimement lié à la progression de leur institution, ils se feraient une obligation d'enrôler au moins un membre en l'honneur du *Million*, et alors l'année 1916 serait un immense succès au profit de tous; le deuxième million serait tout près du premier.

L'objet spécial de l'assemblée a été l'élection des Membres du Conseil de Surveillance, pour les trois prochaines années. Messieurs Roméo Langlais, L.-C. Jacques, Denis Chevalier, J.-A. Paquin, Célestin Côté, Alfred Savard et L.-T. DesRivières ont été choisis pour représenter les sociétaires. Ce conseil est très représentatif et inspirera une nouvelle confiance en notre grande Société Québécoise de prévoyance.

Consacrons-nous au Sacré-Coeur de Jésus

Au milieu des angoisses présentes et des catastrophes accumulées par la guerre, individus, familles, nations cherchent avec anxiété d'où leur viendra le secours. Nous sommes tous persuadés que ce secours nous viendra du Sacré-Coeur. Aussi, soldats chrétiens, familles et nations se consacrent avec empressement au Sacré-Coeur.

Il est plus que jamais opportun de rappeler à nos lecteurs ces paroles de Léon XIII tirées de l'encyclique prescrivant la consécration du genre humain au Sacré-Cœur.

"Quand l'Église, encore toute proche de ses origines, gémissait sous le joug des Césars, une croix apparut dans le ciel, à un jeune empereur; elle était le présage et la cause d'un insigne et prochain triomphe. Aujourd'hui un autre symbole divin, présage très heureux, apparaît à nos yeux. C'est le Cœur très sacré de Jésus, surmonté de la croix et resplendissant d'un éclat incomparable au milieu des flammes. Nous devons placer en lui toutes nos espérances; c'est à lui que nous devons demander le salut des hommes, et c'est de lui qu'il faut l'espérer."

Consacrons-nous au Sacré-Cœur, mais que cette consécration ne soit pas un acte sans portée. Cette consécration doit être une amende honorable pour nos péchés personnels et une amende honorable pour les fautes nationales. Cette consécration doit être aussi une reconnaissance de la royauté de Jésus-Christ et par conséquent elle doit renfermer la volonté énergique de servir fidèlement le Seigneur Jésus, d'accomplir nos devoirs de catholiques et la volonté de travailler à restaurer les droits de Dieu dans la société, dans la législation et dans les services publics de la nation.

Voici comment le prophète Daniel, dans une prophétie inspirée en parlant du Fils de l'homme, c'est à dire du Messie:

"Tandis que je regardais dans les visions de la nuit, sur les nuées vint comme un Fils de l'homme; il s'avança jusqu'au Vieillard et on l'amena devant lui. Et il lui fut donné domination, gloire et règne, et tous les peuples, nations et langues le servirent. Sa domination est une domination éternelle qui ne passera point, et son règne ne sera jamais détruit." (*Dan. VII, 13-14.*)

"Il faut qu'il règne," dit saint Paul. Autrement les sociétés chancelantes n'étant pas établies sur la justice et la vérité s'en vont vite à leur ruine.

Le livre d'Hénoch qui n'est point un livre canonique commentant le passage de Daniel, décrit ainsi le Fils de l'Homme: "Il possède la justice... Le Fils de l'homme que tu as vu fera lever les rois et les puissants de leurs couches et les forts de leurs sièges; et il rompra les reins des forts et il brisera les dents des pécheurs, et il renversera les rois de leurs trônes et de leur pouvoir, parce qu'ils ne l'ont pas exalté et qu'ils ne l'ont pas glorifié et qu'ils ne l'ont pas confessé humblement d'où leur avait été donnée la royauté..."

"Il sera un bâton pour les justes, afin qu'ils puissent s'appuyer sur lui et ne pas tomber; il sera la lumière des peuples et il sera l'espérance de ceux qui souffrent dans leur cœur... En lui habite l'esprit de sagesse et l'esprit qui éclaire et l'esprit de science et de force et l'esprit de ceux qui se sont endormis dans la justice. C'est lui qui juge les choses secrètes et personne ne peut prononcer de paroles vaines devant lui, car il est l'élu en présence du Seigneur, des esprits, selon son bon plaisir."

L. R. (*Le Droit.*)

Loi des écoles séparées

TEXTES À L'APPUI DE LA LÉGITIMITÉ DES
REVENDEICATIONS DES CANADIENS-
FRANÇAIS DE L'ONTARIO

Nous empruntons à "L'Almanach de la Langue Française" quelques textes de lois qui figurent dans un article de M. Philippe Landry, le président de l'Association Canadienne-française d'Éducation de l'Ontario.

"La législation des écoles séparées du Haut-Canada date de 1863, écrit M. Landry, elle n'a subi aucun changement pendant le laps de temps écoulé depuis cette date jusqu'en 1867, et est devenue à l'époque de la Confédération, par un dispositif de l'Acte de l'Amérique Britannique du Nord, la base immuable sur laquelle reposent tous les droits et les privilèges qu'elle accordait aux écoles confessionnelles de l'Ontario".

En 1867, l'acte des écoles séparées de 1863 donnait aux catholiques de l'Ontario:

1-Le droit de choisir eux-mêmes par voie électorale leurs commissaires d'écoles confessionnelles;

2-Le droit, par les commissaires d'écoles, de choisir l'inspecteur;

3-Le droit, par les mêmes commissaires d'écoles, de désigner l'espèce d'école; qui serait tenu dans chaque arrondissement

4-Le droit pour les écoles confessionnelles de partager dans les octrois votés par la législature pour l'éducation en général;

5-Le droit, pour ses instituteurs, d'obtenir leurs certificats de capacité de la même manière que les instituteurs des écoles communes généralement."

La simple mise en parallèle des actes de la législature de Toronto suffira à faire voir combien les droits "intangibles" de nos compatriotes Canadiens-français de l'Ontario sont odieusement violés. "La législature de Toronto s'est arrogé le pouvoir:

1-de substituer, dans la ville d'Ottawa, la nomination des commissaires par le gouvernement à celle des commissaires d'écoles élus par le peuple;

2-D'enlever aux commissaires des écoles séparées leur droit de choisir eux-mêmes leurs inspecteurs d'école pour le remettre au pouvoir du gouvernement;

3-De frustrer également les commissaires des écoles séparées de leur droit de déterminer eux-mêmes l'espèce d'école à être tenu dans leur arrondissement pour nantir de ce droit le ministère de l'éducation (les règlements N° 16 et N° 17 consacrant la violation de ce droit);

4-De retenir sur les octrois votés par la législature la quote part afférente aux écoles séparées (usurpation manifeste d'un pouvoir arbitraire et abusif en face de la loi);

5-De refuser de remettre aux instituteurs des écoles séparées leurs certificats de capacité, régulièrement obtenus à la suite d'examen exigés par la loi."

Tout commentaire serait superflu! Tous les gens de bonne foi admettront que c'est défendre l'Acte même de la Confédération que de nous porter au secours de l'Ontario; et nul ne saurait dire que ce n'est pas là le devoir urgent du moment. Le pacte fédéral

déchiré qu'advierait-il des droits des Canadiens de tout le Dominion? Nous avons plus que des raisons de sentiment et d'esprit de justice pour nous dévouer à la cause ontarienne, nous avons des raisons d'intérêt. Prière d'adresser les souscriptions à M. Onésime Chalifour, trésorier du comité régional québécois de l'A. C. J. C., 209, rue Saint-Jean, Québec.

LE COMITÉ

Hygiène Domestique

Maintenant je vais vous entretenir brièvement de l'Hygiène suivant les âges. Je ne ferai qu'un pâle résumé de l'hygiène de l'enfance qui devrait être le sujet d'une conférence spéciale; tant il est important de renseigner les mères surtout, sur les soins hygiéniques à donner à leurs enfants pour prévenir les maladies et sauver ainsi l'espoir de la race. Et ne l'oublions pas, c'est la famille qui est l'élément primordial et vital de la société; la natalité canadienne française est notre force, si nous voulons conserver notre langue et démontrer à nos ennemis que nous sommes chez-nous sur cette terre du Canada.

Comme le disait Sa Grandeur Monseigneur Langevin, surnommé à juste titre le Grand Blessé de l'Ouest, à ceux qui veulent nous arracher ce qui nous appartient nous devons répondre, avec une fierté toute française et une détermination toute britannique: Ce que nous avons, nous le gardons.—Il faut considérer la paternité, la maternité chrétienne comme un honneur très grand; et une vraie faveur de la Providence, mission sacrée, à laquelle doit se vouer le cœur tout entier pour donner à la patrie, des générations fortes, et pures et plus encore des âmes immortelles à la patrie du Ciel.

La première enfance est la période comprise entre la naissance et la fin de la première dentition—à 2½ ans environ.—Le sommeil est le premier besoin des nouveaux-nés. Le berceau où il dort si longtemps mérite l'attention des mères. Il faut proscrire la plume, la laine, le feutre. Le berceau sain se compose d'une paille en balle d'avoine, d'un matelas et d'un oreiller en crin. Les objets de luxe, ne servent qu'à couvrir le bébé; ainsi la vanité des parents se trouvera satisfait—avec l'hygiène.—L'allaitement maternel est un devoir auquel on ne doit se soustraire que par nécessité; il est utile à la mère et à l'enfant. Quelque soit le mode d'allaitement adopté, le nourrisson peut et doit être réglé. Il est faux qu'il ne soit pas presque toujours possible de donner de bonnes habitudes dans les deux premiers mois de la naissance.

Il suffit en général d'une semaine d'énergie pour habituer un enfant non malade à dormir et à boire aux heures fixes. Il doit être alimenté toutes les deux heures dans les 2 ou 3 premiers mois, puis toutes les 2½ heures ou 3 heures. Rien n'est plus asservissant ni plus inutile que d'habituer l'enfant à être bercé. Cette méthode est condamnée comme pouvant nuire au développement du cerveau

plus tard. En tenant compte de ces conseils, les pleurs du bébé deviennent un avertissement dont il faut rechercher la cause. Seconde enfance de 2 à 7 ans, l'alimentation se rapproche de plus en plus de celle de l'adulte. Les digestions sont encore à surveiller. Il est fréquent d'observer à cet âge des embarras gastriques à forme inquiétante, simulant une affection grave dont un purgatif a très heureusement raison. Il faut régler les enfants gloutons et les forcer à manger avec une certaine lenteur. Le sommeil du jour n'est plus nécessaire dans la seconde enfance comme dans la première. Adolescence: Elle va de 7 à 20 ans. Cette période d'activité de tous les organes comporte de l'exercice et une alimentation substantielle, c'est à cet âge que se rattache la question d'hygiène scolaire qui demanderait elle aussi une conférence spéciale.

Hygiène de la Femme

La puberté n'agit le plus souvent que comme cause occasionnelle de maladie. Mais que de fois acquises sur son compte. On conseille la vie au grand air, les exercices physiques modérés. Il faut surveiller le corsset même à cet âge, il est souvent la cause des dyspepsies féminines, combattre la constipation. L'âge critique ne provoque aucune perturbation grave. Les affections qui surviennent à cette époque de la vie exigent certains soins et conseils du médecin, l'hygiène exige un peu plus de prudence.

Vieillesse

Elle est caractérisée par l'amointrissement des activités fonctionnelles. L'organisme s'affaiblit. Dans son alimentation le vieillard évitera les excès de l'âge adulte, n'ayant plus une vie active à mener, il se contentera d'une nourriture d'entretien; il suffit d'établir l'équilibre entre l'encaisse et les dépenses. Le vieillard n'est pas un malade, tous les aliments lui sont permis. Le lait et les œufs doivent entrer pour une assez large part dans son alimentation. Les excitants lui sont nuisibles. Il portera des vêtements chauds et de la flanelle pour éviter les refroidissements; mais il recherchera la respiration active au grand air et le plus possible.

En résumé. Soyons sobre, conservons toujours un restant d'appétit au sortir de table. C'est le premier moyen de nous bien porter. Ne manger ni ne boire précipitamment. Éviter de boire trop frais.

Ne vous exposez pas à l'air froid, quand vous êtes en sueur.

La propreté entretient la santé, quelle règne donc en vous, en vos vêtements, en notre habitation et en tout ce qui est à notre usage.

Un travail modéré est nécessaire à notre santé pour fortifier nos organes. Ne dormez pas dans une chambre où l'on aurait déposé soit des fruits, soit des fleurs, il s'en exhale en effet un gaz, qui vicie l'air et le rend impropre à la respiration.

Évitez de faire sécher du linge dans une chambre à coucher.

En hiver, tenez au-dessus du poêle de l'eau qui se vaporisant redonne à l'air l'humidité que le foyer lui ôte.

Se coucher de bonne heure et se lever matin. Évitez l'humidité et le froid aux pieds. Pour terminer, je vais vous reproduire la recette d'un vieux médecin, écrivant à son fils, les conseils suivants pour vivre heureux: Marches deux heures par jour. Dors sept heures toutes les nuits. Lève-toi dès que tu t'éveilles. Travailles dès que tu es levé. Ne mange qu'à ta faim et toujours lentement. Ne bois qu'à ta soif. Ne parles que lorsqu'il le faut, et ne dis que la moitié de ce que tu penses. N'écris que ce que tu peux signer. Ne fais que ce que tu peux dire. N'oublie jamais que les autres compteront sur toi, mais tu ne dois pas compter sur eux.

N'estime l'argent ni plus, ni moins qu'il vaut, c'est un bon serviteur, mais c'est un mauvais maître.

Puisses ces conseils être utiles, afin que notre génération se développe hygiéniquement—afin que notre race soit forte et conserve cette vitalité de nos ancêtres qui est une de nos gloires nationales. Cette vitalité a toujours été le roc inébranlable sur lequel est venu se briser tour à tour le fanatisme, l'égoïsme et l'orgueil de nos adversaires qui voudraient détruire notre langue pour mieux détruire notre religion. Mais aussi longtemps que nous suivrons les enseignements de notre Clergé, aussi longtemps que nous serons de véritables chrétiens, aussi longtemps nos adversaires nous respecteront et même nous admireront.

DR JOSEPH S.

Le coeur du pretre

Deux frères étaient les rejetons d'une noble famille ruinée: l'un avait pris du service dans l'armée française et l'autre avait reçu les ordres sacrés à Dublin, où il fut pourvu d'un poste de vicaire dans la paroisse principale de cette ville irlandaise.

Le jeune homme militaire, pour raison de convalescence, fut mis en congé; puis, comme en 1792, les événements prenaient en France une mauvaise tournure, sa vieille mère l'engagea à donner sa démission pour ne pas s'exposer aux périls de la Révolution sanglante. Mais l'oisiveté fit bientôt contracter à l'officier démissionnaire de fâcheuses habitudes de dissipation qu'il devenait nécessaire de réprimer. C'est pourquoi il se prêta bien volontiers au projet que sa famille conçut de le marier, dans l'espoir que ce changement de position l'amènerait à vivre plus laborieusement.

On jeta les yeux sur la fille d'un marchand de nouveautés qui joignait à une fortune considérable, toutes les excellentes qualités d'une bonne éducation. Malgré sa réputation assez équivoque et sa pauvreté connue, l'ex-officier fut agréé de préférence à un autre prétendant qui en conçut un violent dépit. Leur animosité devint notoire pour tout le monde; déjà plusieurs fois ils s'étaient cherché querelle, et un duel semblait imminent.

Un soir que les deux rivaux s'étaient dit plus de coutume des mots piquants et ren-

voyé de fâcheuses paroles, ils sortirent du bar, à dix minutes de différence: deux heures plus tard, on trouvait dans un faubourg le cadavre du malheureux prétendant, qui était percé de part en part. Son argent et ses bijoux n'avaient point été enlevés, et son épée était dans le fourreau, ce qui écartait toute idée de duel, et ne permettait pas de croire à un meurtre commis pour voler la victime. On attribua le crime à la vengeance, et la voix publique, toujours précipitée, désigna l'officier comme étant l'auteur de l'assassinat. Les apparences étaient telles que son frère, malgré toute l'affection qu'il lui portait, ne pouvait s'empêcher de le croire coupable: Seule, la vieille mère était convaincue de l'innocence de son fils, et n'eut point d'inquiétude.

Bientôt, la noble dame fut cruellement désabusée, l'instruction judiciaire eut lieu, et malgré les énergiques dénégations du prévenu, des charges si accablantes pesèrent sur lui que sa culpabilité parut prouvée. On retint en prison le jeune officier: le procès devait se juger aux assises de Pâques et l'on était au Vendredi-Saint.

L'abbé Edward, l'infortuné frère du gentilhomme accusé, donna dans l'église principale le sermon de la Passion, et il le fit avec une éloquence d'autant plus saisissante que les circonstances des jours précédents avaient remué son cœur, et brisé douloureusement son âme. L'idée de son frère devant le jury s'associait dans son esprit avec la scène de Jésus devant Caïphe et Pilate. L'émotion du prédicateur gagna tout un auditoire. Jamais tant de larmes n'avaient coulé, parce que le récit des souffrances du Sauveur n'avaient jamais été si bien exprimé.

Le digne vicaire allait quitter l'église, après la cérémonie, car il se sentait harassé de fatigue, lorsqu'un homme qui se dissimulait dans l'obscurité derrière un pilier de la chaire, l'arrêta soudain, et lui demanda de bien vouloir l'entendre en confession. D'abord le prêtre s'en défendit, il était à bout de forces, et cet homme qui lui était inconnu, pouvait s'adresser à un autre chapelain de l'église. Mais enfin, vaincu par l'insistance de ce pénitent, il se rendit au tribunal sacré.

Lorsqu'il eut commencé sa confession, l'inconnu lui dit: "Je n'ai de confiance qu'en vous, Monsieur l'abbé, votre discours m'a tellement bouleversé que je ne puis remettre à demain l'aveu des fautes énormes qui pèsent sur ma conscience." A la fin de ses aveux, le coupable désigna par son nom la victime de son crime. L'abbé Edward avait devant lui l'auteur de l'assassinat dont son frère aîné était accusé. Dans un premier élan de reconnaissance, le jeune prêtre remercia Dieu de lui avoir donné la certitude que son frère Peters était innocent; son cœur était allégé d'un grand poids; mais cette assurance était nulle pour justifier l'accusé. Le confesseur, après avoir surmonté sa première émotion, ne put décider son pénitent qui s'avouait coupable, à faire aucune démarche en faveur de l'innocent qui allait être condamné. Oh! que pourrait rendre les inquiétudes affreuses par où son cœur passa dans cette occasion! A la fin d'une nuit passée sans sommeil, il se décida à

consulter les théologiens sur ce cas étrange, mais tous les livres qu'il étudiait, lui donnaient la même réponse, à savoir:

Si le prêtre apprend au confessionnal que des malfaiteurs l'attendent tel jour, en tel endroit, il ne doit pas moins y passer, s'il avait pris la coutume ou fait la promesse de la faire. Dans aucun cas, et sous aucun prétexte, le confesseur ne peut faire tourner la confession au détriment de celui qu'il a entendu, ni même à son propre avantage. Son devoir n'était pas douteux: Prier et se taire, mais que ce devoir était pénible! Il prit garde, surtout auprès de sa mère, de laisser soupçonner par un seul mot, par un seul geste qu'il connaissait le vrai coupable. Mais l'infortuné abbé Edward sollicita une entrevue avec son frère prisonnier. Ce fut pour Peters et pour lui un moment indicible; l'officier assura qu'il était innocent; l'abbé lui témoigna qu'il n'avait aucun doute sur son innocence, mais sans lui expliquer comment il avait acquis cette conviction. Ils se tinrent longtemps embrassés: ce fut entre les deux frères qui s'aimaient, une scène indicible.

A l'issue de cette visite l'abbé Edward qui était brisé de tant d'émotion, épuisé par quarante-huit heures d'insomnie, fut pris d'une forte fièvre: dans les accès du délire, pas une parole ne lui échappa au sujet du secret dont il avait été fait le confident. On l'entendait dire dans des phrases entrecoupées: Le malheureux! il se charge d'un assassinat pire que le premier!—Et encore: Sans aller se livrer aux magistrats, au moins qu'il fasse une déclaration pour sauver l'innocent! Mais il ne dit pas un mot qui laissât voir qu'il connaissait le criminel, qu'il l'avait rencontré ou entendu.

Enfin arriva le jour fatal où le malheureux Peters, dont aucun incident ne vint empêcher l'injuste condamnation, fut pendu, après avoir été dégradé de sa noblesse. Le bourreau, avant la pendaison, avait brisé devant lui son épée et mis en pièces les armes de sa maison. La mère du martyr ne souffrit pas longtemps: huit jours après, elle avait rejoint son fils. L'abbé Edward vécut longtemps en proie à ces douloureux souvenirs, mais dans le désir de s'arracher au théâtre de tant de souffrances il avait fait demander à Monseigneur Hie. on, son évêque, une petite cure dans un village.

Deux ans s'étaient écoulés depuis cette grande épreuve sans exemple dans l'histoire, lorsque le véritable meurtrier, encouragé par l'impunité, commit un second crime qui, cette fois, n'échappa point aux investigations de la justice. N'avait-il pas trouvé que son beau-père vivait trop longtemps? Il l'avait empoisonné. Jugé et condamné pour ce crime, il avoua alors l'autre forfait, c'est-à-dire l'assassinat pour lequel il avait laissé exécuter un innocent.

Les pièces des deux procès ayant été envoyées à Londres, la réhabilitation solennelle fut prescrite par ordre du roi et de la Cour de Justice: le cadavre de Peters fut exhumé du cimetière des suppliciés, et enterré avec de grands honneurs; le jeune prêtre reçut du Gouvernement une somme considérable comme indemnitée; mais il n'en voulut pas jouir et il la distribua tout entière aux pauvres,

Satisfait du poste obscur où il trouvait des consolations en faisant le bien, il refusa les dignités qui lui furent offertes pour sa noble conduite, et ne voulut d'autre gloire, pour prix du devoir qu'il avait si péniblement rempli, que la satisfaction d'avoir tout sacrifié par fidélité au devoir sacerdotal.

VOS PRIMES

Elles sont d'une bonne valeur
et méritent d'être gagnées.

Voici ce que nous offrons

à toute personne nous faisant parvenir

Nouveaux
Abonnés

- 2—Magnifique PIPE en racine de bruyère.
- 5—JOLIE ÉPINGLETTE à cravate, ou JOLIS BOUTONS à poignets ou ÉPINGLE à chapeau.
- 10—Bonne paire de CISEAUX ou une ALÈNE pour assemblage, pointe double ou croche.
- PENDANT ou FOB pour montre de monsieur.
- 15—PERÇOIR ou TOURNE-VIS contenant 10 pièces différentes.
- 25—Magnifique PLUMEFONTAINE ou RÉGULATEUR extra pour scies ou PORTE-MONNAIE ou SACOCHE en cuir.

Propageons les journaux agricoles, notamment *Le Bulletin de la Ferme* et nous ferons acte de bon citoyen.

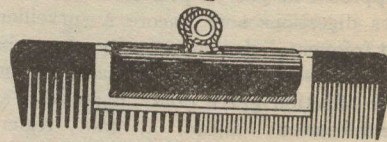
Aussi n'est-ce pas travailler pour la patrie que de chercher à répandre autour de soi les connaissances agricoles qui sont à la base de notre prospérité nationale.

ABONNEZ-VOUS

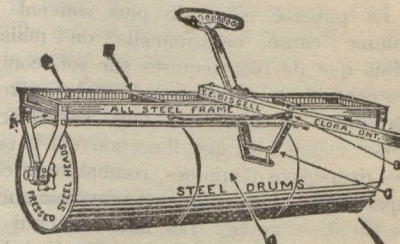
au

**"Bulletin de
la Ferme"**

**Coupe cheveux automatique
De \$1.00 pour 50c.**



Cet invention est très pratique. Peut être ajusté à n'importe quel peigne en 5 secondes. Peignez-vous les cheveux de n'importe quel manière et l'"AUTOMATIQUE" les coupera également. Si vous pouvez vous peigner vous pouvez aussi bien les couper en 5 minutes avec l'"AUTOMATIQUE". Rembourse sa dépense plusieurs fois dans un an. Le coupe cheveux automatique est très bien fini en argent et métal noir (gun metal). Il durera votre vie. Pour quelque temps seulement afin de l'introduire nous enverrons ce coupe cheveux complet avec un peigne de première qualité au prix coûtant qui est de 50c. Le prix de deux coupes de cheveux. Ecrivez-nous aujourd'hui Cette offre ne sera pas répétée. Nous demandons des agents.
Fisher-Ford Mfg Co., Dept 23 Barrie Ont.



**Les Rouleaux 'Bissell'
pour la Terre**

sont tout en acier, excepté le timon. Ils sont fortifiés et retenus, de manière à résister aux travaux les plus rudes et ils durent bien. Toute la charpente, le dessous et tout, est faite d'acier. Les coussinets (18) anti-friction rendent le tirage léger.

L'essieu se meut avec les tambours, et il n'y a ni grincement ni broiement.

Les cages contenant les rouleaux anti-friction sont de la meilleure fabrique. ELLES SONT EN FER MALLEABLE, D'UN SEUL MORCEAU—les coussinets ne tortillent pas, ni ne s'enchevêtrent sur l'essieu du rouleau "Bissell". Le ressort du siège est renforcé et EST DOUBLE AU TALON. Les avantages du rouleau "Bissell" ne se limitent pas à ces détails importants; une multitude d'autres points excellents en font un rouleau pour la terre "bâti pour le commerce", et qui peut résister à toutes sortes de travaux difficiles. F 75 R

Nous le fabriquons aussi de différentes grandeurs et avec timon pour un cheval.

**T. E. BISSELL & CO.
LIMITED
ELORA, ONT.**

La valeur des annonces

Que penseriez-vous d'un homme à qui l'on demanderait d'annoncer et qui nous répondrait: Non parce qu'il y a quelques années, il avait employé les journaux pour faire connaître sa marchandise et que les résultats avaient été nuls ou à peu près: d'autant plus que son commerce est purement local et que sa clientèle est faite. Si, cependant, il se donnait la peine d'acheter un certain espace dans un journal et d'y faire distribuer d'une manière judicieuse les différentes marchandises qu'il a à vendre, il s'apercevrait bientôt que l'annonce ne peut manquer d'attirer chez lui une foule de gens qui ignoraient les qualités de sa marchandise et les prix à la portée de tous.

Je lisais dernièrement un petit article qui exprime bien l'esprit général de la publicité: clarté, argumentation, répétition. L'article est intitulé: "Les secrets du succès de la publicité des magasins" et dit ceci:

"Un sage écrit: Permettez à n'importe qui de vous raconter son histoire matin et soir seulement pendant un an et il deviendra votre maître.

"Cette phrase contient tous les secrets du succès de la publicité: l'intérêt, la persistance, la périodicité, la durée.

"Le marchand qui raconte avec persistance, régulièrement son histoire au public, finit par une conquête. Il impose sa maison. Elle devient une chose familière, un endroit tellement connu dans son ensemble et ses détails, qu'on s'y retrouve aussi facilement, aussi volontiers que dans une maison amie.

"Le public est chez lui dans un magasin dont il connaît bien l'histoire, les façons de vente, les prix. Il y entre confiant, il y fait ses emplettes sans arrière-pensée, avec plaisir, il en sort toujours satisfait, il y revient inévitablement et de plus en plus nombreux.

"Bien raconter son histoire au public, la lui raconter beaucoup, la lui raconter souvent voilà tous les secrets du succès de la publicité des magasins."

N'est-ce pas que toute la loi de publicité se trouve condensée dans cette page?

L'annonce est aujourd'hui le plus puissant facteur de celui qui est dans les affaires. Il ne faut pas oublier que l'argent dépensé pour annoncer ceux que cela concerne, je dirai: Annoncez et annoncez souvent. C'est Jules Fortin qui disait: "Il est infiniment plus profitable de passer une annonce cinquante fois sous les yeux de la même personne, qu'une seule fois sous les yeux de cinquante."

Quelques préceptes pour finir:

"Savoir sonner est le secret du bonheur, peu d'hommes le savent. Savoir annoncer et le secret du succès en affaires, et trop de commerçants l'ignorent."

"Ceux qui ne croient pas beaucoup aux annonces ne les ont pas beaucoup essayées."

"Il y a beaucoup d'excellents clients qui n'ont jamais visité votre magasin, rendez votre publicité un peu plus intéressante et vous en attirerez un certain nombre."

"S'il y a dans votre magasin aujourd'hui quelque chose de mieux que la semaine dernière, cette amélioration ne vous sera

profitable qu'autant qu'elle sera largement annoncée."

"Le moment de faire de la publicité, c'est TOUJOURS!"

Puisse tous nos marchands, nos industriels et nos commerçants, tenir compte des renseignements et des préceptes que je viens de donner à leur intention!

ANNONCEUR

**Abonnez-vous au
"Bulletin de
la Ferme"**

Seul journal agricole indépendant, traitant sur les sujets que concerne l'agriculture.

**PRIX DE L'ABONNEMENT
25 SOUS PAR ANNÉE
PAYABLE D'AVANCE**

Chance exceptionnelle de vous procurer ce joli set

Nous l'enverrons à toutes personnes nous faisant parvenir 30 abonnements en plus 30c. pour frais de malle.



Comme vous pouvez le constater par la vignette il est très complet et de qualité supérieure. Réservez le vôtre de suite car la quantité est limitée.

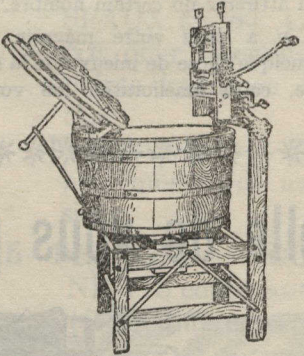
LE BULLETIN DE LA FERME - Dépt des Primes QUEBEC

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

LUCIEN MORAUD, L. L. L. TEL. 3439 ALFRED SAVARD, B. C. L.
MORAUD & SAVARD
 AVOCATS
 Edifice Dominion, - 126, rue St-Pierre, Québec

Résidence: C.-NAP. DORION L. LL. CHARLESBOURG Tél. 5191-13
Dorion & Gosselin
 AVOCATS ET PROCUREURS
 EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902
 Résidence: H.-P. GOSSELIN L. LL. 28 COUILLARD Tél. 4704

★★★
Si le temps c'est de l'argent
 Pourquoi tant de pertes de temps, de santé et d'énergie en faisant le lavage à l'ancienne mode sur les planches à laver.
 Avec les laveuses "CONNOR" montées sur Billes, vous ferez votre lavage en moitié moins de temps que par l'ancienne manière, tout en vous fatiguant moins, obtenant ainsi comme résultats une satisfaction continuelle.
 Aussi vous réaliserez les économies les plus essentielles.
 Ecrivez aujourd'hui pour livret.
 Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada
J. H. CONNOR & SON LTD.
 FONDEE EN 1881 OTTAWA, ONT.



Employez les Engrais Chimiques
 "INTERNATIONAL"
GEO. TANGUAY, Limitée
 48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC

Farine, Grains et Provisions
 générales
 Spécialités: Grains et Graines de semence

A VENDRE
 Un magnifique étalon Percheron pur sang, gris clair, importé de France en 1913 à l'âge de 4 ans, pesant 1950 à 2000 garanti de première classe pour le service comme reproducteur.
 L. J. DUBOIS,
 Sec.-Trés., Cercle Agricole,
 St-Dominique, Co. Bagot.

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES
 LE PLUS A LA MODE
 ET LE PLUS POPULAIRE
 C'EST BIEN CHEZ
ART. PAQUET
 67, rue Saint-Joseph, Québec
 TÉLÉPHONE 2537.

Semez des Graines de Choix
 Le meilleur placement que vous faites en achetant, c'est d'être sûr d'avoir des graines de toute première qualité
LES GRAINES DE CHOIX DERY
 sont semées par au-delà de 50,000 Canadiens satisfaits
 Demandez notre nouveau catalogue, il vous sera envoyé gratis
H CTOR L. DERY, 21-23 Notre-Lame Est Montréal, Que.



La Ferme Chantecler

Superbes Cochelets, poulettes, et Poules à vendre, dans les races suivantes : Rhode Islands Rouges, C. S., Livournes Blanches C. S., Orpingtons Fauves, Plymouth Rock Barrés et Fauves.

Lignées de volailles améliorées avec nid-trappes.

E. Bernard & Fils
St-Basile le Grand.

Alène Rapide



L'outil le plus commode de la ferme
REQUISE A TOUS LES JOURS
Se paie par elle-même chaque semaine

Coud très vite et d'une manière très résistante les harnais, la sellerie, les sacs à grains, couverture de buggy en un mot coud toutes choses.

Avec chaque alène nous fournissons 3 aiguilles et une bobine de fil ciré. Frais de poste payé \$1.00.

AGENTS DEMANDÉS
Veuillez mentionner Dept. B.

WILSON SPECIALTIES
33, Melinda St., Toronto

CHEVAL REPRODUCTEUR

"FRANCE de la Pointe de Chambord" cheval reproducteur canadien, enregistré sous le No 1452, pesanteur 1300 lbs, couleur rouge foncé, bien dompté et bien doux. Conditions faciles. S'adresser à

ADÉLARD FORTIN,
Pointe Chambord,
Lac St-Jean, P. Q.

OVERLAND

OVERLAND

Model 75 F. O. B. Toronto

\$850.00

ROUTILRF \$825.00

Eclairage et Démarrage Electriques
Pneus de 4 pouces

Le modèle 75 est un char très confortable pour une famille et possède pratiquement tous les avantages d'un char dispendieux. Il est vendu à un prix qui peut être facilement atteint, savoir \$850.00

SPECIFICATIONS

- L'engin de ce char est très puissant et de 25 c. v.
- Eclairage et démarrage électrique.
- Allumage magneto à haute tension.
- Empattement de 104 pouces.
- Ressorts cantilever.
- Pneus de 4 pouces.
- Jantes démontables.

Nous demandons des agents actifs et responsables

AU GARAGE COMPTANT, Enregistré

EUG. JULIEN & CIE, Limitée, Prop.

1230B St-Valier, - Québec

DISTRIBUTEURS POUR
OVERLAND—WINTON SIX—

KELLY & DART TRUCKS

Huiles HARRIS et

Caoutchouc QUAKER

Veuillez me faire parvenir votre catalogue d'automobile

Nom
Adresse
Comité
B. F.

BANQUE D'HOCHELAGA

PASSIF — BILAN, 30 NOVEMBRE 1914 — ACTIF

Capital versé.....	\$4,000,000.00
Fonds de réserve.....	3,700,000.00
Dividendes.....	92,709.92
Balance au Compte de Profits et Pertes.....	43,175.93
	<hr/>
Dépôts.....	\$7,835,885.85
Circulation.....	22,091,473.56
Acceptations de Lettres de Crédit...	3,319,072.00
	76,959.00
	<hr/>
	\$33,323,390.41

Encaisse.....	\$3,197,031.31
Billets des autres Banques et Chèques.....	1,696,457.31
	<hr/>
Dépôt au Gouv. en garantie de la circul. et à l'étranger.....	\$4,893,488.79
Bal. dues par d'autres banq. au Canada.....	161,649.73
Obligations des gouvernements Fédéral et Prov. et autres valeurs (au prix du marché).....	490,671.
Prêts sur Oblig. Débentures et Actions.....	2,426,271.30
	<hr/>
Prêts aux Corp. Mun. Par. et Scolaires.....	340,077.77
Autres prêts.....	\$8,312,159.21
Edif. de la Banq., déduet. faite des amor.....	942,283.48
Autre Actif non compris dans les art. qui. préc.....	22,516,062.67
	1,199,475.94
	353,409.11
	<hr/>
	\$33,323,390.41

BEAUDRY LEMAN, Gérant-Général

J.-A. VAILLANCOURT, Président.

Couveuses et Eleveuses "Québécoises"

Machines fabriquées par des CANADIENS pour les CANADIENS; le plus fort pourcentage d'éclosion a été obtenu avec cet appareil, jusqu'à 100% d'éclosion; nous vous donnons un garanti, avec chaque machine et payons le FRET jusqu'à votre STATION de chemin de fer; preuve que nous sommes sûrs de notre marchandise; nos COUVEUSES sont faites de deux parois et double d'amiante, chauffage à air-chaud combiné, à l'eau chaude, ou par l'électricité.

Cher Monsieur Gaulin,

La Trappe, 15 Avril, 1914

Avant de vous faire rapport sur le mérite de votre incubateur perfectionné, j'ai à dessein et avec une satisfaction complète, prolongé l'expérience que j'en voulais faire, je vous l'ai dit précédemment, la régularité de son fonctionnement après une journée d'essai m'avait engagé à lui confier mes œufs d'exposition.

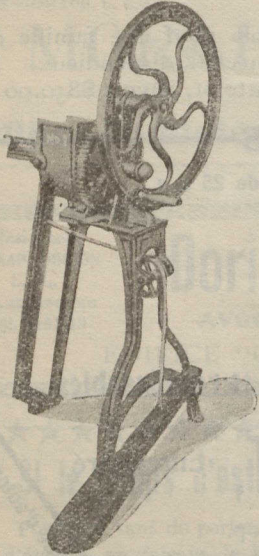
Rien n'a bronché pendant l'incubation; la température, l'humidité se sont maintenus dans l'état convenable, et les poussins qui ont éclos à un gros pourcentage, sont sortis vigoureux de leur coquille, preuve que l'humidité a toujours été ce quelle devait être. Je puis dire en toute vérité que je n'ai pas eu de résultat plus satisfaisant avec mes incubateurs importés.

Votre Eleveuse m'est arrivée pendant l'éclosion à temps pour que je lui confie mes sujets de choix qui se portent à merveille, pas un ne m'est encore trépassé.

Les bonnes Dames de l'Hôpital des Incurables, Montréal me demandaient justement mon choix pour les incubateurs; je n'ai pas hésité à leur recommander votre Incubateur et votre Eleveuse.

Votre Incubateur et votre Eleveuse sont donc deux choses précieuses.

Votre tout dévoué, FRERE WILFRID, Régisseur de la Base-Cour.



Couveuse No A, capacité 75 œufs, \$9.50; Couveuse-éleveuse No O, capacité 60 œufs, \$13.50; Couveuse (air-chaud combiné) No 1, capacité 120 œufs, \$17.50, à eau-chaude No 1 \$18.00; à l'électricité No 1, \$18.00.

Couveuse (air chaud combiné) No 2, capacité 230 œufs, \$27.90; à eau chaude No 2, \$8.50; à l'électricité No 2, \$28.50.

Couveuse (air-chaud combiné) No 4, capacité 400 œufs, à deux compartiments, \$45.00, Couveuse (air-chaud combiné) No 6, capacité 600 œufs, à quatre compartiments, \$70.00.

NOUS EN FABRIQUONS DE PLUS GRANDES SUR COMMANDES

ÉLEVEUSE et RÉCHAUD de toutes les grandeurs, prix variant de \$4.50 à \$38.50.

NOUS AVONS UN NOUVEAU BROYEUR D'OS ET DE LÉGUMES "GAULIN" servant aussi pour casser les grains, que nous fabriquons nous mêmes, et qui ait sans contredit des AVANTAGES considérables sur les autres, LA PRESSION des os se donne par une pédale, les couteaux sont en DENTICULES et AJUSTABLES, LA BOITE des os est très grande, le fonctionnement de cette machine, est de plus FACILE qui puisse existé.

PRIX MACHINE No 1, fonctionnement à la main \$15.00
 " " " No 2, " par moteur \$15.00
 " " " No 3, " à la main et par pouvoir \$17.00

Pour tous les autres articles d'AVICULTURE et d'APICULTURE, demandez nos prix.

Nous avons besoin de représentant dans toutes les localités, s'il vous plaît nous écrire.

LA COMPAGNIE J.-A. GAULIN, Limitée, Bureau et Manufacture, Beauport, Québec, Can.



OMAZON

Poudre Engraisive et Médicinale
 Nourriture par excellence pour développer
 tous les animaux de la ferme.
 Omazon rend l'appétit, la vigueur et donne
 de l'endurance.

Elle augmente la quantité et la qualité du lait chez la jument et la vache. Prévient les maladies en purifiant le sang.

Omazon est économique parce qu'il faut moins de nourriture pour ceux qui s'en servent. Satisfaction entière est assurée.

**VIVAT
 L'AMI DU CHEVAL
 Le grand remède des voies respiratoires**

Guérit TOUX, SOUFFLE, etc. Recommandable dans les cas de Vers Intestinaux et Maladies du Rein. Direction spéciale dans chaque cas.

VIVAT est un produit en poudre: Une boîte de 12 prises dure six jours et coûte 50 centims. Demandez notre circulaire B. Tous les marchands gardent ces produits.



Dr ED. MORIN & CIE Limitée

QUEBEC

113, COTE DE LA MONTAGNE

CANADA