

PER  
B-226

S



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 4

QUÉBEC, FÉVRIER 1917

No 6

### SOMMAIRE

Agriculture et Commerce .....	<i>Editorial.</i>	Achat du cheval .....	<i>"Palefrenier"</i>
La Maison (poésie) .....	<i>Charles Fuster.</i>	Avantages de l'industrie ovine .....	<i>X.X.</i>
Un Ancien .....	<i>F. Lemarc.</i>	Élevons nos moutons ...	<i>T.-R. Arkell, B.S.A.</i>
Notre Cours sommaire .....	<i>RR. FF. I. C.</i>	Engraissement du veau .....	<i>Service prov.</i>
Récoltez votre glace .....	<i>A. Désilets, B.S.A.</i>	Contrôle laitier .....	<i>"Bulletin C. F."</i>
Le Sucre d'érable .....	<i>"Sucrier"</i>	La pesée .....	<i>Le Coopérateur.</i>
Culture des Céréales .....	<i>"Cérés"</i>	La Margarine .....	<i>Le Coopérateur.</i>
Culture des Fraises .....	<i>S.</i>	Médecine vétérinaire .....	<i>Dr Rajotte, M.V.</i>
Nos poules .....	<i>l'abbé Allaire.</i>	Gardons notre Sol .....	<i>A. Dupré, S.J.</i>
Notes avicoles .....	<i>E. Dumaine, I.A.</i>		

### AU FOYER FEMININ

A nos lectrices .....	<i>Yolande.</i>	Éducation .....	<i>Une Mère.</i>
Poème .....	<i>Marguerite Du Portal.</i>	Recettes culinaires .....	<i>"Cordon bleu".</i>
Morte au champ d'honneur .....	<i>Cécile.</i>	Usages du Miel .....	<i>C. Vaillancourt.</i>
Hygiène domestique .....	<i>L.-A. M.</i>	Notes diverses .....	

### ADMINISTRATION

1230, RUE ST-VALIER

TELEPHONE 6527

### REDACTION

85, AVENUE CARTIER, Ville Montcalm

TELEPHONE 7351

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

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

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

Aussi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

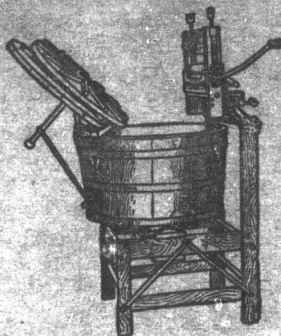
Ecrivez aujourd'hui pour livret.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

## J. H. CONNOR & SON LTD.

FONDEE EN 1881

OTTAWA, ONT.



## 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 Chinoise, Québec.  
Eugène Julien & Cie Limitée, Québec.

DEPARTEMENT SPECIAL POUR LES RECOURVEMENTS DE CREANCES (COLLECTION)

Procureurs et avocats pour: MM. Eug. Julien & Cie Limitée; La Compagnie Chinoise; 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.  
CHARLEBOURG  
Tél. 5191-13

## Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

ÉDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

Résidence:  
H. P. GOSSELIN  
L. LL.  
28 COVILLARD  
Tél. 4704



### Avant Tout — la Sûreté!

Rien n'importe plus à ceux qui s'occupent de fourrures que d'être en relations avec une Maison de Fourrures reconnue Honnête et Solide.

Envoyez-nous vos fourrures! Nous vous offrons une classification juste et généreuse, les meilleurs prix et le service SHUBERT si célèbre pour son excellence, sa prompteté et sa courtoisie. Nous sommes la plus grande maison du monde s'occupant exclusivement de la vente des fourrures brutes d'Amérique. Demandez la dernière édition du "Shubert Shipper" notre bulletin de fourrures. Vous le trouverez indispensable!

A. B. SHUBERT, Inc. 25-27 WEST AUSTIN AVE. Dept. C44, CHICAGO, U.S.A.

Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC

Farine, Grains et Provisions  
générales

Spécialités: Grains et Graines de  
semence

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES

LE PLUS A LA MODE

ET LE PLUS POPULAIRE

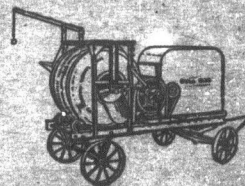
C'EST BIEN CHEZ

## ART. PAQUET

67, rue Saint-Joseph, Québec.

TÉLÉPHONE 2537.

"BULL DOG" London



Malaxeur à Béton

se pale par lui-même  
en 30 jours.  
Construit pour durer  
la vie.

DEMANDEZ  
NOTRE CATALOGUE 15

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

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier

Aldez-nous à soutenir la  
classe agricole.

La récolte de 1916

La récolte a été bonne, les produits se vendent bien. On en a un indice certain aux Prévoyants du Canada où les collections et les recrues rentrent comme jamais.

**CETTE  
MOULANGE**

est mue par un engin  
à gazoline de 4 forces



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

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

**COMPANT \$33,00**

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

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

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

**LA BANQUE NATIONALE**

FONDÉE EN 1860

**CAPITAL AUTORISÉ \$5,000,000.00  
CAPITAL PAYÉ \$2,000,000.00  
RESERVE — — \$1,954,843.00**

"220 Succursales et Agences dans la Province"

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

Elle a été une force pour l'industrie et un rampart pour l'agricul-  
ture.

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

Nous offrons les meilleures garanties possibles.

**Caisse d'Épargne à toutes les succursales**

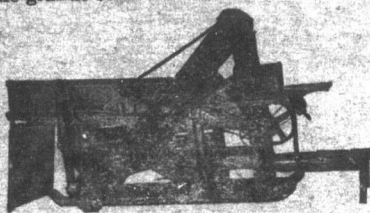
Notre service de correspondants étrangers nous permet d'émettre,  
aux meilleurs taux, des chèques et mandats payables dans tous les  
pays.

Nous prêtons aussi lorsque la garantie offerte est acceptable

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

**SEMEZ DU TREFLE**

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



Batteuse à trèfle

**POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE**

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



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

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GENERAL DE MACHINES AGRICOLES  
IL VOUS INTERESSERA

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

**Racines et Graines de Guiseng à vendre**

Cultivateurs, il y a beaucoup d'argent dans la culture du Guiseng. Racines de  
1, 2, 3 et 4 ans, aussi graines fraîches et stratifiées à vendre, pour renseignements et  
prix, adressez

**J.-A. GOSSELIN, Ste-Sophie, Co. Megantic**

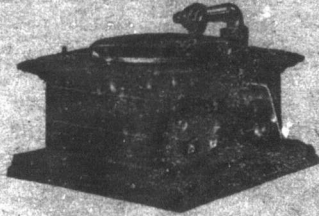
N. B.—Petite brochure sur la culture de Guiseng 25c.

## Ce Graphophone vous est offert gratuitement AVEC 10 RECORDS CHOISIS

La liste des records sera publiée dans notre Journal et vous pourrez y choisir vos dix records.

Chaque abonnement donnera droit à une chance.

Aussi profitez de notre cours agricole.



Pour 0.25 cents vous recevrez chez vous, durant 12 mois, "LE BULLETIN DE LA FERME" et vous aurez droit au tirage de ce graphophone d'une valeur de \$25.00.

Ne pas oublier que le "BULLETIN DE LA FERME" est le journal des cultivateurs de progrès et qu'il est le seul Journal agricole canadien-français.—Indépendant de la province.

Le Tirage sera fait par le Révd Bouffard ptre, curé de Québec

## Le Bulletin de la Ferme

1228 St-Valier, Québec.

La somme de \$1.00 vous donne droit à 5 ans d'abonnement et à 5 chances de tirage.—Abonnez vos amis.

Inclus la somme de ..... pour  
abonnement et pour ..... au d'a-  
à votre graphophone. .... chance de tirage  
Nom .....  
Adresse .....  
Co .....  
Ecrivez votre nom et adresse bien lisiblement

# CULTIVATEURS

### Prêt à vous être envoyé gratuitement

Notre Catalogue général de 1917 contenant 250 pages d'illustrations et 60 pages de matière à lire expliquant la fabrication de nos marchandises.

Nous avons aussi plusieurs lignes nouvelles lesquelles nous en sommes convaincus vous intéresseront car ce sont de articles qui vous aideront dans votre prochaine récolte.

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

J'ai l'intention d'acheter .....  
Veuillez m'envoyer votre catalogue de 1917  
Nom .....  
Adresse .....  
Compté .....  
D. J.

# Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 4

QUÉBEC, FÉVRIER 1917

NUMÉRO 6

## EDITORIAL

### *Agriculture et Commerce*

Le 4 janvier dernier, la Maison Eugène Julien & Cie, de Québec réunissait sous la présidence de son chef, dans un souper confraternel, les employés de la maison, les voyageurs de commerce, ses représentants de succursales, son médecin et son avocat; le pasteur de la paroisse, et le Curé de St-Malo, était aussi au nombre des invités.

Après les toasts d'usage, des causeries pratiques furent faites sur le droit commercial, la médecine et l'agriculture. La portée éminemment pratique des idées émises en cette circonstance nous ont suggéré d'importantes considérations sur la compétence professionnelle. Nous avons compris que pour rendre à l'agriculture de véritables services, il importe que le commerce en connaisse les besoins et les conditions économiques.

En effet, l'agriculture, l'industrie et le commerce sont si étroitement liés que l'un ne saurait plus se développer normalement sans le concours des autres, car, la culture du sol est la base naturelle de l'industrie et du commerce, et pour que ceux-ci progressent, il faut que l'agriculteur soit lui-même éclairé et progressiste; c'est dire le succès doit couronner son exploitation.

Et pour la même raison, la connaissance des principes agricoles devient indispensable à tous ceux qui sont en relation industrielle ou commerciale avec le cultivateur. Le voyageur de commerce ou le gérant de succursale qui connaîtra les meilleurs systèmes de rotation, les différentes espèces de sol et les engrais qui leur conviennent, les races d'animaux recommandables et leurs modes d'élevage, la culture des grains, des fourrages et des plantes-racines, etc., cet homme se fera du cultivateur un ami véritable. Il deviendra, non plus un agent uniquement intéressé à lui-même ou à la maison qu'il représente, mais plutôt un véritable collaborateur pour le cultivateur. Aussi, les relations du commerce et de l'agriculture deviendront de plus en plus amicales parceque plus fructueuses l'une pour l'autre.

Il importe donc que l'agent de commerce sollicitant auprès des agriculteurs étudie les véritables besoins de la classe agricole, s'il veut réussir pleinement à l'aider. C'est pourquoi nous nous permettons d'émettre des vœux pratiques et sincères:

1° Que les représentants du commerce profitent de tous les moyens possibles pour acquérir des connaissances en agriculture.

2° Qu'ils se procurent les publications émises par les Départements d'Agriculture de Québec et d'Ottawa et qu'ils se forment ainsi une bibliothèque agricole à laquelle ils recourront souvent, et qu'ils consulteront avant de partir pour une tournée de vente.

3° Qu'ils reçoivent et qu'ils lisent: *Le Journal d'Agriculture* de Québec, les *Conseils pour la Saison* d'Ottawa, le *Bulletin de la Ferme*, etc.

4° Qu'ils demandent au gouvernement de cette province l'établissement de Cours Agricoles du soir dans les différents centres, et particulièrement à l'École Technique de cette ville, et qu'ils suivent ces cours aussi assidûment que possible.

De cette manière, les représentants du commerce parviendront vite à se perfectionner dans leur profession, et chacun réalisera le sens pratique du proverbe américain: "the right man in the right place"!

A. DESILETS

## Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du  
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 6527

Rédaction Phone 7531

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.

### À Notre-Dame des Champs

PRIÈRE

"O Marie, que Notre Saint-Père le Pape Léon VIII a spécialement donnée comme patronne aux cultivateurs, sous le titre de Notre-Dame des Champs, soyez notre protectrice et la gardienne de nos fermes. Faites-y régner une douce aisance au milieu de la paix plus douce encore que procure la pratique de la vertu. Ne permettez pas que nous semions le péché qui ne donne que des châtements à récolter. Présidez à nos marchés pour le bon écoulement de nos produits, prenez soin de nos troupeaux, obtenez nous un temps propice pour nos moissons, mais surtout ne manquez pas de nous faire amasser beaucoup de grains dans les greniers, où la rouille et le voleur ne pénétreront jamais.

Ainsi soit-il.

### La maison

Les heureux ont quitté la maison délaissée,  
Ils sont allés plus loin... Peut-être sont-ils  
[morts...]

Mais chaque boiserie a gardé, depuis lors,  
Un air pensif et doux de lèvres caressées.

Tout passe: la maison, jeune éternellement,  
Se répète à jamais le secret qu'elle garde;  
Chaque porte frémit, chaque vitre regarde,  
Et les noirs escaliers tressaillent en dormant.

Ainsi d'un cœur qui fut aimé. Viennent les  
Où cet hôte, l'amour, déserte le foyer, [heures  
Le souvenir exquis va s'y réfugier  
Comme le bonheur mort dans les vieilles

[demeures.

CHARLES FUSTER

### Sympathies

Nos abonnés ont eu à patienter un peu dans l'attente du dernier numéro de la revue. Ce retard est dû à l'incendie qui a ravagé les bureaux et magasins de la Maison Julien, siège social de "La Compagnie du Bulletin de la Ferme".

Cette catastrophe qui affecte l'une de nos institutions commerciales les plus prospères est une perte pour notre bonne ville de Québec et pour toute la province. Nous offrons nos sympathies au Chef de cette importante maison. Et nous sommes assurés que son esprit chrétien et son initiative déjà si fructueuse ne permettront pas à cette institution de ralentir sa marche ascendante vers le progrès commercial, industriel et agricole qu'elle développe au milieu de nous.

LA RÉDACTION

### Le "Crédo" du lecteur chrétien

1. Je crois que la lecture est la nourriture morale de l'âme et que les doctrines font les hommes, témoin cet axiome que tous les siècles ont connu: "Dis-moi qui tu hantes, je te dirai qui tu es."

2. Je crois que le tempérament intellectuel se forme comme celui du corps par les mets qu'on lui sert.

3. Je crois qu'il est impossible au plus fort caractère de résister toujours à la même lecture; un commerce assidu est toujours victorieux.

4. Je crois qu'un mauvais livre est un ami corrompu et corrupteur.

5. Je crois que les mauvaises lectures sont aussi pernicieuses à l'âme que le poison au corps.

6. Je crois que la lecture des romans ôte au caractère sa gravité, à la vie son sérieux, au cœur sa pureté, à la volonté sa force.

7. Je crois qu'un grand nombre de personnes se font illusion au sujet des lectures, soit en les faisant, soit en les permettant.

8. Je crois que les personnes qui permettent, favorisent, imposent ou conseillent des lectures, frivoles, dangereuses ou mauvaises, contractent une terrible responsabilité devant Dieu.

9. Je crois qu'au moment de la mort une foule d'illusions seront tardivement dissipées au détriment d'un grand nombre d'âmes.

10. Je crois que si les âmes perdues par de mauvaises lectures nous apparaissent tout à coup, nous serions frappés de leur nombre.

11. Je crois que si les livres pouvaient parler, ils révéleraient des choses épouvantables touchant l'apostolat de perversion qu'ils ont exercé sur les âmes.

### L'esprit des bêtes

Les journaux ont annoncé que l'on vient d'inscrire comme étudiants réguliers à l'Université de Kansas trois chiens et un chat. Le professeur Dockera a été chargé d'expérimenter sur ces quatre élèves si les animaux sont aptes à apprendre quelque chose et s'ils sont capables de penser.

Il n'était pas beaucoup besoin de cette tentative pour que beaucoup de bons esprits fussent convaincus que bon nombre d'animaux valent mieux que certains spécimens du genre humain, et que beaucoup d'hommes en sont que des bêtes. Mais enfin l'expé-

rience est intéressante et les premiers résultats, qui viennent de nous parvenir, prouvent que l'on peut, en somme, tout attendre des animaux dans le domaine de la réflexion.

Devant un jury chargé de constater les progrès accomplis par ses élèves, le professeur Dockera interrogea l'un de ses chiens de la manière suivante. Il le fit placer à l'extrémité d'un espace libre, tenu solidement par un appareil. À l'autre extrémité il fit déposer sur le sol un morceau de sucre. À peine le chien fut-il libéré qu'il s'élança comme une flèche vers le morceau de sucre, démontrant ainsi, mieux que le théorème le plus clair, que "la ligne droite est le plus court chemin d'un point à un autre".

À un autre de ses chiens, il fit présenter par l'appareil une écuelle dans laquelle ne se trouvait aucune nourriture, tandis que lui-même assis plus loin, tenait sur ses genoux une autre écuelle, en tous points semblable à la première, mais remplie de pâtée. Le chien se détourna de la première écuelle et courut à la seconde. Pouvait-il plus victorieusement démontrer que la "nature a horreur du vide"?

Mais l'expérience la plus intéressante, et peut-être la plus concluante, fut celle qu'il tenta avec le concours du chat. Il lui demanda s'il pouvait dire à l'honorable société la date exacte de la fête de l'Assomption. Et, à la stupéfaction générale, l'intelligent animal répondit très distinctement:

—Mi-aout!

Du premier coup, le professeur Dockera a donc prouvé plus qu'il ne voulait prouver, puisque nous savons aujourd'hui que les animaux peuvent, non seulement "penser", mais aussi "parler".

À l'avenir, quand on me demandera:

—Est-ce vous qui venez de dire ce joli mot?

Je pourrai répondre, sans aucune invraisemblance:

—Non, c'est le chat!

BILLET DU SOIR

### Un ancien

Il mourut à quatre-vingt-dix-neuf ans, un soir triste de l'automne. On eût dit que la mort avait peur de faucher l'épi mûr de sa vie.

Il dort sous quatre pieds de terre, à l'ombre de l'église où il a tant de fois prié, au bout des sillons fertilisés par ses sueurs et où mûrissaient ses avoines et ses blés.

Avec lui disparaît un de ces types vénérables, qui sont la tradition vécue des anciens Canadiens,—le type fier, habillé d'étoffe du pays, musclé d'acier et taillé en force, pétri d'honnêteté, de rude franchise, de courage joyeux dans les labeurs et la faim, sacré par tous les privilèges de la vieillesse, de la foi profonde, du travail fécond et nourricier de la race,—un des Anciens à qui nos mœurs laissent peu de successeurs, un des humbles qui nourrissent la Patrie sans songer qu'ils sont grands patriotes, un des forts qui accomplissent tout leur long devoir héroïque et qui riraient de s'entendre appeler des

héros. Il la vie nat dignera ingrat cœur et

Tout e froid, san il acheta aimée de de ses esp où l'on co au petit j

Un jour qu'un ach de trop p fit six mil êtes trom est à vous

Il aima tion fame glissé dan le priant teurs, il l fixant sur l'indignat

vous arg parti, par je ne suis l'avez été jamais à l

Il y a h de son obs —La ré vous gâte

—Qui ému, le b de la san ans que j plein. Je et aimant m'a aimé

soixante-c nombreux saine et e peine et n matin le

gagné: il- truction p Je le bé Jeune l qui nour bon comm

Con

LA SÉRI CULTU St-Jea LES C GRAND SUIVI LES EX CIAL

Saint-J présences Abrégés Pendant temps et populati

héros. Ils ne savent pas que sur eux s'appuie la vie nationale, et c'est tant mieux! ils s'indigneraient peut-être trop contre la légèreté ingrate qui les dédaigne en vivant de leur cœur et de leurs bras.

Tout enfant, il serait mort de faim et de froid, sans le secours d'un ami. A vingt ans, il acheta un coin de terre, — conquête bien-aimée de son travail et première réalisation de ses espoirs de jeunesse. C'était à l'époque où l'on coupait le blé à la faucille, le matin au petit jour et le soir encore sous les étoiles.

Un jour ils s'aperçut, en revenant du marché, qu'un acheteur lui avait donné une piastre de trop pour son orge. Il rebroussa chemin, fit six milles et dit au marchand: "Vous vous êtes trompé dans vos calculs, cette piastre est à vous," et il revint allégé et content.

Il aimait la politique; mais, dans une élection fameuse, un candidat libéral lui ayant glissé dans la main des billets de banque, en le priant de convaincre trois ou quatre électeurs, il laissa les billets tomber à terre, et fixant sur le candidat deux yeux où flambait l'indignation: "Monsieur, dit-il, ramassez votre argent! Je ne serai pas de l'autre parti, parce qu'il n'a pas ma confiance, et je ne suis plus du vôtre, parce que vous me l'avez ôtée. Allez!" Et il ne toucha plus jamais à la politique.

Il y a huit ans, je le rencontrai qui revenait de son champ:

—La récolte est belle, lui dis-je, le bon Dieu vous gâte.

—Oui, répondit-il, de sa voix de vieillard ému, le bon Dieu est bon! Je lui ai demandé de la santé: eh bien, il y a quatre-vingt-dix ans que j'en dépense, et j'en ai encore tout plein. Je lui ai demandé une femme forte et aimante: il m'a donné une compagne qui m'a aimé et a travaillé ferme à mes côtés soixante-deux ans. Je lui ai demandé: de nombreux enfants: il m'en a donné une douzaine et demie, et pas un ne m'a fait de la peine et n'a dérogé. Je lui ai demandé chaque matin le pain quotidien que j'aurais bien gagné: il y a ajouté le bonheur et de l'instruction pour mes fils.

Je le bénis.

Jeune homme, ajouta-t-il, aimez la terre qui nourrit, travaillez fort! il n'y a rien de bon comme du bon pain gagné!

FRANK LEMARQ

### Conférences agricoles pratiques

LA SÉRIE DES CONFÉRENCES SUR L'AGRICULTURE REPREND AVEC ENTRAÎN, ET À SAINT-JEAN DESCHAILLONS, ENTRE AUTRES, LES CULTIVATEURS Y ONT PORTÉ UNE GRANDE ATTENTION. 500 PERSONNES ONT SUIVI LES COURS PRATIQUES, DONNÉS PAR LES EXPERTS DU GOUVERNEMENT PROVINCIAL.

Saint-Jean Deschailions. — Au-delà de 500 présences ont été enregistrées durant les Cours Abrégés qui viennent de se terminer ici. Pendant toute la semaine, malgré le mauvais temps et le froid très vif que l'on a eus, la population agricole n'a pas cessé de témoigner

le plus vif intérêt. L'assistance d'ailleurs le prouve assez. Les paroisses environnantes ont fourni leurs contingents respectifs: St-Edouard, Les Becquets, Parisville, Ste-Philomène, Ste-Cécile, Lotbinière, Ste-Émélie, et les autres étaient représentés; plusieurs mêmes ont passé la semaine entière.

Tout à tour les professeurs ont discuté avec les cultivateurs les sujets les plus variés: Sur l'élevage de tous les animaux de la ferme, depuis la poule jusqu'au cheval. La démonstration sur le cheval, notamment, où les cultivateurs amenèrent pas moins d'une douzaine de bêtes, fut très intéressante et surtout fort pratique. Sur la culture générale: l'assainissement des terres, le drainage, les rotations, le trèfle et le blé-d'Inde, l'ensilage, les plantes-racines, les bons cultivateurs purent entendre approuver leurs bonnes méthodes de culture qui leur ont si bien réussi jusqu'à présent; ceux qui ne sont pas encore adonnés à la culture raisonnée, ordonnée et intensive, ont pu à leur gré en réaliser tous les avantages.

Plusieurs, assurément, ne tarderont pas à s'enrôler dans l'armée toujours plus nombreuse des cultivateurs de progrès; ils savent maintenant que de cultiver avec soin en demandant à la terre son plus grand rendement, ce n'est pas seulement beaucoup mieux et bien plus beau que la culture désuète qui prévaut encore, ils ont constaté que cela paie bel et bien.

Sur les cultures spéciales, sur la culture maraîchère, sur la culture fruitière, les différents conférenciers ont su toucher à des côtés pratiques d'intérêt immédiat et fort goûtés par les auditeurs.

Le criblage plus soigné des graines de semence a été l'objet de remarques fort appropriées; combien de mauvaises herbes, en effet, sont semées chaque année faute de précautions suffisantes. L'envahissement de nos champs en culture par les mauvaises herbes devient chaque année de plus en plus prononcé et ce ne sera pas trop tôt si nous commençons sérieusement dès aujourd'hui à enrayer ce véritable fléau. Évidemment la première chose à faire si nous voulons nous débarrasser des mauvaises herbes, c'est de n'en pas semer.

Enfin l'hygiène sur la ferme, tant dans nos bâtiments que dans l'habitation, a fait le sujet de deux conférences très appréciées. Il est vraiment remarquable de constater les dangers que courent nos animaux et nos familles elles-mêmes faute de soins relativement faciles à prendre.

Un coup de balai à propos, un châssis un peu plus grand et deux châssis au lieu d'un partois, de l'eau pure en abondance, de l'air et du soleil, toutes choses si peu coûteuses, quels merveilleux préventifs contre les maladies, quels facteurs efficace de santé et de succès!

Enfin l'on a fortement recommandé de tenir des comptes, de "faire des écritures", sur la ferme. Est-ce bien difficile de comprendre pourquoi les cultivateurs ne peuvent pas savoir ce que leurs produits valent lorsque nous savons qu'ils ne tiennent aucun compte des dépenses qu'ils font pour les produire.

Et c'est si facile de tenir ses comptes. Quelques minutes chaque jour, et à la fin

du mois, à la fin de l'année le cultivateur sait ce qui le paie, ce qui ne le paie pas.

Le vendredi soir plusieurs personnes de notre paroisse ont adressé la parole pour remercier les conférenciers et dire leur appréciation de l'effort que fait le gouvernement provincial pour améliorer la situation agricole.

La semaine a été vraiment trop courte.

### Le mérite agricole

La Commission de l'Exposition Provinciale de Québec lancera bientôt une jolie brochure souvenir des fêtes du Mérite Agricole, de 1916.

On se le rappelle, le 30 août dernier, au Parc de l'Exposition avaient lieu les cérémonies en l'honneur de l'agriculture. Le programme exécuté alors fut remarquable à plus d'un point de vue et ce qui avait caractérisé plus particulièrement ces fêtes, c'était le grand nombre de nouveaux lauréats du Mérite Agricole qui furent décorés de distinctions honorifiques, l'inauguration d'un drapeau officiel de l'Ordre du Mérite Agricole et d'un chant populaire tout à fait nouveau à la gloire des lauréats du Mérite Agricole.

La nombreuse assistance qui fut témoin de ces fêtes se souvient avec quel éclat se déroulèrent les diverses scènes de la démonstration, mais assurément tous seront heureux de les revivre en parcourant la superbe brochure illustrée qui commémore cette célébration. Ceux qui n'y furent point seront heureux d'en entendre les échos que répercutera cette brochure dans chaque foyer des lauréats du Mérite Agricole à qui, dit-on, elle sera adressée.

La Commission de l'Exposition Provinciale de Québec mérite des félicitations pour comprendre si bien le rôle qu'elle est naturellement appelée à jouer et dont elle s'acquitte avec tant de brio et de succès. En effet tout le monde convient que jamais institution d'intérêt public, indépendante du rouage agricole en elle-même, n'a suscité et créé tant d'intérêt, donné tant d'impulsion, et développé tant d'essor en vue d'encourager la carrière agricole et ainsi répondre au désir patriotique de coopérer à faire produire et à faire surproduire la terre canadienne.

### Note

De l'air, de la lumière, de la propreté dans les bâtiments de la ferme, sont des conditions d'hygiène indispensables à la conservation de la santé des animaux, à leur bon développement et à leur rendement complets en profits de toutes sortes. Si l'une de ces conditions manque, toutes les autres deviennent inutiles et tous les soins sont atténués dans leurs résultats ou complètement perdus.

A. D.

## COURS AGRICOLE DU "BULLETIN DE LA FERME"

Publié avec la permission spéciale des Révérends Frères de l'Instruction chrétienne.

## XIXe LEÇON

## Alimentation des animaux domestiques

Celui qui est cruel envers les animaux l'est aussi envers ses semblables.

On nomme *animaux domestiques* ceux que l'homme élève pour en tirer du profit. Les uns lui donnent leur travail, les autres leur lait, et leur chair, quelques-uns toutes ces choses à la fois.

Pour tirer bon parti des animaux domestiques, il faut leur donner des soins conformes à leurs divers besoins. Un air pur, une habitation spacieuse et des aliments sains sont indispensables à la santé des animaux.

La valeur nutritive d'un aliment est relative aux proportions des quatre principes suivants: matière azotée, matière grasse, matière carbonnée et matière minérale.—La digestibilité d'un aliment influe aussi beaucoup sur sa qualité. En général, plus les aliments sont durs, moins ils sont digestibles.

Deux choses principales sont à observer dans l'alimentation des animaux: la ration et la bonne qualité de la nourriture.

Il y a deux sortes de rations: la ration d'entretien et la ration de production.

La *ration d'entretien* est la quantité de nourriture nécessaire à un animal pour 24 heures. Elle a pour but de mettre l'animal à même de réparer les pertes qu'il a faites sans donner de travail ou de produits. Elle varie selon la grosseur des animaux et l'espèce, c'est-à-dire que plus l'animal est petit, plus grande est la ration d'entretien qu'il exige en proportion de son poids.—Elle est, en général, pour les herbivores, de 1 3/4 livre de bon foin sec, ou l'équivalent d'autres substances pour 100 lbs du poids vivant de l'animal.

La *ration de production* est la quantité de nourriture nécessaire pour obtenir de l'animal des produits utiles, comme lait, graisse, travail, etc. C'est donc, en général, la seule qui soit vraiment profitable. Cette ration, ajoutée à celle d'entretien et donnée en quantité suffisante, permet d'obtenir des animaux tous leurs produits. Elle est d'environ 1 3/4 livre de foin ou l'équivalent par 100 livres du poids de l'animal.

La ration totale comprend la ration d'entretien et la ration de production.

Par la *bonne qualité* de la nourriture, on entend qu'il doit exister un rapport convenable entre les aliments réparateurs ou aliments azotés d'une part, et les aliments respiratoires ou aliments gras et carbonnés d'autre part; ce rapport doit varier selon le produit à obtenir.

**RATIONS POUR VACHES LAITIÈRES.**—Dans toute ration bien ordonnée, il doit entrer:

- 1° Du bon foin (foin de trèfle en particulier) qui forme la base de la ration;
- 2° Aliments aqueux, comme l'ensilage et les racines fourragères;
- 3° Aliments fibreux, comme les pailles;

4° Des aliments concentrés (riches en azote) comme les tourteaux de coton, les tourteaux de lin, la graine de lin moulue, les pois, les différentes espèces de grains, etc.

A part le bon foin, aucun de ces aliments ne peut s'employer exclusivement; ils doivent toujours se donner mélangés dans de justes proportions.

## EXPÉRIENCES ET EXCURSIONS

**APPAREIL DIGESTIF ET CIRCULATOIRE DU BŒUF.**—(a) Montrer le dessin de l'appareil digestif d'un bœuf: les 4 cavités de l'estomac, la longueur de l'intestin (76 verges).

(b) Compter les dents; remarquer leur position, leur forme. Examiner les mouvements de la mâchoire. Le bœuf, la vache, le mouton n'ont pas de dents incisives à la mâchoire supérieure, mais ils en ont 8 à l'inférieure. Le cheval a 6 incisives à chaque mâchoire.

(c) Voir les quatre cavités du cœur et les vaisseaux qui y aboutissent. Différence entre les artères et les veines.

**GÉLATINE.**—(a) Laisser macérer un os frais dans du fort vinaigre ou de l'acide chlorhydrique étendu d'eau. Après dissolution des sels calcaires, laver les os. Il est mou: c'est de la gélatine. On peut la découper en lames minces et la laisser se dessécher au soleil. On a de la colle forte.

(b) On peut aussi obtenir de la gélatine en faisant bouillir pendant 8 à 9 heures de la peau épilée de porc, de veau, etc. ou les pieds, les oreilles, les tendons de l'animal, ou simplement des os. On a soin de remettre de l'eau à mesure que l'ébullition la fait disparaître. On filtre le liquide tout bouillant, puis on le laisse refroidir.

**PRÉSURE.**—Se procurer une caillette de veau, la nettoyer, en mettre quelques morceaux dans un peu d'eau acidulée avec quelques gouttes d'acide chlorhydrique et maintenir pendant une heure à une température de 40° environ. On obtient ainsi de la présure.

**FROMAGE GRAS.**—Verser deux cuillerées de présure dans une pinte de lait frais tiré que l'on conservera tiède. Après coagulation, on filtre sur un linge. Le caillé renferme la crème du lait: c'est la *fromage gras*.

## XXe LEÇON

## Engraissement du bétail

Celui qui soigne son bétail soigne sa bourse. (BUGEAUD).

Le bœuf, le mouton et le porc sont les principaux animaux de boucherie; on les engraisse en vue de l'abattoir.

**BÊTES À CORNES.**—Les bêtes de l'espèce bovine peuvent être engraisées à tout âge. Cette opération dure de quatre à cinq mois.

L'engraisement se fait au pâturage ou à l'étable. Le premier mode n'est praticable

que dans les pays d'herbages: le second l'est partout. A l'étable, une ration de 40 lbs de foin ou l'équivalent suffit à un animal à des heures réglées, puis de laisser les animaux ruminer en repos.

**BÊTES À LAINE.**—Le mouton fournit tout à la fois de la laine et une viande estimée. Cet animal est très utile dans les terres pauvres et légères. Il aime les sols secs et élevés rien ne lui est plus contraire que l'humidité.

Les bergeries doivent être saines, bien aérées; les bêtes à laine, plus que les autres, se trouvent bien d'un air frais et souvent renouvelé.—On les engraisse, soit en les parquant, soit en les faisant paître des prairies naturelles ou artificielles.—Si l'herbe du pâturage ne suffit pas, on donne, à la bergerie, un supplément en foin, en racines ou en grain.

**LES PORCS.**—La meilleure saison pour leur engraissement est l'été et le commencement de l'automne, à cause des trèfles en vert à utiliser. On les nourrit au trèfle, au lait, à la farine d'orge, aux pois. Les patates cuites mêlées aux grains moulus, produisent un bon engraissement économique. Trop de blé d'Inde rend le lard mou et huileux.

Il leur faut une température convenable, selon la nature de l'alimentation, une propreté complète, la tranquillité et le confort, une alimentation raisonnée et abondante, sans excès, donnée à des heures régulières, de manière à ne rien laisser gaspiller. Dans ces conditions, les porcs engraisent aussi bien l'hiver que l'été.

## EXPÉRIENCES

**CORPS GRAS.**—(a) Mettre un peu d'huile dans un tesson et allumer une mèche.

(b) Faire fondre de la graisse de porc ou de bœuf: une mèche enflammée y brûlera comme dans l'huile.

(c) Faire la même expérience avec du beurre fondu. L'huile, la graisse, le beurre, sont des corps gras.

**LES GRAISSES, LES ESSENCES ET LA CHALEUR.**—(a) Faire avec chacun des trois corps gras ci-dessus une tache sur un morceau de papier: l'effet est le même, le papier devient translucide. Si on chauffe le papier, la tache ne disparaît pas.

(b) Humecter un autre papier de benzine ou d'essence de térébenthine; il devient également translucide, mais la tache disparaît par la chaleur.

(c) Faire une tache de graisse ou d'huile sur un morceau d'étoffe et l'enlever au moyen de la benzine ou de l'essence de térébenthine.

**HUILE FIGÉE.**—En hiver, montrer de l'huile figée: elle ressemble au beurre fondu solidifié par le refroidissement.

**ENGRAISSEMENT DES VOLAILLES.**—Montrer aux élèves comment on engraisse une volaille; comment on la gave.



XXI<sup>e</sup> LEÇON

## Élevage et amélioration des animaux domestiques

*Il faut travailler chaque jour à devenir meilleur.*

Il existe trois différentes manières d'améliorer les animaux de ferme: 1<sup>o</sup> le choix des races; 2<sup>o</sup> la sélection ou choix des sujets d'une même race; 3<sup>o</sup> une bonne nourriture et des soins intelligents.

Les races doivent, avant tout, être appropriées aux ressources de l'exploitation et au service qu'on a en vue. Mais il ne faut que des sujets bien conformés et annonçant de la vigueur.

Les soins domestiques influent puissamment sur la qualité et la beauté des animaux: il importe donc de veiller sur l'alimentation et l'hygiène.

**ESÈCE BOVINE.**—On nourrit le jeune veau du lait de sa mère durant une huitaine de jours; puis, pendant deux ou trois mois, d'un mélange de lait et de farine ou de graine de lin cuite broyée. On peut augmenter graduellement la quantité de graine de lin jusqu'à ½ livre par jour pour un veau de 2 mois. Peu à peu on lui donne de l'herbe fine et tendre; enfin on le mène paître de bonne herbe.

**ESÈCE OVINE.**—La brebis nourrit d'abord l'agneau de son lait; au bout de six semaines on donne au jeune mouton du grain concassé, et on en vient progressivement à lui faire manger des plantes fourragères.

**ESÈCE CHEVALINE.**—Le poulain prend le lait de sa mère pendant les trois premiers mois; on le sevré ensuite peu à peu en lui donnant de la farine d'orge délayée et un peu de bon foin. Ce n'est que dans le courant de la seconde année qu'on en vient à lui donner de l'avoine.

**ESÈCE PORCINE.**—Les gorettes ou porcelets prennent d'abord le lait de leur mère. On les sevré vers l'âge de deux mois. On commence par leur donner du petit-lait et même du lait de beurre; on en vient progressivement à leur donner des aliments plus substantiels, comme des pommes de terre cuites mélangées de lait ou de farine d'orge. Finalement on les accoutume à se nourrir de toutes sortes d'aliments.

## EXPÉRIENCES ET EXCURSIONS

**ÉTUDE DU SANG.**—Si l'on peut se procurer du sang de porc tout chaud, mettre de côté une partie de ce sang; le caillot ne tardera pas à se former; le liquide est le sérum.— Dans une autre partie on mettra quelques cristaux de soude: leur présence empêchera la formation du caillot.—Le reste sera battu avec un paquet de brindilles de bois sur lesquelles s'attachera la fibrine en se coagulant. Le sang reste liquide; il est encore rouge à cause des globules. La fibrine collée aux brindilles devient blanche après un lavage.

**LE SÉRUM DU SANG.**—Chauffer à un feu doux le sérum du sang; il se prend en une gelée blanche qui ressemble au blanc de l'œuf cuit.

Le Dr Roux, élève de M. Pasteur, vient d'appliquer (1894) avec succès le sérum du

cheval au traitement du croup, de l'angine et autres maladies diphtériques.

**ORGANES INTÉRIEURES DU PORC.**—Voir et reconnaître dans le corps de l'animal les divers organes intérieurs: cœur, poumons, estomac, intestins, foie, etc. Faire remarquer le diaphragme ainsi que les délicates enveloppes du cœur et des poumons.

XXII<sup>e</sup> LEÇON

## Qualité des diverses espèces d'animaux domestiques

*Ce qui coûte rien vaut toujours trop cher.*

**RACE BOVINE.**—La race bovine peut être élevée, soit pour le lait, soit pour la viande, soit pour le trait.

Les meilleures vaches laitières pour notre pays sont, les *ayrshires* pour l'abondance avec richesses moyennes; les *guernseys*, race anglo-normande, donnent un excellent lait, en abondance, les *jerseys* se distinguent par la qualité et la quantité du lait. Les vaches *canadiennes* et *jerseys-canadiennes* peuvent être classées parmi les meilleures laitières, tant pour la quantité que pour la qualité du lait; elles ont de plus l'avantage d'une grande rusticité. Toutes ces races sont aussi très avantageuses pour la viande.

**SIGNES D'UNE BONNE VACHE LAITIÈRE.**—On reconnaît une bonne vache laitière aux signes suivants: tête et cornes fines; yeux gros, vifs et doux; cou mince, peau fine et souple; pis long, large et profond; trayons d'égale grosseur, longs et bien espacés; veines à lait bien nouées et développées. Un pis soyeux, l'intérieur des oreilles, le tour des yeux et de la queue, d'une peau orange et chargée de pellicules graisseuses, indiquent un lait riche.

**RACE CHEVALINE.**—Les plus profitables dans ce pays pour nos travaux et pour le marché, sont: les chevaux de trait et les chevaux de luxe et de trait combinés.

Les meilleurs chevaux de trait et les plus recherchés sont actifs, sains et souples. Ils pèsent de 1200 à 1500 lbs. Les chevaux de luxe se subdivisent en chevaux de selle et en chevaux de carrosse. Le pur sang anglais est le type le plus parfait du cheval de selle, le demi-sang, sain et de belle allure convient pour le trait léger (carrosse); viennent encore les *poneys*, très recherchés pour leur vigueur, leur rusticité, leur sobriété et leurs aptitudes à toutes espèces de travaux; le type est le cheval canadien.

**RACE OVINE.**—La race ovine peut être considérée à deux points de vue, selon que l'on envisage le produit de la laine ou celui de la viande.

Les races qui conviennent le mieux à notre climat sont les races à laine courte, épaisse et compacte, qui les protège contre les intempéries de la saison rude. Elles sont plus rustiques, et généralement leur viande est plus délicate et plus recherchée sur les marchés.

Les plus estimées sont: le *southdown*, petit mais très rustique et d'excellente qualité; le

*shropshire-down*, plus gros que le précédent et bien rustique, très recherché dans le pays.— Citons encore, parmi ceux à laine longue, le *lincoln* et le *border leicester*.

**RACE PORCINE.**—Les races anglaises sont estimées parce qu'elles absorbent peu et engraisent promptement. Les principales sont les *yorkshires* et les *berkshires*, dont le croisement donne de bons résultats.

Outre les races importées d'Angleterre, on préconise dans cette province deux races américaines de valeur, le *chester-white* de taille moyenne et le *poland-china* de grosse race.

## EXPÉRIENCES

**LE TANIN.**—Monter du tanin; en faire dissoudre dans de l'eau. C'est un acide: il rougit un peu la teinture de tournesol.

**ACIDE TANNIQUE.**—Battre fortement un blanc d'œuf dans de l'eau et filtrer; mettre un peu d'acide tannique; il se produit un précipité. C'est l'acide tannique dont s'imprègnent les peaux par le tannage, qui les rend imputrescibles et les dureté en cuir.

XXIII<sup>e</sup> LEÇON

## Industrie Laitière—Lait

*La vache rend au prorata des soins qu'on lui donne.*

Par *industrie laitière* on entend l'exploitation du lait de la ferme pour la fabrication du beurre et du fromage.

Il est de l'avantage de tous les cultivateurs d'une paroisse d'assurer la création ou le maintien d'une ou de plusieurs fabriques de beurre ou de fromage dans la localité.—Le cultivateur n'aura ainsi qu'à produire le lait dans les meilleures conditions possibles, et à l'envoyer au fabricant, qui obtiendra toujours un produit plus uniforme et plus facile à vendre.

Aujourd'hui que ces fabriques sont devenue la source principale des revenus du cultivateur dans notre province, il importe de ne rien négliger pour les augmenter, ou au moins, pour conserver prospères celles qui existent.

A cette fin, tout laitier intelligent doit nourrir ses vaches de façon à en tirer le plus grand profit possible, et cela de mois en mois et d'année en année. Il s'agit d'obtenir par an et par vache, le plus grand rendement en lait riche, tout en dépensant proportionnellement le moins possible en nourriture et en soins.

L'herbe des bonnes pâtures, la luzerne, le trèfle, les pommes de terre, les carottes, les choux de toutes sortes, le blé d'Inde, les tourteaux sont parmi les meilleurs aliments pour les vaches laitières. Les sons et bas produits des meuneries sont également excellents. Autant que possible, il faut donner les choux ou les différentes racines après la mulsion ou traite.

On estime qu'une vache est excellente si elle donne par an une quantité de lait égale à son propre poids.—Le rendement moyen annuel de bonnes laitières peut descendre à 6 ou 7 fois le poids vif. Ainsi une vache de

1100 lbs donnerait 6600 lbs d'un lait de richesse moyenne.

Le lait est un liquide blanc, opale, doux et légèrement sucré. Il contient, dans des rapports qui varient d'une vache à l'autre, les éléments suivants, qui en font un aliment complet et digestible: de l'eau, une matière grasse ou beurre, de la caséine ou fromage, du sucre et des sels.

La valeur du lait dépend surtout du taux de matière grasse qu'il contient. Cette teneur dépend de sa race, de la nourriture, du milieu, du temps écoulé depuis le vêlage et de particularités individuelles.—Un point essentiel est de traire les vaches à des heures régulières jusqu'à la dernière goutte, parce que ce sont les dernières gouttes qui sont de beaucoup les plus riches.

**LAITERIE ET VAISSEAUX.**—S'il est important de donner aux vaches une nourriture substantielle, variée et suffisamment abondante pour avoir de bon lait, il importe aussi de bien soigner ce lait. Rien de plus délicat; la moindre saleté et le moindre ferment dans les vaisseaux qui le renferment y sont des germes de décomposition qui finissent par affecter les produits.

La laiterie doit être fraîche et tenue parfaitement propre, sans y mettre autre chose que le lait. Tous les vaisseaux dont on se sert doivent également être très propres; il faut les frotter, les passer à plusieurs eaux, même à l'eau bouillante, puis les renverser pour qu'ils s'égouttent.—Ces vaisseaux ne doivent jamais être en bois; le fer-blanc soigneusement étainé est bon; mais les vaisseaux de faïence sont préférables.

Aussitôt la traite faite et avant de ramasser le lait, il faut le battre pendant quelques minutes, afin de permettre à l'air de tuer certains germes malfaisants; le passer afin de le débarrasser des impuretés qu'il peut contenir; puis le verser dans des vases larges et peu profonds. Là, on le laisse en repos pendant un temps qui peut varier, suivant la température, de 12 à 36 heures. C'est pendant ce repos que les globules gras remontent peu à peu à la surface pour former la couche de crème.

Avec le lait on fait du beurre et des fromages.

#### EXPÉRIENCES

**DENSITÉ DU LAIT.**—Mesurer au moyen du densimètre la densité du lait frais tiré; e. le varie de 1028 à 1033.—Pesier ensuite et comparer.

**VÉRIFICATION DU LAIT.**—Pesier une pinte de lait pur et en noter le poids; remplacer une partie du lait par de l'eau et peser de nouveau; calculer la quantité d'eau substituée au lait.—Vérifier au moyen du densimètre.

**DENSITÉ.**—La densité est le poids spécifique d'un volume de liquide comparé à un égal volume d'eau; ainsi une pinte d'eau à 15° pesant 30 onces, une pinte de lait pur, à la même température, pèse 28 à 33 onces; une pinte de lait pur, à la même température, pèse 28 à 33 onces; une pinte de lait écrémé, à 15°, pèsera au moins 33 onces; ce poids est le poids spécifique du lait. Ainsi la densité du lait pur est 28 à 33, celle du lait écrémé 33.—C'est sur la vérification de cette densité qu'on

se base pour reconnaître si le lait a été additionné d'eau. Pour cela, on se sert d'un instrument appelé lactodensimètre ou pèse-lait.

### XXIVe LEÇON

#### Beurre et fromage

*La famille industrielle et économique verra l'aisance à ses foyers.*

**BEURRE.**—La fabrication du beurre comprend l'écrémage, le barattage et le délaitage.

Comme pour le lait, tous les ustensiles et linges servant dans la fabrication du beurre, tels que barattes, tinettes, etc., doivent être d'une propreté exquise.

Dans la pratique, il est impossible de laisser au lait le temps nécessaire pour qu'il s'écume à fond, à cause de l'ingérence inévitable des microbes.—Le but que l'on doit se proposer par l'écrémage est de retirer du lait tout ce qu'on peut de matière grasse sans rendre le lait écrémé impropre à d'autres usages. Chacun doit donc choisir parmi les systèmes connus celui qui convient le mieux à ses conditions d'exploitation.

En principe, ce n'est pas l'épaisseur de la couche de crème que l'on doit chercher, mais la quantité de matière grasse qui s'y trouve réunie. Or, 1° la quantité de matière grasse réunie dans la crème augmente avec la température. C'est de 50° à 60° F. que l'écrémage est le plus sûr et le plus complet; 2° les conditions pratiques d'épuisement maximum du lait sont les vases plats et peu profonds. L'emploi de ces vases s'impose partout où le lait n'est pas refroidi autrement qu'au contact de l'air, ou écrémé à la centrifuge.

En employant ces écrémeuses, on obtient la crème du lait aussitôt la traite des vaches.

En moyenne, par l'écrémage ordinaire, 1 livre de beurre est fournie par 2½ pinte de crème ou environ 25 livres de lait; tandis qu'il ne faut que 21 à 22 livres de lait, en moyenne, quand on se sert de l'écrémeuse centrifuge.

**CONDITIONS D'UN BON BARATTAGE.**—Toute baratte simple de construction, facile à nettoyer, ayant fait ses preuves dans un long usage, peut donner en peu de temps de bon beurre, en quelque matière qu'elle soit faite, mais à trois conditions: la 1ère, relative au temps de l'opération, est qu'on se conformera scrupuleusement aux règles d'emploi spéciales à la baratte dont on se sert;—la 2e, relative aux qualités du beurre, est qu'on fasse avec attention et méthode toutes les opérations relatives à la préparation de la crème et à la manipulation du beurre obtenu;—la 3e, relative à la vitesse des mouvements, qui doit être d'autant plus grande que le modèle sur lequel on opère est plus petit.—Il ne faut ni trop de lenteur ni trop de vitesse, mais un juste milieu.

La température est très importante dans le barattage. Le mieux est de chauffer à l'avance au degré voulu, dans un bain-marie, le lait ou la crème sur laquelle on veut opérer, et de ne l'introduire qu'alors dans la baratte.

**DÉLATTAGE.**—Lorsque le beurre est aggloméré dans la baratte en très petits grains, il

faut l'en extraire et expulser le lait qu'il contient en grande abondance, sans quoi la rancissure se produirait promptement.—C'est surtout d'un bon délaitage que dépend la conservation du beurre et sa valeur au marché.

Lorsque le beurre est délaité et a subi un pétrissage suffisant, on lui donne sa dernière forme après l'avoir préalablement et convenablement salé avec du sel très fin, parfaitement pur et exempt d'humidité.

L'emballage et l'emballage doivent être soignés à la perfection. Le beurre dans les tinettes doit être tassé de façon qu'il n'y ait aucun espace vide.—Les tinettes doivent être belles et faites avec un très grand soin, de manière à rester parfaitement étanches.

**FROMAGE.**—Avec le lait on fait une grande variété de fromages, qui portent divers noms suivant leur qualité et leur origine. Mais tous ces fromages se partagent en trois catégories: les fromages gras, les demi-gras et les maigres.

Lorsqu'on fait cuire le lait sans l'écrémer, on obtient du fromage gras;—si l'on enlève une partie de la crème, on a du fromage demi-gras;—si on l'enlève complètement, on a du fromage maigre.

La fabrication du fromage comprend trois opérations: faire cailler le lait, évacuer le petit-lait et mettre en moule le caillé de manière à obtenir un gâteau d'une pâte homogène. Pour certaines variétés, on a la mise en presse, la cuisson du caillé, etc.

#### EXPÉRIENCES

**FROMAGERIE.**—S'il existe des fromageries dans vos environs y faire visite. élèves.

**LA CRÈME DU LAIT.—LE CAILLÉ.**—(a) Prendre un verre de lait frais tiré; le laisser reposer pendant un jour dans un appartement frais, puis examiner la crème formée.

(b) Enlever cette crème; verser dans le lait écrémé quelques gouttes d'acide sulfurique ou d'un autre acide. Le caillé ou caséine se formera.—L'alcool à également la propriété de cailler le lait.

(c) Mettre le caillé dans une dissolution de cristaux de soude (carbonate de soude); il se dissoudra.

#### Nos animaux

Nos plus beaux animaux de races pures s'exportent rapidement aux États-Unis. C'est évidemment à notre détriment. Si les choses continuent, nous n'aurons bientôt plus que les rebus. Et comment reprendrons-nous ensuite un élevage avantageux? Ne nous laissons donc pas prendre par les prix alléchants que nous offrent les Américains; pensons au lendemain.



*Destru*  
une des  
pour le  
se multi  
ses stolo  
et rameu  
du sol s  
débarras  
recours  
série de  
Après u  
hersez d  
tervalle  
exposere  
qui les  
celles q  
est néce  
opératio  
semaine  
nettoyai  
vail, ma  
ne saur  
vahi pa  
pléter l  
une plan

*Cultu*  
saire po  
engrais  
ment de  
qualité  
en engr  
mais po  
doit y  
sol. U  
tasse d  
amélior

*Cu*  
Le  
des vie  
périssa  
une gl  
Les  
vent d  
de cap  
de lon  
l'espac  
saire d  
l'année  
vant é  
jour, c  
sur le  
le Ser  
faire l  
12 blo

10 blo  
8 blo  
7 blo



## Grande culture

### LE CHIENDENT

**Destruction du chiendent.**—Le chiendent est une des mauvaises herbes les plus redoutables pour le cultivateur. Cette plante vivace se multiplie avec une rapidité extrême par ses stolons, et ses nombreuses racines longues et rameuses arrivent promptement à s'emparer du sol si l'on n'y prend garde.—Pour s'en débarrasser, le meilleur moyen est d'avoir recours à la demi-jachère et de pratiquer une série de labours et de hersages successifs. Après un labour à la profondeur ordinaire, hersez dans les deux sens à quelques jours d'intervalle par une après-midi chaude: vous exposerez ainsi les racines à l'ardeur du soleil qui les détruira en partie, et vous brûlerez celles que la herse aura rassemblées. S'il est nécessaire, n'hésitez pas à répéter ces opérations une seconde fois après cinq ou six semaines. Sans doute, de telles façons de nettoyages exigent une certaine dose de travail, mais rappelons-nous qu'aucune culture ne saurait être rémunératrice sur un sol envahi par les mauvaises herbes. Pour compléter la destruction du chiendent, cultivez une plante racine après la demi-jachère.

**Culture du tabac.**—L'engrais le plus nécessaire pour le tabac à fumer est la potasse. Les engrais azotés qui favorisent le développement des feuilles ne produisent pas la meilleure qualité. Le champ de tabac doit être riche en engrais afin de produire de larges feuilles, mais pour avoir du tabac qui brûle bien, il doit y avoir beaucoup de potasse dans le sol. Une petite quantité de nitrate de potasse dans la couche-chaude est très utile et améliore la qualité.

A. D.

### Cultivateurs, récoltez votre glace

Le refoidissement du lait, la conservation des viandes, des légumes et autres produits périssables, chez le cultivateur, demandent une glacière ou chambre froide.

Les dimensions de cette chambre ne peuvent dépasser en moyenne 1,000 pieds cubes de capacité. La bâtisse qui aurait 10 pieds de long, 10 de large et 10 de haut, donnerait l'espace voulu pour conserver la glace nécessaire durant les quatre mois les plus chauds de l'année. La consommation annuelle pouvant être de 3 tonnes, à raison de 50 lbs par jour, durant les quatre mois, on peut se baser sur le tableau suivant, qui nous est fourni par le Service de Réfrigération d'Ottawa, pour faire la récolte et la coupe de la glace:

12 blocs de 18 × 36 pes, 8 pes d'épais = 1 tonne.  
10 blocs de 18 × 36 pes, 10 pes d'épais = 1 t.  
8 blocs de 18 × 36 pes, 12 pes d'épais = 1 t.  
7 blocs de 18 × 36 pes, 14 pes d'épais = 1 t.

6 blocs de 15 × 36 pes, 16 pes d'épais = 1 t.  
6 blocs de 18 × 36 pes, 20 pes d'épais = 1 t.

Nous indiquerons prochainement pourquoi et comment on doit faire la réfrigération du lait.

A. D.

### Conseils pratiques aux fabricants de sucre et de sirop d'érable

Les chaudières doivent être en fer-blanc, bien soudées en dedans et exemptes de rouille et autres impuretés, bien lavées et échaudées, le printemps, avant de les mettre en usage.

Pour un sucrerie de moins de 1,000 vaisseaux, on peut se servir de chaudières de moins d'un gallon et demi, mais celles de deux gallons sont préférables; pour 1,000 et au delà, ne vous servez pas de chaudières de moins de deux gallons.

Les chalumeaux doivent être en métal qui ne rouille pas, car la rouille gâte l'eau d'érable et le goût des produits, sans compter qu'elle noircit le sirop et le sucre. Les chalumeaux étamés rouillent moins. Ils doivent être ébouillantés et bien lavés, de même que tous les ustensiles de sucrerie, sans rien excepter, avant la saison des sucres.

L'évaporateur et les réservoirs pour recueillir et emmagasiner l'eau d'érable doivent être ébouillantés après chaque jour de service.

Les couloirs des réservoirs et celui de l'évaporateur doivent aussi être lavés chaque jour.

Les réservoirs d'emmagasinage doivent contenir un bloc de glace qui conserve l'eau d'érable tant qu'il y en a.

Le sirop fini doit être coulé dans un couloir en flanelle et laissé dans un "siroptier" pendant au moins 12 heures, pour lui permettre de déposer les impuretés qui auraient passé au travers du couloir.

L'évaporateur ne doit contenir que juste la quantité d'eau d'érable nécessaire pour couvrir le fond des casseroles, et, si vous servez des évaporateurs modernes, juste assez d'eau pour couvrir les plis des grandes casseroles.

Avec peu d'eau et un feu bien nourri, la sève s'évapore vite et chauffe moins longtemps, ce qui empêche le sirop de prendre une teinte rougeâtre.

Comme combustible, servez-vous de bois bien sec. Plus le bois est sec, plus votre feu, s'il est bien fait, est fort et ainsi plus vite se fait l'évaporation. Ce point est très important.

Quand le sirop a commencé à se faire, le feu doit être tellement bien nourri que l'on puisse retirer du sirop de l'évaporateur au moins toutes les dix minutes.

Faites un feu qui fait de la flamme et non des charbons; n'ouvrez qu'une porte de la fournaise à la fois, pour éviter autant que possible les courants d'air froid sous les casseroles, ce qui retarderait l'ébullition et ferait noircir le sirop.

La propreté est indispensable en tout lieu et surtout à la sucrerie. N'oubliez pas que la sève de l'érable est plus susceptible de se gâter que le lait. Vous ne vous servez jamais deux fois de suite d'un vase, pour y mettre du

lait frais, sans l'avoir lavé auparavant; faites de même pour la sève.

Si cela était possible, il serait bon d'ébouillanter les chaudières tous les trois ou quatre jours durant la saison des sucres. Par là, on retarderait la production de ce qu'on appelle "sucre de sève".

Ne vous servez pas d'un évaporateur trop petit qui vous obligera de garder votre eau d'érable plus d'un jour, car l'eau doit être récoltée tous les jours et évaporée immédiatement.

Empaquetez votre sirop dans des bidons d'un gallon au moins, selon la demande de votre clientèle, et mettez les étiquettes portant votre nom comme garantie que votre sirop d'érable est pur.

"SUCRIER"

### Culture des céréales

#### LES RÉCOLTES ET LA PRÉPARATION DU SOL

Le rendement des récoltes est déterminé par la quantité et l'assimilabilité des engrais qu'il y a dans le sol.

Dans un assolement judicieux, chaque culture crée des conditions favorables pour la culture suivante.

Les plantes épuisantes, comme les grains, devraient alterner dans l'assolement avec les plantes améliorantes comme les trèfles.

Des labours complets et répétés fréquemment sont indispensables pour maintenir le sol dans de bonnes conditions pour y conserver l'humidité et détruire les mauvaises herbes.

Tous les fourrages et autres produits de la ferme devraient servir à la nourriture des animaux, et le fumier retourner à la terre sans pertes inutiles.

Plus on aura de matières nutritives pour les plantes, obtenues par l'intermédiaire de nos animaux, mieux ce sera.

#### LABOUR D'AUTOMNE

Le labour d'automne empêche la propagation des mauvaises herbes, tient en échec les insectes nuisibles, répartit le travail de la ferme, augmente la capacité rétentive de l'humidité du sol, facilite l'action pulvérisatrice de la gelée et permet d'ensemencer plus tôt au printemps.

#### PRÉPARATION DU SOL AU PRINTEMPS

Ameublissez la terre au printemps aussitôt qu'elle est assez sèche pour être travaillée sans altérer sa texture. Si le sol se dessèche trop rapidement avant les semailles, le passage de la herse déchirera la croûte, formera une terre poreuse et conservera l'humidité. Comme les pluies durant la période de croissance se sont pas suffisantes pour amener la maturité de nos récoltes, il nous faut conserver l'humidité provenant de la neige et des pluies de printemps. L'ameublissement de la surface du sol accomplit ce résultat d'une manière très satisfaisante.

## ÉPOQUE DES SEMAILLES POUR LES PETITS GRAINS

A l'exception des pois, tous nos petits grains devraient être semés au printemps aussitôt que la terre peut être travaillée avantageusement. Les résultats de quatre années nous montrent un rendement moyen de 38.12 minots par acre pour du blé semé de bonne heure et seulement de 19.63 minots pour un champ ensemencé quatre semaines plus tard. De l'avoine semée de bonne heure produit une moyenne de 76.28 minots; celle semée quatre semaines plus tard n'a donné que 59.07 minots: c'est-à-dire une perte de près de vingt minots par acre, due entièrement à l'époque de l'ensemencement.

Un retard d'une semaine dans les semailles du blé, lorsque le sol est prêt à recevoir la semence, produit une perte de 8.43 minots par acre; le même retard lorsqu'il s'agit d'avoine a pour résultat une perte de 8.72 minots—un argument sérieux en faveur des semailles hâtives.

## QUANTITÉS À SEMER

Des essais faits à deux reprises, dans une période de quatre années, démontrent que sur une terre de bonne qualité, deux minots par acre constituent la meilleure quantité de semences pour l'orge et le blé. Pour l'avoine, 2½ minots à trois minots ont donné le meilleur résultat.

## ENSEMENCEMENT À LA MACHINE ET À LA VOLÉE

Exception faite pour les pois, la différence dans le rendement, pour une année moyenne, sur un sol bien préparé, n'est pas grande; mais elle est généralement en faveur de l'ensemencement mécanique. Cette dernière méthode distribue également les graines et les enfouit à une profondeur plus uniforme que par l'ensemencement à la volée. Comme résultat, l'on hâte et uniformise la germination et il faut moins de graines.

## HERSAGE ET ROULAGE DES PETITES GRAINES

Toutes les cultures de plantes vivaces ou bisannuelles, y compris le trèfle et les plantes fourragères, devraient être hersées une ou deux fois lorsque les plants ont de 3 à 6 pouces de hauteur. En plus du cassage de la croûte et de la conservation de l'humidité, le hersage détruit une foule de petites herbes nuisibles. Si ces mêmes plantes vivaces sont roulées, elles doivent, immédiatement après être travaillées avec une herse légère ou un cultivateur.

## RÉCOLTE DU GRAIN DE SEMENCE

Les récoltes qui doivent fournir les grains de semence devraient être laissées sur pied jusqu'à maturité complète. La coutume de réserver la partie du champ la plus avancée en maturité et la mieux développée est très recommandable.

## CHANGEMENT DE GRAINES DE SEMENCE

Les résultats de vingt années d'expériences à Guelph semblent prouver que des graines acclimatées, quand elles poussent sur une même terre, ne diminuent pas le rendement, mais l'augmentent sensiblement.

## "CÉRÈS"

## La culture des fraises

N'est-ce pas le moment opportun de parler de cette culture, dont les détails, si j'en juge par notre correspondance privée, sont encore assez peu familiers à une foule de cultivateurs désireux de se renseigner à ce sujet. La saison de plantation arrivera bientôt; il faut être prêt à en profiter largement.

En rédigeant ces quelques notes, je n'ai pas la prétention de traiter à fond cette question, ni de déterminer rigidement une ligne de conduite, sans laquelle il n'y aurait pas de salut. Non; j'ai constaté qu'avec des modes différents, mais appropriés, de culture, on arrive à d'excellents résultats, mais tant cette culture est profitable, lucrative. Dans certains centres, comme dans la paroisse de St-Joseph-du-Lac, la fraisière et le verger sont deux sources de revenus qui permettent à leurs propriétaires de vivre dans une aisance enviable.

Je ne connais aucune culture susceptible de rapporter autant à l'arpent qu'une fraisière, j'entends, en bonne saison, lorsque les gelées tardives du printemps ne viennent pas compromettre la récolte. Je pourrais citer une foule de cas où une fraisière d'un arpent a rapporté, au bas mot \$500.00 de profit net à son propriétaire.

On remarquera aussi que cette récolte se fait dans un temps où le cultivateur est un peu à loisir après ses semailles, en juin et juillet, alors que l'industrie laitière est à peu près le seul revenu de la ferme. La récolte des fraises favorise l'emploi utile et agréable de ce loisir; aussi la regarde-t-on, chez les cultivateurs intéressés, comme la bonne aubaine de l'année.

La culture des fraises prend, chaque année un accroissement considérable et c'est dans le but de la développer davantage que j'offre ces lignes au public.

## FRAISIÈRE OU PÉPINIÈRE

À première vue, on trouvera peut-être oiseuse cette distinction entre fraisière et pépinière. Le fraisier se multiplie naturellement par bourgeons auxiliaires, appelés stolons ou coulants, qui allongent beaucoup leur entre-nœud et s'enracinent vers la première feuille. Il n'y aurait donc pas, à proprement parler, nécessité de faire une pépinière distincte de la fraisière pour la production du plant, puisque celle-ci produit toujours abondamment tous les plants qu'il faut pour maintenir et agrandir la fraisière.

Mais il faut bien remarquer que, dans la fraisière, les coulants ne commencent effectivement à se développer qu'après la pleine maturité du fruit; ils sont nécessairement

tardifs, par conséquent pas propres à la plantation d'automne qui doit se faire du 15 août au 15 septembre: tout au moins, en risquent-ils le succès.

Il paraît évident que pour avoir un plant de premier choix, vigoureux, propre à cette plantation, il faille le cultiver en pépinière, en supprimer toutes les fleurs au fur et à mesure qu'elles apparaissent, afin de conserver aux coulants toute la sève du fraisier. On comprend que celui-ci, déjà épuisé par la production du fruit, ne peut produire que des coulants faibles, beaucoup moins vivaces, moins enracinés que ceux produits par le fraisier de pépinière.

La culture de la fraise se divise donc en deux classes pratiquement distinctes: la culture en vue de la production du fruit et la culture en vue de la production du plant. C'est aux pépiniéristes que l'on s'adresse de préférence lorsqu'on veut avoir un plant de choix. Rien n'empêche cependant que ces deux exploitations se fassent simultanément par le même propriétaire; il importe seulement qu'elles soient faites séparément. Leur mode de culture est différent comme nous le verrons tout à l'heure.

Il y a plus.

On n'a pas, je suppose, ni la qualité ni l'étendue de terrain voulu pour l'établissement d'une fraisière en vue de la vente du fruit; pourquoi, alors, après avoir calculé les chances de succès, ne pas se créer une petite pépinière en vue de la vente du plant? Je connais quelqu'un de la paroisse voisine qui est dans ce cas, et chaque année, il vend pour deux à trois cents piastres de plants de fraisières et à des prix aussi avantageux pour l'acheteur que profitables pour lui.

Je dirai de suite que l'on a grandement tort de faire venir, et à grand frais, des plants des États-Unis et d'Ontario. Nous avons ici les mêmes variétés qui sont, en outre, parfaitement acclimatées. Cultivés en pépinière, ces plants ne le cèdent en rien aux plants étrangers. En produisant ces plants *chez-nous*, on évite des frais considérables de transport, des retards toujours préjudiciables et, souvent, des pertes irrémédiables.

Il ne faut pas une pépinière bien considérable pour produire 100,000 plants qui, vendus à un sou ou un demi-sou apportent un joli bénéfice.

Donc: production des plants, *chez-nous* et en pépinière.

## MODES DE CULTURE POUR LA PRODUCTION DU FRUIT

Je viens de dire que la culture de la fraise se divise en deux classes distinctes: la production du fruit et la production du plant.

Voyons d'abord ce qui concerne la première, pour la production du fruit.

Cette question est assez complexe, mais elle est d'intelligence facile. Et afin d'être clair et concis, je la présenterai sous une de ses aspects les plus saillants quant au sol que cette culture requiert, les méthodes à suivre selon qu'on destine les produits soit au marché, soit à l'usage domestique, les variétés à choisir, les époques de plantation, les soins à y apporter, l'entretien, etc. Comme toutes les plantations spéciales, celle du fraisier requiert

du trava

Le trava

Condi

culture

rain; ma

ment da

terres ja

bles, bie

du print

sière éta

rait pas

résultats

s'annon

protection

le sait bi

sière, de

de son cl

Voilà

Fertili

oublier

proprié

Le fra

pour qu

grosses

ture abo

engrais

Engra

au sol, i

préparé,

nécessai

l'on éta

on doit

raison d'

une ter

pacte, o

à raison

porcs, à

de mout

Ces trois

à un tel

le sol pa

fondeur

Cet es

fasse la

tonne.



L'anim

cinq pas

Presq

est la b

vant vo

sur lui

ble. D

à une o

men de

en sa f

Après

détails.

du travail et un travail intelligent, judicieux. Le travail est toujours à la base du succès.

**Conditions de terrain.**—On peut faire la culture des fraises dans toutes sortes de terrain; mais cette plante se plaît particulièrement dans les terrains ferrugineux, dans les terres jaunes, dans les terres franches, friables, bien égouttées et sur lesquelles les eaux du printemps ne séjournent pas. Une fraisière établie sur un coteau sablonneux n'aurait pas grande valeur et donnerait de piètres résultats. On estime un terrain sur lequel s'annonçât la neige. La neige est une protection pour la fraisière. Le cultivateur le sait bien et c'est pourquoi il établit sa fraisière, de préférence sur les parties latérales de son champ.

Voilà pour la qualité du sol.

**Fertilité du sol.**—Le planteur ne doit pas oublier que le rendement de sa culture sera proportionnel à la fertilité du sol.

Le fraisier est une plante gourmande, et pour qu'il se décide à donner de belles et grosses fraises, il doit trouver une nourriture abondante dans un terrain riche, bien engraisé.

**Engraisement.**—Avant de confier le plant au sol, il faut que celui-ci soit parfaitement préparé, avec tous les apports d'engrais nécessaires, bien mélangés au terrain. Si l'on établit sa fraisière dans une terre légère on doit employer le fumier de bestiaux, à raison de 12 à 15 tonnes à l'arpent. Si c'est une terre franche et tant soit peu compacte, on emploiera, soit le fumier de cheval, à raison de 15 à 17 tonnes, soit le fumier de porcs, à raison de 12 tonnes, soit le fumier de mouton, à raison de 10 tonnes à l'arpent. Ces trois sortes d'engrais conviennent mieux à un tel terrain; ils doivent être enfouis dans le sol par un labour de 7 à 8 pouces de profondeur.

Cet engraisement est nécessaire, que l'on fasse la plantation au printemps ou à l'automne.

(à suivre)



### Animaux de la ferme

#### ACHAT DU CHEVAL

L'animal vous est présenté, placez-vous à cinq pas et regardez-le.

Presque toujours la première impression est la bonne. Dès que le cheval arrive devant vous, vous devez instantanément porter sur lui un jugement favorable ou défavorable. Dans ce dernier cas, il ne faut revenir à une opinion meilleure que si, lors de l'examen de détail, des raisons sérieuses militent en sa faveur.

Après le coup-d'œil d'ensemble, passez aux détails.

Approchez-vous de l'animal, regardez les yeux, la bouche, examinez l'état des dents, s'il n'y a pas de fausses marques, si l'on n'en a pas arraché prématurément. Voir si les naseaux sont bien ouverts, s'ils ne jettent pas, si leur membrane est bien rosée, sans chancre ni inflammation; si l'auge est bien évidée, puis pressant; la gorge s'assure de la toux.

Il faut aussi s'assurer de la fermeté de la chair, de la solidité des tissus; passez la main sur la nuque, le garrot, le dos et les reins en pinçant cette dernière région à la jonction avec le dos pour constater si le cheval exécute le mouvement de flexion, signe de bonne santé. On fait lever successivement les pieds, d'abord pour s'assurer si le pied est plat, serré, encastellé; s'il est cerclé, si la corne est blanche.

Regardez si le cheval porte bien la tête, marche sans se traîner, et s'il s'arrête franchement, s'il tourne facilement de deux côtés, s'il pose les pieds bien à plat.

Les cercles agricoles font un bien réel dans tout le pays. Avec un secrétaire dévoué et des membres pleins de bonne volonté le progrès agricole est assuré.

Une place pour chaque chose, et chaque chose à sa place.

"PALFRENIER"

### Avantages de l'élevage ovine

1. Le mouton est un animal à deux fins: il produit de la laine et de la viande.
2. Cette industrie n'exige que peu de capital. Il n'est pas un cultivateur qui n'ait assez d'argent pour s'acheter quelques moutons.
3. Les recettes viennent rapidement; tous les ans, on vend de la laine et des agneaux.
4. Point n'est besoin d'avoir des bâtiments coûteux. Il faut une loge chaude pour l'agnelage. Quant aux moutons il suffit d'avoir un hangar abrité pour les protéger contre les vents d'hiver.
5. La destruction de mauvaises herbes est un autre avantage. Les moutons mangent avec avidité presque toutes les sortes de mauvaises herbes.
6. Les moutons enrichissent le sol; leur fumier qui est riche est épandu également sur toute la surface du champ.
7. Les moutons n'exigent pas autant d'attention que la plupart des autres animaux de la ferme, sauf à certaines époques de l'année, et ils n'en rapportent pas moins.

### Elevons nos moutons...

Par T.-R. Arkel, B.S.A.

#### SÉLECTION DE LA RACE OU DU TYPE

Le choix de la race est la première difficulté que le novice est appelé à résoudre. La première question que se posent tous ceux qui se lancent dans l'industrie ovine est celle-ci: quelle est la meilleure race? La

seule réponse que l'on puisse faire, c'est que toutes les races sont bonnes lorsqu'elles sont adaptées aux conditions du district où se trouve la ferme ou le ranche du débutant et lorsqu'elles répondent aux exigences des marchés locaux. De même, la sélection de la race dépend aussi beaucoup du goût particulier de l'éleveur et de l'objet qu'il a en vue. Toutes les races que l'on trouve au Canada se prêtent très bien à l'élevage, mais nul ne devrait commencer à élever une race à moins d'être sûr de pouvoir en vendre parfaitement les produits. Les conditions dans lesquelles l'éleveur est placé ne lui permettent peut-être pas de produire des animaux de race pure. S'il élève des moutons simplement pour la vente des métis de choix suffiront, mais même dans ce cas, il faut avoir soin de ne choisir que ceux qui possèdent une bonne conformation pour la production de la viande. Beaucoup de cultivateurs qui n'élèvent que des métis s'imaginent que tous les moutons sont "assez bons", et que par conséquent l'animal le meilleur marché est le plus avantageux. C'est là une fausse économie, car très souvent ceux qui s'en tiennent à ce raisonnement obtiennent dans la progéniture de leur troupeau, des animaux qui ne paient pas même leur pension.

#### UNIFORMITÉ DU TYPE

Chaque éleveur doit s'attacher à réaliser l'unité du type dans son troupeau, que celui-ci se compose de métis ou d'animaux de race et qu'il s'agisse de moutons élevés pour la production de la viande ou de la laine. Cette uniformité du type est spécialement importante dans l'élevage de moutons de race. Dans un troupeau de moutons où se rencontrent plusieurs types, il est extrêmement difficile de faire choix d'un bon bélier. Souvent ce manque d'uniformité enlève beaucoup à l'aspect du troupeau et impressionne d'une manière défavorable l'acheteur ou l'observateur. Tous les éleveurs doivent s'efforcer de produire un type distinct. Ils doivent s'attacher à élever une catégorie de moutons possédant des caractères qui seront reconnus comme caractères distinctifs de leur élevage partout où ces animaux seront présentés. Mais pour atteindre ce but, ils ne doivent jamais donner à un point de fantaisie plus d'importance qu'aux points d'utilité. Aucun caractère ne doit recevoir une importance exagérée par comparaison aux autres, surtout un caractère purement ornemental. Beaucoup d'éleveurs de moutons de race ont, de temps à autre, été saisis de l'obsession de développer d'une façon exagérée une caractéristique à la mode, et ce péché dans l'élevage (car c'est bien un péché) doit être évité. La plupart des béliers de race pure doivent être appelés un jour à servir un troupeau métis et c'est pourquoi on ne doit prendre en considération que leurs points d'utilité.

#### LES DOWNS

Les Downs, ou race des dunes, sont d'origine britannique de même que toutes les races à viande, à l'exception de la race tuni-

sienne, qui est originaire d'Afrique. Les Oxfords et Hampshires sont les plus gros; les Southdowns les plus petits. A l'exception de Highland, le Southdown est la plus petite race que l'on ait élevée au Canada. Au point de vue de la taille, il n'existe pas une très grande différence entre le Oxford et le Hampshire. Le Oxford donne plus de laine, mais cette laine est d'une nature plus grossière que celle du Hampshire et il a le corps plus compact. Tous deux sont recouverts de laine sur la tête et sur les pattes et fréquemment sur la face. Sur le Oxford, la couleur du poil varie de noir à gris. La Hampshire sous ce rapport est uniformément noir ou gris foncé. Le Suffolk ressemble au Hampshire sous bien des rapports. Il est plus petits cependant et n'a pas de laine sur la face ou sur les pattes. La laine entoure les yeux et descend même au-dessous du paturon. La couleur du poil est d'un brun uniforme. Il n'est pas aussi gros que le Oxford ou le Hampshire. La viande du Southdown est très appréciée à cause de son goût exquis, mais le rendement n'est pas aussi considérable que chez les autres races plus développées; la production de laine n'est pas non plus aussi forte. La figure est d'une couleur grise ou brun-clar. La tête et les pattes sont recouvertes de laine, mais tout le reste de la figure est généralement nu. On prétend que les Downs sont les plus rustiques de toutes les races de boucherie et qu'ils peuvent résister aux températures les plus rigoureuses. Les mâles et les femelles n'ont pas de cornes. En fait le Dorset et le Highland à tête noire, dont les deux sexes portent des cornes, sont les seules races importantes de boucherie qui possèdent ces accessoires tout à fait inutiles.

#### NÉCESSITÉ DU LAVAGE

La majorité des bergers lavent leurs moutons principalement pour détruire les tiques. Ces lavages doivent être faits deux fois par an, au printemps après la tonte, et en automne, à la rentrée du pâturage.

L'éleveur de moutons doit veiller tout particulièrement à ce que ses animaux soient en bon état de santé lorsqu'ils sont mis en quartiers d'hiver. Dans la bergerie l'infection se propage facilement et les parasites se multiplient à un point alarmant. Ceci s'applique tout particulièrement aux mites qui causent la gale, aux poux et aux tiques. La longueur de la laine en hiver protège les tiques, favorise leur développement et leur reproduction. On peut toujours, cependant, diminuer les ravages de cet insecte et même les supprimer dans une grande mesure en lavant les moutons en automne.

On doit isoler sans délai tout animal du troupeau qui paraît être infecté de gale. On tond la laine sur cette partie du corps qui est directement attaquée par la maladie, afin de permettre à l'eau de lavage de venir en contact direct avec la peau galeuse. On trempe immédiatement les moutons dans un bain connu et on répète l'opération au bout de dix jours. Trois lavages valent encore mieux que deux, mais on peut laisser s'écouler une période plus longue entre le deuxième et le troisième lavage. Ces méthodes rigou-

reuses de quarantaine et de lavage obligatoires dans les cas d'infection, adoptées et mises à exécution par le Ministère fédéral de l'Agriculture, ont permis de tenir en échec cette maladie si redoutable. Il est utile de dire ici que la gale des moutons est une maladie contagieuse et comme telle, tombe sous le coup de la loi des épizooties. Le propriétaire du troupeau qui s'aperçoit de l'apparition de la gale doit le signaler au Département. Il se rend passible d'une amende n'excédant pas \$200 s'il n'obéit pas à cette disposition de la loi.

#### Engraissement du veau

A proprement parler, l'engraisement du veau comprend deux parties, deux phases particulières: la première que je pourrais appeler la période de préparation; la seconde, la période d'engraisement 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'engraisement. 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 viens de dire 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'engraisement 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'écrémage. En ce cas, je ne crains pas, on trouvera difficilement un mélange supérieur à celui-ci:

Une partie de graine de lin;  
Deux parties de moulée d'avoine;  
Deux parties de maïs.

On sert ces moulées délayées dans du lait eu, 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'engraisement 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'engraisement 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'engraisement 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 sert une poignée lorsqu'ils ont à peu près fini de boire.

Un autre moyen propre à favoriser l'engraisement 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, 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'engraisement mieux pratiqué, tout en augmentant la production nationale, nous nous préparons à rendre, en temps opportun, service à nos malheureux amis d'outre-mer.

SERVICE PROVINCIAL

### Le Pain

Quand on reproche aux boulangers de vendre leur pain trop cher, ils répondent: "C'est la faute aux meuniers", et jusqu'à un certain point ils ont raison, tout en gardant néanmoins leur part de responsabilité. Durant leur dernier exercice annuel terminé le 31 août, les minoteries Ogilvie ont en effet réalisé de leur côté des bénéfices équivalant à 25% de gain sur le capital-actions ordinaire, impôt de guerre déduits; n'est-ce pas un peu fort?

### Oeufs Chinois

La question des fameux oeufs chinois à Montréal est-elle définitivement tranchée? Peut-être. Toujours est-il que les tribunaux viennent d'intenter de nouveau le règlement en condamnant la ville, qui en avait confisqué un bon lot, à payer \$500 d'indemnité à la compagnie importatrice, quand celle-ci toutefois en réclamait \$100,000.



### Nos poules

#### SOIN DES OEUFS

L'oeuf appartient à la catégorie des produits périssables de la ferme. Il est très difficile, en effet, de lui conserver toute sa valeur. Un rien lui est une cause de détérioration. Et pourtant est-il une marchandise, dont le cultivateur prenne moins de soin.

Voyez ce qui se passe. D'abord on a bien garde de laisser le coq continuellement avec le troupeau des pondeuses; on ne nettoie guère les nids, sur le bord desquels se juchent les volailles chaque nuit; puis on ne cueille les oeufs qu'une fois le jour, souvent le soir, après le ménage fini à l'étable et à l'écurie. Alors, les mains souillées, on saisit la première terrine rencontrée, peut-être encore humide, et l'on va sans plus de précaution chercher les oeufs. On les apporte à la maison, où la ménagère ne se préoccupe nullement de leur procurer un endroit frais; parfois elle les déposera dans une armoire de la cuisine. Et encore si on les vendait peu après; mais on les gardera deux et même trois semaines avant de les expédier.

Comment ensuite prétendre obtenir les hauts prix du marché? On perd sûrement de ce chef plus d'un demi-million de piastres par année dans la seule province de Québec.

Il faut commencer par séquestrer les coqs, ne leur permettant pas de féconder les oeufs en dehors du temps de l'incubation; ils vous causeraient trop de tort. Un oeuf infécond se conserve beaucoup mieux.

Les nids doivent être propres et recouverts pour que les poules ne les polluent pas durant

leur repos nocturne. La paille doit y être renouvelée fréquemment.

Les oeufs doivent en être enlevés au moins deux ou trois fois le jour et par des mains, dont le contact ne les tache pas.

Pour les transporter à la maison, il faut un vase propre, ou, si le fond ne l'est pas suffisamment, le garnir préalablement d'un lit de grain.

A la maison, choisissez-leur un endroit frais, loin des odeurs fortes, telles que celles du pétrole, des matières pourrissantes, des légumes encavés, des oignons surtout. L'oeuf est comme le lait, il absorbe l'air ambiant et s'assimile vite le goût de ce qui l'entoure.

Enfin l'oeuf ne doit pas vieillir chez le producteur, puisqu'on ne lui prodigue pas le soin de la conservation à long terme. C'est entendu, il doit partir dans les sept jours.

Ici reconnaissons les avantages des coopératives, qui ne vous pressent pas seulement de produire beaucoup d'oeufs et d'en prendre bien soin, mais qui vous fournissent les occasions de vous en débarrasser à de courts intervalles. Toutes les semaines au moins, elles vous les réclament avec instances.

Et pourquoi par votre négligence perdriez-vous 2, 3, 4 ou 5 sous la douzaine? Le consommateur sera toujours plus content de vous payer de bons oeufs 25 sous la douzaine que de vous en payer des défratchis, de mauvais peut-être 18 ou 20 sous.

Voici ce qu'à révélé une petite enquête récente dans une de nos villes. Il a été constaté que, sur douze oeufs achetés, quatre étaient vieillis ou gâtés, dans tous les cas non comestibles. Ces oeufs, payés apparemment 24 sous la douzaine, l'ont donc été en réalité 36 sous, puisqu'ils reviennent à 3 sous l'oeuf après la disparition du tiers de la douzaine.

Le citadin gagnerait ainsi à payer, un plus haut prix, des oeufs qui seraient tous bons et le cultivateur gagnerait également à vendre une excellente marchandise qui ne lui aurait pas coûté davantage.

Les oeufs vieillis font subir des pertes aux consommateurs et aux producteurs; ils augmentent la cherté de la vie pour tous, sans bénéfice pour personne.

L'abbé ARTHUR ALLAIRE

(Collège agricole de  
Saint-Thomas d'Aquin.)

### Notes avicoles

Ne mettons pas en incubation des oeufs plus vieux que dix ou douze jours; avec une grosseur uniforme et un bon fini c'est-à-dire un touché très doux et une coquille pas trop mince.

Si nous confions des bons oeufs à nos poules; ayons soins d'abord de leur faire une bonne application d'onguent gris afin de détruire la vermine plutôt que de laisser la vermine détruire les poules.

L'onguent gris est le meilleur remède contre les poules, mais c'est aussi celui qui exige la plus grande attention dans son mode d'emploi c'est pourquoi il ne faut jamais en laisser dans la plume des sujets mais bien l'appliquer sur la chair de la volaille.

C'est bien facile et très pratique, de mettre 4 ou 5 pouces de terre en-dessous d'une poule que l'on met couvrir; ça pour effet d'imiter la nature, c'est-à-dire la poule qui couve à la débrobée et qui va toujours placer ses oeufs en dessous d'un bâtiment quelconque; sur la terre.

Si l'on a une, ou encore mieux plusieurs poules qui demandent à couvrir à bonne heure le printemps (en avril) il vaudra mieux leur confier nos oeufs plutôt qu'à un incubateur.

Toutefois il vaut beaucoup mieux faire de l'incubation artificielle à bonne heure que de faire de l'incubation naturelle trop tard dans la saison.

On a qu'à allumer la lampe d'un incubateur et il demande à couvrir en tout temps de l'année, c'est un grand avantage sur les poules tardives qui veulent couvrir trop tard.

Un bon incubateur est une machine que l'on paye assez chère pour qu'elle soit faite avec de bons matériaux; il y a plusieurs sortes de bonnes machines. Je suis personnellement très satisfait de "Bonne petite Québécoise" capacité 115 oeufs.

RAOUL DUMAINE, I.A.



### Sociétés de contrôle des vaches laitières

#### LES AVANTAGES QU'ELLES OFFRENT.

Dans tous les districts qui offrent dans un rayon d'une distance raisonnable, un minimum de 400 vaches, la division de l'élevage du Ministère de l'Agriculture aide à organiser et à conduire une société de contrôle des vaches laitières. Ses sociétés sont incorporées aux termes de la loi des sociétés d'agriculture.

Voici quelques-uns des résultats les plus remarquables que ces sociétés ont donnés.

(1) Amélioration marquée dans l'alimentation des troupeaux laitiers, et spécialement par l'emploi plus considérable des fourrages verts donnés pendant l'été et l'automne, lorsque le trèfle vert, l'avoine et les pois, les choux frisés et le maïs vert, etc., sont employés très avantageusement.

(2) Le cultivateur s'intéresse plus aux vaches de son troupeau; il apprend par ses relevés de production combien les vaches peuvent produire en une période de lactation et combien il donne de nourriture pour obtenir cette production.

(3) Il y a eu un changement sensible en ce qui concerne l'alimentation au grain. On ne donne plus comme auparavant la même quantité de grain à toutes les vaches, quelles qu'elles soient et quelle que soit la quantité de lait qu'elles produisent. On donne du grain séparément à chaque vache suivant la quantité de lait qu'elle peut produire.

(4) L'emploi de taureaux de race pure et la réforme des mauvaises vaches élèvent graduellement la production du lait et du gras de beurre. La meilleure alimentation et le meilleur soin des veaux et du jeune bétail exercera un effet marqué sur le type des vaches dans l'avenir.

(5) On produit du lait plus propre, la traite se fait plus régulièrement; on construit des écuries et des laiteries plus hygiéniques, mieux éclairées, mieux ventilées et mieux approvisionnées d'eau.

(6) On rentre les vaches à l'étable plus tôt en automne; on les protège ainsi contre les pluies froides et contre les mouches en été.

BULLETIN

### La pesée

Un sac de patates doit peser 80 livres; ainsi l'exige la loi. Pour ne s'y être pas conformé, un cultivateur de Saint-Laurent (près) Montréal, vient d'être condamné à \$25.00 d'amende et aux frais ou, s'il le préfère, à deux mois de prison. C'est cela; quand on vend si cher, c'est bien le moins qu'on livre la quantité payée. Dans le présent cas, preuves établies, les sacs ne dépassaient pas les poids de 73 à 78 livres chacun.

Le brave escroc appartient sans doute à la famille des sans-scrupules, qui pour les autres infusent de l'eau dans leur lait ou cordent le bois de chauffage en dentelle. Vraiment cette classe de gens ne songe pas que là-haut siège un juge encore plus sévère que ceux de la terre, auquel nul n'échappe. Pour quelques piastres elle se met en état de damnation! Quel pitoyable calcul!

COOPÉRATEUR

### La margarine

La margarine est une substance qui ressemble au beurre et qui le remplace parfois; c'est une nourriture saine et nutritive. En Angleterre, le peuple en consomme beaucoup pour la cuisson des aliments. En Canada, le commerce en est prohibé, parce qu'on s'en servait pour falsifier les si importants produits de nos beurreries. A cause des prix exorbitants du beurre et de l'exportation avantageuse qu'on en peut faire, on se demande maintenant si notre gouvernement d'Ottawa n'accomplirait pas une bonne action en revenant sur ses défenses au moins pour l'hiver prochain.

COOPÉRATEUR

### Le lait

La production du lait s'accroît rapidement dans notre province. En 1900, elle était évaluée à 21 millions de piastres, en 1910 elle atteignait 31 millions, et l'an dernier approximativement 35 millions. C'est donc une augmentation constante d'un million par année.

En 1915, il en a été fabriqué du beurre et du fromage pour 17 millions de piastres.

### Chronique médicale

NOTRE SERVICE DE RENSEIGNEMENTS SUR LA MÉDECINE VÉTÉRAIRE

A titre de correspondant je viens prendre connaissance de mes futurs lecteurs. Je commencerai en mars prochain une série de petites causeries tant sur l'hygiène que sur les maladies qui ont rapport aux animaux de la ferme. Comme j'écrirai pour la première fois le mois prochain et que ça correspond à la saison de la mise bas, parturition ou vêlage, si vous voulez, je traiterai de cette question; l'hygiène de la famille avant, pendant et après le part.

Dans la suite, je me bornerai à expliquer aussi clairement que possible les différentes maladies ainsi que leurs traitements préventifs et curatifs. Je m'appliquerai surtout à combattre les soins que donnent les charlatans; soins presque toujours dérisoires et pour le moins barbare.

Si pour quelque raison j'arrive à blesser la croyance de quelqu'un, par la voix du bulletin, je serai toujours prêt à donner toutes les explications demandées.

Nous aborderons probablement avec chaque saison les maladies qui s'y rattachent ainsi que les conditions hygiéniques à observer.

DR A. RAJOTTE, M.V.,  
N.-D. Bon-Conseil, Qué.

### Gardons notre sol

Si nous voulons garder nos gens à la campagne, deux choses sont nécessaires: les y décider, leur en procurer les moyens. L'un s'obtiendra par une intelligente campagne d'éducation à laquelle devraient collaborer tous ceux que la jeunesse écoute, prêtres, instituteurs et citoyens influents. On obtiendra l'autre quand on pourra offrir aux cultivateurs une abondance de terres faciles à atteindre. D'ailleurs plusieurs fermiers pourront déjà s'établir à l'aise quand on aura moins souci d'avoir de grandes terres que des terres bien cultivées, et quand on se donnera la peine de mettre en valeur les ressources du sol que l'on exploite.

Pour cela il faut promouvoir l'instruction technique des cultivateurs, et les décider à suivre les dictées de la science agricole. Si l'on réussit, on aura fait autant de conquêtes pour la terre que l'on comptera d'adeptes, car celui qui saura cultiver n'aspirera pas à échanger sa ferme pour l'usine.

Néanmoins beaucoup de familles devront se diriger vers les régions nouvelles et fonder des paroisses qui n'existent pas encore. Celles là méritent des encouragements spéciaux et toute l'attention des gouvernements. Ne craignons pas d'exalter le rôle du fermier colonisateur.

La misère des temps que nous traversons donnera à nos paroles plus de force persuasive que tous les raisonnements. Ne laissons pas perdre l'occasion.

A. DUCRÉ, S.J.

(Extrait de "La Désertion des Campagnes")



"Là fleurit le bonheur à côté du devoir."

### A nos lectrices

Nous reproduisons quelques articles d'art culinaire déjà parus dans notre "Foyer". Ils sont d'une telle importance que leur constante actualité les fera accueillir avec joie par toutes les bonnes ménagères.

Les notes que nous publions sur l'éducation, l'hygiène, l'économie domestique, des pages de littérature même ont une valeur qu'on saura reconnaître et utiliser aussi, nous l'espérons.

Le tout constitue une gerbe de fleurs rares et précieuses. Nous n'y avons mis de nous-même que le "fil à lier" dont parle délicieusement Montaigne.

YOLANDE

### Ceux qui seront tués

Ceux qui seront tués dans la prochaine guerre  
Circulent parmi nous, légers, insoucieux...  
Ils ont vingt ans. La mort ne les occupe

[guère;  
Ils portent le bonheur de vivre dans les yeux.

La sève afflue en eux. Le sang coule en leurs  
Dans toute sa richesse et sa fécondité: [veines  
Ils sont comme au printemps répandu dans la  
[plaine,  
Annonçant les splendeurs d'un magnifique  
[été.

De rêves et d'amour leur cœur gonflé déborde,  
Et leur ardeur s'exprime en élans ingénus:  
Ils font de grands projets d'entente et de  
[concorde.  
Et leur cerveau contient des germes inconnus

Ce sont des inventeurs, des savants, des poètes.  
Où les penseurs profonds dans le monde atten-  
Ce sont encor, tout simplement, des gas [dus,  
[honnêtes,  
Patiemment courbés sur un labeur ardu.

Ce sont des paysans, défricheurs de la glèbe;  
Ils ont la robustesse et l'endurance; ils ont  
La beauté juvénile et mâle de l'éphèbe,  
Le geste audacieux qui grandit l'horizon.

Des rangs las et tassés leur jeune forme émerge  
Ils sont l'espoir des hommes mûrs; l'orgueil  
[vivant  
Des mères; le souci et l'attente des vierges,  
La promesse reconfortante de l'enfant...

De la forêt future ils sont déjà des chênes,  
Et la vie à plein jet s'organise au-dessous,  
O Patrie! ô foyer de la famille humaine,  
Faut-il que nous t'aimions pour te les donner  
[tous.

MARGUERITE DU PORTAL



## Morte au champ d'honneur

Le soleil, descend, à l'horizon. Bientôt après cette journée d'une lutte sanglante ou les soldats sont tombés par centaines sur le champ de bataille, la nuit nous couvre de son long manteau noir. C'est l'heure de la charité.

Des religieuses à l'âme amoureuse du sacrifice, ont quitté leur solitude pour aller secourir les misères physiques et morales des soldats mourants. Parmi elles, se trouve la Mère Adrienne, supérieure des Dames du Sacré-Cœur. Depuis des années occupée au soin et à l'éducation de l'enfance, voyez-là, aujourd'hui, se faire la consolatrice et le soutien de ces cœurs abattus par la souffrance.

De tous ces combattants qui râlent leur dernier soupir, il en est un tout jeune, presque un enfant, vers qui elle vole prodiguer les soins délicats que lui donnerait, sans doute, sa mère. "N'allez pas exposer votre vie", lui crient des ambulanciers. "Ma vie répond-elle, appartient à Dieu!" Après ces mots, aussi vive que la pensée, elle est là près de l'enfant soldat, elle est là pour panser ses plaies et le fortifier par de touchantes paroles. Au même moment, elle tombe sous une balle ennemie! De ce cœur tout brûlant d'amour pour Dieu et sa Patrie, coule un flot de sang pur qui inonde le Christ d'argent que supporte sa poitrine de cette femme héroïque. "Elle est bien morte", se disent entre eux les brancardiers qui la portent. Oui, tu meurs, ô âme vierge, mais la France, qui ne meurt pas, se souviendra.

Gloire aux vaillants défenseurs de nos droits. Inclignons-nous devant cette religieuse qui vient d'être martyre de la charité!

La France a besoin de ces victimes pures et nobles pour expier tout les crimes dont elle est souillée.

CÉCILE

## Le langage des fleurs

Le "Réséda" exprime la modestie.

Le "Romarin", le souvenir.

La "Ronce", la bassesse, l'envie, le remords, la pénitence.

Le "Roseau" fait partie des instruments de la Passion. Il est le symbole du juste vivant des eaux de la grâce, et de la grandeur humiliée, des âmes faibles et vides.

La "Rose" symbolise la charité.

La "Saugé" est l'emblème des vertus domestiques.

Le "Saxifrage" symbolise l'affection.

La "Scabieuse", dans sa variété noire-pourpre, symbolise le deuil et porte le nom la fleur des veuves.

La "Sensitive" signifie une sensibilité extrême.

Le "Seringa", la mémoire.

Le "Souci", le chagrin, la jalousie.

Le "Sureau", le zèle.

Le "Sycomore" est l'emblème de la curiosité et de la vanité.

## Hygiène domestique

## CATÉCHISME ANTITUBERCULEUX

1. Qu'est-ce que la tuberculose?

C'est une maladie très répandue et souvent fatale; elle attaque l'homme et les animaux.

2. Où la rencontre-t-on plus fréquemment?

Dans les quartiers encombrés des villes, où les maisons sont entassées, les rues sont étroites, la circulation de l'air ne se fait pas librement et le soleil ne pénètre pas.

3. A quoi est due cette maladie?

Elle est due à la présence de petits germes ou bacilles, visibles au microscope seulement, qui, en se développant et se multipliant, tendent à détruire les parties envahies du corps.

4. Quelle est la grosseur des bacilles de la tuberculose?

Il en faudrait 400,000,000 pour couvrir la surface d'un pouce carré; 700 mis bout à bout pour faire un pouce de long.

5. Quelles sont les parties du corps susceptibles d'être affectées par la bacille de la tuberculose?

Les poumons surtout; mais peuvent être affectés, aussi, les os, les jointures, la peau, les ganglions du cou, les méninges (membranes) du cerveau, les intestins et autres régions encore.

6. Quelle est la forme la plus rapide sous laquelle peut se manifester la tuberculose?

La méningite, c'est-à-dire lorsque la maladie s'attaque aux membranes du cerveau.

7. Quelle est la forme la plus ordinaire?

La tuberculose pulmonaire, appelée aussi la consommation ou phthisie: On l'appelle encore la "peste blanche".

8. Quels ravages fait la tuberculose?

Sans parler des souffrances et des pertes de temps qu'elle occasionne, la tuberculose fait mourir, chaque année, dans le monde entier environ deux millions d'individus.

9. Quel est le nombre de décès causés par cette maladie dans le Canada?

Neuf mille environ par année.

10. Et dans la province de Québec en particulier?

De 2,500 à 3,000 décès. La tuberculose cause un douzième de la mortalité totale.

(A suivre.)

L.-A. M.

## Bonnes recettes

**Bœuf aux choux.**—Prenez un morceau de lard maigre, coupez-le en petits morceaux, épaisseur et longueur du doigt; faites-les jaunir dans du beurre chaud et lorsqu'ils ont une belle couleur, retirez-les et ajoutez une bonne cuillerée de farine que vous remuez et laissez roussir avec le beurre. Quand la fleur est brune pas trop foncée, ajoutez un verre d'eau, sel, poivre, un bouquet de persil, thym et laurier, un oignon coupé en lames minces, le morceau de bœuf, qui vous reste et que vous laissez entier, puis un chou bien nettoyé, lavé et coupé en quatre. Laissez une heure et demie sur le feu jusqu'à ce que le chou soit bien cuit.

Servez alors le bœuf sur un plat creux; entourez-le de lard et de choux et arrosez-le

avec la sauce en ayant le soin d'ôter le bouquet. Si la sauce était un peu claire, il faudrait l'épaissir avec un peu de fécule, si elle était trop épaisse, il faudrait l'éclaircir avec un peu de bouillon.

**Sauce tomate.**—Coupez par morceaux sept ou huit tomates mettez-les dans une casserole avec un oignon coupé en ronds, une gousse d'ail, une branche de thym, une feuille de laurier, mettez à feu doux sans eau.

Laissez bien cuire vos tomates mais faites bien attention qu'elles ne prennent pas au fond de la casserole; lorsque vous voyez qu'elles rendent leur eau, passez-les dans la passoire avec le pilon pour ôter tous grains, les peaux. Mettez ensuite cette purée dans une casserole avec un bon morceau de beurre, manié avec une cuillère de bois, sel et poivre et laissez cuire doucement une vingtaine de minutes. Ne mettez pas de farine dans cette sauce, cela la dénature et lui ôte son goût acidulé. Elle se fait aussi de la même manière avec des conserve de tomates.

**Pommes de terre Duchesse.**—Ce sont celles que l'on appelle aussi croquettes. On en fait de petites boulettes que l'on roule dans l'œuf battu et dans la mie de pain ou biscuit au soda pulvérisé et on fait frire dans du beurre très chaud, mais pas noirci. On les sert chaudes, saupoudrées de sel fin et garnies de persil frit.

**Persil frit.**—Le persil frit s'emploie pour toutes les fritures salées. Enlevez les feuilles jaunes, ne laissez pas les queues trop longues, lavez et essorez dans un linge et jetez dans la friture très chaude. Retirez avec l'écumoire, égouttez et garnissez les plats que vous devez servir.

**Marmelade de citrouille.**—On en lève la peau et les pépins et on coupe la citrouille par morceaux gros comme une noix et on la met dans une bassine avec un peu d'eau. On ajoute ensuite 1-2 lb, de sucre pour 1 lb de citrouille. On fait cuire à feu doux pendant une heure ou plus, selon la quantité et l'on remue souvent. Quand la marmelade a acquis la consistance de la marmelade d'abricot on la retire, on ajoute le jus du citron ou de l'orange et l'on met en pots, puis on laisse refroidir et l'on ne couvre les pots qu'au bout de 4 ou 5 jours. Les pots doivent être placés dans un endroit sec et frais.

CORDON BLEU

## Éducation

Je voudrais que dans tous les grands couvents où les études sont poussées un peu loin, on eut un professeur de philosophie pour les jeunes filles.

Vous vous récriez tous! je m'y attendais, je n'en dirai pas moins ce que je pense.

On reproche aux femmes de ne pas savoir raisonner, mais que fait-on pour développer leur raisonnement? On ne leur laisse pas aborder les études qui élargiraient leur esprit, exerceraient leur raison, formeraient leur jugement, et ensuite on ose se plaindre de leur légèreté?

Un peu de mathématiques, de géométrie, d'algèbre, beaucoup de philosophie leur

serait très profitable. Un préjugé aussi inepte que vieillot considère les jeunes filles comme incapables de se livrer à cette dernière étude.

Qu'est-ce que la philosophie ?

L'étude de la sagesse, et la sagesse se compose de la recherche du vrai et de celle du bien, on leur en demande même beaucoup plus qu'aux hommes; mais on trouve moins bon qu'elles recherchent le vrai qui doit pourtant illuminer et soutenir leurs efforts; on partage leur âme, on ne tend à rien moins qu'à déséquilibrer leurs facultés, et lorsqu'on y a réussi, lorsque les hommes ont éteint en elles,—par la persévérance d'une hostilité sinon ouverte, du moins sourde—une partie de la lumière qui devait éclairer leur vie qu'ils ont étouffé par la famine, leur noble besoin de connaître, alors, ils osent se plaindre de leur peu de raison, de leur manque d'envergure jusque dans les bonnes œuvres qu'elles accomplissent. Ce sont eux, pourtant, qui par l'opinion que la plupart répandent à ce sujet, ont forgé ces âmes infirmes en ne voulant pour elles que la moitié de la vie, en voulant des êtres raisonnables sans rien faire pour développer leur raison.

Triste inconséquence...

On m'objectera peut-être qu'on laisse aux femmes la religion: lumière et force, c'est vrai. Je répondrai en affirmant que la dévotion a besoin de lumière comme tout le reste, et que, s'il y a tant de fausses dévotes qui font presque uniquement consister la religion dans un stock de pratiques, vaines et sans vie, c'est parce qu'elles ignorent la vraie

religion, qui pour être comprise dans toute sa beauté, et partant pour produire tous ses fruits, réclame non moins que la noblesse de l'âme et la pureté de la vie, l'élévation de l'esprit, son ampleur, sa droiture et l'absence de préjugés, toutes choses auxquelles contribue puissamment la culture intellectuelle. Et la preuve de ce que j'avance, c'est qu'il a fallu à de grands esprits toute une vie pour y arriver; et que si elle a été pour quelques-uns la conquête d'un cœur purifié, elle a été pour d'autres le couronnement de leurs recherches, et le sommet d'où rayonne aujourd'hui leur belle intelligence.

On reconnaît sans se faire prier que la femme a l'esprit très ouvert, très curieux, et on n'en tire pas la conclusion logique qu'il faudrait donner à cet esprit un aliment proportionnel à ses besoins et aspirations.

On se contente de l'amuser, de l'endormir ou de l'irriter par une culture superficielle, après laquelle l'opinion ne permet généralement aux femmes que la lecture des romans.

Pour celles qui ont en elles l'énergie héroïque nécessaire pour résister à cette oppression latente, à cette ambiance hostile, en arrachant d'elles-mêmes le bandeau dont on voulait leur éteindre intelligence, le malheur ne sera pas grand, il n'aura servi, au contraire, qu'à développer par la lutte leur force morale; mais les autres, plus faibles, qui auraient eu besoin d'un tuteur pour se développer et grandir, ou celles sur lesquelles pèse un joug plus lourd? Elles s'éteindront pour jamais...

Et c'est pourquoi nous remarquons si souvent chez les femmes une activité d'esprit qui, n'ayant pas reçu sa direction nécessaire et son aliment convenable, se perd en conversation plus ou moins inutiles, en combinaisons de chiffons et en intrigues plus ou moins anodines. C'est infiniment triste, surtout pour ceux qui ont eu l'occasion de voir et d'admirer ce que cet esprit féminin, bien formé et bien conduit peut devenir.

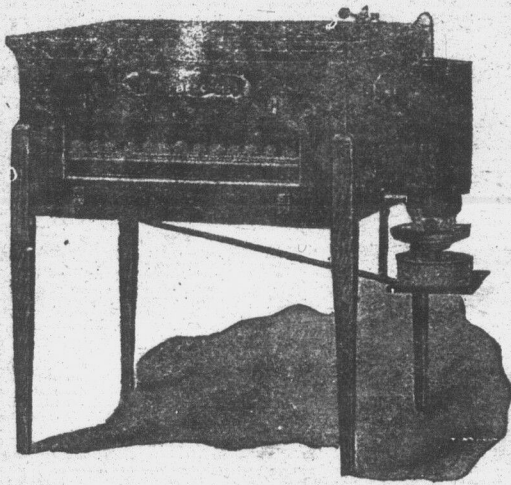
On doit donner une éducation intellectuelle d'autant plus forte aux jeunes filles qu'elles ont le cœur plus ardent et l'âme plus avide de tendresse, si l'on ne veut pas faire d'elles des déséquilibrées qui souffriront toute leur vie: âmes dont l'unité et l'harmonie et par conséquent le bonheur auront été brisés par cette prédominance du cœur.

UNE MÈRE

#### Usage du miel à la cuisine

LE MIEL EST UNE NOURRITURE DES PLUS SAINES

Ce précieux liquide pourrait être défini: nectar des fleurs cueilli et transformé par l'abeille. Rien de plus naturel alors que le miel soit une nourriture saine. Aussi voit-on dans l'histoire, que bien avant que les premières raffineries, qui nous donnent le sucre granulé, eussent été construites, le miel était en grand honneur. Sa supériorité sur le



### Une disette d'Œufs et de Volailles montre qu'il ne s'en élève pas assez

Il y a de l'argent plus que jamais dans cet élevage pour y réussir sûrement procurez-vous les **Cueilleuses** et **Éleveuses "Québécoises"**, les seules machines qui vous offrent autant de garantis, des centaines de certificats le prouvent. Ces machines sont faites par des experts en aviculture et pour notre climat; chose à retenir, à double lambri et avec isolateur, température, humidité et ventilation réglés **AUTOMATIQUEMENT** et **SUREMENT** trois systèmes différents, **AIR CHAUD** avec humidité automatique, **EAU CHAUDE** et à l'**ELECTRICITÉ**. Éleveuses Colonies, Réchauds et Poêles Éleveuses, nous avons des machines de petites et grandes capacités, avec chaque appareil nous donnons un **GARANTI** et un traité complet des plus

EXPÉRIMENTÉS sur l'aviculture, en même temps que la manière d'opérer ces machines.

Si vous n'avez pas déjà notre catalogue, demandez-le avec notre liste de prix de 1917.

NOUS AVONS BESOIN DES REPRESENTANTS DANS TOUT LE PAYS. ECRIVEZ AUJOURD'HUI

La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée

Tel. 6345

Beauport, Québec, Can.

sucre granulé principalement consiste dans ce fait, que ce dernier, par le grand usage que l'on en fait, finit par engendrer quelques douleurs dans l'estomac. Il n'en est pas de même du miel qui, d'une assimilation plus facile, ne produit généralement aucun mauvais effet.

**LE MIEL EST UN METS TRÈS EXQUIS**

Nourriture saine, le miel est encore un mets très exquis. Quelle délicatesse et quelle propreté dans ce travail intelligent des abeilles qui s'en vont, d'un vol rapide, butiner de fleur en fleur, cueillir ce précieux nectar qu'elles déposent ensuite dans de petits vases bien propres! Quoi de plus délicieux qu'un de ces "rayons", vrai petit bouquet qui a l'avantage d'être à la portée de toutes les bourses.

**LA VENTE DU MIEL SUR LE MARCHÉ**

Le miel est généralement présenté sur le marché de deux façons.

D'abord, en sections, c'est-à-dire sous forme de petits rayons. On présente aussi du miel extrait, séparé de son enveloppe de cire au moyen de l'extracteur.

Le miel extrait se vend moins cher, étant donné qu'il est séparé de la cire qui a une certaine valeur.

**DIFFÉRENTES SORTES DE MIEL**

Le miel peut-être divisé en trois classes.

Premièrement, le miel *blanc*, provenant des sucs cueillis surtout sur le trèfle blanc; le *miel ambré*, provenant d'à peu près toutes les plantes sauvages; le *miel brun*, extrait en particulier du sarrasin.

Le plus doux et le plus exquis est sans contredit le miel blanc. Le *brun* plus riche en substances minérales a le désavantage d'être un peu fort au goût; le miel ambré tient, on pourrait dire, le milieu.

**LE MIEL DANS LA PRÉPARATION DES ALIMENTS**

Le sucre granulé peut être remplacé fort bien et dans la plupart des cas par le miel. Ce dernier n'est pas plus dispendieux, car il est plus profitable. Une demi livre de miel remplace d'ordinaire une livre de sucre granulé.

Les pâtisseries confectionnées avec le miel sont plus douces, et se conservent fraîches plus longtemps.

Il y a une remarque ici très importante à retenir dans la cuisson des pâtisseries confectionnées avec le miel: cette cuisson doit se faire à feu doux, afin de donner au miel le temps de s'éclaircir et de se répandre dans toute la pâte.

Mentionnons aussi son usage dans la fabrication des confitures et des liqueurs douces.

**LA CONSERVATION DU MIEL**

Il vaut mieux placer le miel dans un endroit chaud; la cuisine est l'endroit par excellence, mais la cave lui est généralement défavorable, surtout par la présence d'humidité.

Le sucre nourrit et rend sucré en proportion avec sa pureté

— LE —

**St. Lawrence  
DIAMANT ROUGE GRANULE**

Est fait exclusivement de sucre de Canne choisi et est absolument pur. Les expériences du Gouvernement en font foi.

Il est plus avantageux pour vous d'acheter le Sucre St. Lawrence Diamant Rouge en sacs de 100 livres. Vous le payez un peu moins cher et le poids et la qualité vous en sont garantis.

Il y a bien une grande variété de paquets de ce sucre—tous scellés à la raffinerie même—mais pour les confitures surtout nous recommandons les grands sacs. Votre fournisseur peut vous le donner à grains gros, moyens, ou fins comme vous le préférez.

Pureté

Saveur



Chez les  
meilleurs marchands

Exigez la  
marque

Le Diamant Rouge est imprimé sur chaque paquet

**St. Lawrence Sugar Refineries, Limited, Montréal**

Le miel avec le temps finit par devenir en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise. Un miel cristallisé n'est pas plus mauvais, sa cristallisation prouve souvent sa pureté. Dans cette condition, pour s'en servir, on n'a qu'à le rendre liquide.

**LE MIEL LIQUÉFIÉ**

Le bocal contenant un miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relativement chaude de manière qu'on puisse y endurer la main. En effet, il faut éviter une température qui pourrait faire entrer le miel en ébullition, ce qui lui ferait perdre sa saveur. Ainsi rendu liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si on a la précaution de refermer avec soin le bocal.

C. VAILLANCOURT,  
Agron. Officiel

**Une gerbe de pensées**

C'est dans le cœur de la femme que Dieu a déposé les plus grandes forces et les plus grandes faiblesses.

Le cœur est une lyre à sept cordes: six pour la douleur, une seule pour la joie.

La grande mission de la femme consiste à faire fleurir les vertus en cultivant les félicités.

L'amour contient en germe tous les vices et toutes les vertus.

Il est constant que la mauvaise éducation des femmes fait plus de mal que celle des hommes, puisque les hommes sont destinés à être élevés par elles.—FÉNELON.

Les femmes sont extrêmes: elles sont meilleures ou pires que les hommes.

Aucune affaire de ce monde, sacrée, profane, grande ou petite, bonne ou mauvaise ne s'est faite sans femmes.—J. de MAISTRE

## Les commandements du bon ménage

1. Pour que la vie, à deux, ma très chère, s'écoule paisible et bonne, longue et belle, songez souvent que l'homme qui vous a épousé s'attend trouver en vous une compagne, non pas une intendante qui veut tout conduire à sa guise et le mener à son gré.

2. Ayez confiance en son amour et ne faites pas fi de ses conseils et de ses confidences.

3. Ne racontiez jamais ce qui se passe entre vous et ne publiez pas ses péchés mignon.

4. N'enviez ni les toilettes de la voisine, ni les voyages annuels dans les hôtels ou sur les plages lointaines.

5. Ne boudez pas s'il oublie de vous apporter un bijou ou des fleurs chaque fois qu'il s'absente.

6. Soyez franche, patiente et tâchez d'être maîtresse de votre honneur.

7. Tenez à honneur de savoir coudre un bouton, poser une pièce, ravauder des bas, faire un bon bouillon, une excellente soupe, un succulent rôti, un pâté exquis, un ragoût bien cuit, une tarte délicieuse, une gelatine fondante, les bons d'itners font les bons maris... et les bonnes femmes... aussi font les bons maris!

8. Songez que le chef d'une maison a de graves et nobles devoirs à remplir, et faites en sorte qu'à son retour chez lui, après une lassante journée, il trouve l'affectueuse provenance, la tendre sollicitude qui lui ont manqué durant les longues heures de travail.

9. Soyez le rayon d'amour de son ciel et de son cœur, rendez-vous indispensable et songez à la joie qu'il éprouvera en se retrouvant avec vous.

10. Soyez pieuse et fervente afin qu'à vos côtés il aime aller vers la maison de Dieu. Priez ensemble et vous serez heureux!

## PRIX COURANTS EN GROS

## GRAINS ET FARINES

Avoine 34 lbs ord.	0.68	0.70
Orge ord. par 48 lbs.	1.15	1.15
Orge à Dreche.	1.20	1.20
Blé-d'Inde.	1.20	1.20
Sarrasin.	1.70	1.75
Pois.	3.25	3.50
Fèves.	6.00	6.50

## Farines:

Patente d'hiver.	9.80	9.90
Patente Man.	9.80	9.90
Straight Roller.	9.30	9.40
Extra.	8.80	8.90
Superfine.	9.80	9.90
Farine de boulanger assorties bl.	9.80	9.90
Patent Hung. 98 lbs.	5.00	5.10
Farine fortes à levains.	4.75	4.85
Patent d'Ontario.	4.50	4.60
Straight Roller.	4.40	4.50
Extra.	4.10	4.20
Superfine.	4.00	4.10
Fine.	3.90	4.00
Son, par 100 lbs.	1.65	1.70
Gru blanc.	2.25	2.30
Moulée d'avoine.	2.35	2.40
Avoine roulée.	3.50	3.60
Barley.	4.50	4.75
Farine de blé-d'Inde.	2.60	2.70

## PROVISIONS

Bœuf salé mess 200 lb.	29.00	30.00
Lard short cut brl.	39.00	40.00
Lard clear Back.	41.00	42.00
Clearfat.	40.00	41.00
Saindoux canadien.	4.20	4.30
Saindoux composé, seau.	3.25	3.50
Porc abattu, par 100 lbs.	15.00	15.50
Cottolene, seau 20 lbs.	12½	0 00
" tin. 10 lbs.	12½	0 00
" tin. 5 lbs.	12½	13½
" tin. 3 lbs.	12½	14½

Saindoux chaudière 3 lbs.	0 00	21¼
" chaudière 5 lbs.	0 00	21¼
" chaudière 10 lb.	0 00	21¼
Petits Jambons.	0 22	0 24
Gros Jambons.	0 20	0 21
Pic-Nics Jambons.	0 15	0 16
Épaules roulées.	0 16	0 18
Bacon.	0 21	0 23

## PRODUITS DE LA FERME

## Beurre:

Frais de laiterie.	0 38	0 40
Crémeries choix.	lb 0 44	0 45
Second Choix.	lb 0 41	0 42

## Fromage:

Coloré, vieux.	0.00	0.23
Nouveaux, coloré.	0.22	0.23

## Œufs:

Œufs frais.	0.42	0.44
Œufs ordinaire.	0.40	0.42

## Sucre d'érable:

Sucre d'érable, livre.	0.18	0.14
Sirop.	1.25	1.50

## Pommes de terre:

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

## Volailles:

Poulet.	.16	8
Vieilles Volailles.	.14	16

## Fèves:

Blanche triées pr 60 lbs.	6.50	6.50
Yellow Eye.	6.50	6.50
Colorée.	6.50	6.50

## La Permanence

de The Manufacturers Life Insurance Company offre des avantages insurpassés ailleurs pour la protection de ceux qui dépendent de soi. Au moyen de notre Police à Revenu Mensuel, vous pouvez procurer pour la vie à votre bénéficiaire, un revenu mensuel, garanti (les vingt années de paiement ont garanti votre succession en cas de mort prématurée du Bénéficiaire). Cette précaution empêche toute possibilité de placements hasardeux.

Etudiez le tableau suivant qui démontre comment notre Actif, qui s'élève à \$20,744,678.34, est investi. La méthode de distribution, et la qualité sont sans égales. Pouvez-vous attendre que votre femme puisse placer mieux les fonds de votre succession.

Premières Hypothèques	42.02%
Débitures du Gouvernement et de Municipalités Sociales	23.10%
Prêts aux assurés	16.24%
Actions	5.35%
Argent	4.21%
Bons de Chemins de Fer	1.18%
Bons Industriels	1.80%
Intérêt accru et non réalisé	3.25%
Primes gagnées et non perçues	2.02%
Immeubles, Prêts à demande et autres Valeurs	.11%
	100.00%



## The Manufacturers Life Insurance Company

TORONTO CANADA

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

**Fourrages:**

Foin pressé No 1, tonne.....	15.00	16.00
Paille pressée, tonne.....	10.00	10.00

**POISSONS**

Hareng No 1 Spring.....	8.00	9.00
Morue sèche, cwt.....	10.00	10.00
Morue désossée, lb.....	0.06	07½
Morue No 1.....	11.00	11.00
Morue No 2.....	10.50	10.50
Truites.....	16.00	16.00
Saumon No 1.....	18.00	19.00
" No 2.....	17.50	18.50
" No 3.....	17.00	17.50
Huile Morue.....	0.00	0.65
Huile Loup Marin.....	0.00	0.70
Anguille.....	0.00	06½

**PEAUX ET SUIF**

**Prix payés aux bouchers.**

**Peaux inspectées**

Peaux vertes No 1, 25 à 60 lbs..	0.00	0.29
Peaux vertes No 2.....	0.00	0.28
Peaux vertes No 3.....	0.00	0.27
Peaux bœuf flat(s. être inspect.)	0.00	18.00
Peaux agneaux.....	0.00	0.00
Peaux veaux gras No 1.....	0.00	.28
Peaux veaux gras No 2.....	0.00	.00
Peaux cheval No 1.....	0.00	3.00
Toronto No 1.....	0.00	18.00
Toronto No 2.....	0.00	17.50
Montréal No 1.....	0.00	0.21
" No 2.....	0.00	0.20
" No 3.....	0.00	0.19

**LAINES**

Toison du Canada.....	0.27	0.30
Noire, p. lb.....	0.00	0.28

**FRUITS**

Citrons Palerme ou Messine		
nouv 300 large.....	0.00	4.00
Céleri la doz Canadien.....	1.25	1.50
Choux, la doz.....	1.00	1.40
Choux de Siam, doz.....	0.25	0.25
Oranges de Valence.....	1.25	1.20
" 420.....	.00	0.00
" 714.....	0.00	0.00
Orange Jamaïque.....	3.50	3.75
" Californie 126, 150.....	3.50	3.50
" Californie 176, 216.....	3.75	3.50
Pommes Spy No 1.....	0.00	8.00
" No 2.....	0.00	8.00
" Russett, No 1.....	0.00	6.00
" Russett, No 2.....	0.00	5.50
" Duchesse.....	0.00	0.00
Fameuse.....	0.00	7.75
Patates en sac nouvelles.....	0.00	2.00
Oignons Rouges, 100 lbs.....	4.00	4.50
Dattes Sts, 70 lbs.....	0.00	0.08
Bananes, au Régime.....	2.50	2.50
Tomates, le panier.....	0.60	0.00
Pêches, boîte.....	0.00	2.25
Poites, bte.....	0.00	5.00
Oignons jaunes, 100 lbs.....	0.00	0.00
Choufleurs, la doz.....	0.00	0.00
Aubergine, le pan., 1 doz.....	0.00	0.00
Raisin bleu, le panier.....	0.00	0.25

**GRATIS POUR LES HERNIEUX**

**NE PORTEZ DE BANDAGE ESSAI GRATIS**



Surface interne faite automatiquement adhésive dans le but de prévenir tout déplacement et pour maintenir dans l'état d'application constante le remède absorbant-astinguent appelé PLAPAO. Fermez l'ouverture herniaire

ainsi que l'entend la nature de façon que la hernie NE PUISSE descendre. **Eliminez les Bandages en acier et caoutchouc qui irritent et pincent**

Vous savez par expérience que le bandage n'est qu'un simple expédient, un faux support contre un mur coulant, et qu'il mine votre santé. Alors pourquoi en continuer le port? Les PLAPAO-PADS DE STUART sont entièrement différents en ce qu'ils constituent des applique-remède rendus automatiquement adhésifs dans le but de prévenir leur déplacement et pour maintenir fermement en place les muscles détendus. Ils ne comportent ni courroies, ni boucles, ni ressorts. Ils n'exercent aucune pression déprimante ou irritante. **SOUPLE COMME LE VELOURS, FLEXIBLE, FACILE À APPLIQUER, PEU COÛTEUX.** Traitement continu diurne et nocturne chez soi. N'empêche pas de travailler. Des centaines de gens, jeunes et vieux, se sont présentés devant des fonctionnaires qualifiés pour recevoir leur serment, et ont juré que les PLAPAO-PADS avaient guéri leur hernie, certains cas étaient des plus graves et de longue durée.

**Demandez aujourd'hui le PLAPAO gratis. Sans frais aucun**

Maintenant ou jamais

Ecrivez simplement vos noms et adresse ci-dessous. Accompagnez-les de cette annonce pour un ESSAI absolument GRATIS DE PLAPAO et une Brochure sur la Hernie. Aucun frais pour cela, maintenant ou jamais. Rien à retourner "Soyez sage AUJOURD'HUI car c'est folie que d'attendre. Ecrivez PLAPAO CO., Block 2352, St. Louis, Mo.

NOM.....ADRESSE.....

Raisin vert, le panier.....	0.00	0.30
Ananas la boîte.....	0.00	6.00
Oignons, Valence, crête.....	0.00	6.50
Salade, la doz.....	0.00	0.60
Pommes Wealthy.....	0.00	4.00
" fameuses.....	0.00	0.00
" duchesse.....	0.00	0.00
Raisin Malaga, le qrt.....	7.00	7.50
Pommes Greeny No 1.....	0.00	6.50
" Greeny No 2.....	0.00	6.50
" Baldwin No 1.....	0.00	6.00
" Baldwin No 2.....	0.00	5.50
" Baldwin No 3.....	4.50	4.50

**FRUITS ET LÉGUMES (31 janv. 1917)**

Bananes, le régime.....	2.25	2.50
Citrons (300).....	4.00	4.50
Oranges de la Californie.....	3.50	3.75
Pommes Spies No 1, le qrt.....	8.00	9.00
" Spies No 2, le qrt.....	8.00	8.00
" Baldwin No 1, le qrt.....	0.00	7.00
" Baldwin No 2.....	0.00	6.50
" Stark No 1, le qrt.....	0.00	7.00
" Stark No 2.....	0.00	6.50
" Russett No 1, le qrt.....	0.00	8.00
" Russett No 2, le qrt.....	0.00	7.50
Raisin, vert, Malaga (le baril).....		
Bettes, la poche.....	0.25	1.50
Carottes.....	1.00	1.25
Celery, de la Californie, la doz.....	1.50	1.75
Choux, très rares, la doz.....	0.00	2.00
Choux de Siam.....	0.00	1.30
Oignon, la poche.....	0.00	3.75
Oignon blanc d'Espagne, le crête.....	0.00	7.00

**Afin de savoir le montant que vous devez, consultez la date en dessous de votre nom et adresse sur le dernier couvert, cette date mentionne l'expiration de votre abonnement.**

**Contribution**

**AUX PRINCIPES FONDAMENTAUX EN COOPÉRATION**

*Exposés par Alf. Saint-Pierre*

J'ai déjà eu l'occasion de le dire, je ne connais pas de pays où les enseignements et directions agricoles soient répandues plus généreusement et avec autant de profusion qu'au Canada.

Jedois ajouter que, en outre de ces enseignements et directions offerts à tous, l'agriculteur peut encore avoir gratuitement tous les conseils et directions s'appliquant uniquement à sa propre terre; il n'a qu'à les puiser aux mêmes sources: Gouvernement, Fermes expérimentales, Instituts, etc.

En de telles conditions, il semble que l'Agriculture ne peut être que florissante, et l'agriculteur, un citoyen des mieux instruits, des plus utiles, des plus honorables et des plus honorés.

En général, c'est le contraire qu'à lieu.

Sauf une minorité d'élite déjà importante et qui s'accroît sans cesse, "l'immense majorité" est d'une inertie déplorable, sans souci de faire mieux, ne sentant pas la nécessité de changer ses habitudes.

Et pourtant c'est de cette nécessité que doit sortir le Progrès, que doit naître la Coopération. "Les organisations agricoles doivent naître de la nécessité."

Or, tous les moyens que j'ai dits tout à l'heure, employés jusqu'ici pour provoquer cette nécessité, pour la rendre impérieuse, n'ont été que d'une efficacité faible.

Il faut donc chercher autre chose.

Cette autre chose, sur laquelle je m'efforce d'attirer l'attention, c'est la comptabilité, la comptabilité rationnelle qui assure la permanence de l'inventaire, qui tient la situa-

Laissez le goûter lui-même

## CROWN BRAND CORN SYRUP

Il fera plus que de satisfaire son désir ardent pour les choses sucrées. Il fournira à sa constitution encore faible les aliments nécessaires à l'augmentation de ses forces et de sa santé.

Le "Crown Brand" étant un aliment très nutritif est aussi un sirop de table très délicieux.

Les recettes contenues dans notre nouveau livre "Desserts et Bonbons" vous explique comment l'employer. Ecrivez à notre bureau à Montréal pour un exemplaire.

Partout les marchands ont "Crown Brand" en canistres de 2, 5, 10 et 20 lbs et en jarres de 3 lbs.



222



### Canada Starch Co. Limited

Montréal — Cardinal — Brandon — Fort William

Fabricants de—"Lily White" Corn Syrup, Benson's Corn Starch and "Silver Gloss" Laundry Starch.

tion en pleine lumière, non seulement au premier et au dernier jour de l'année. C'est-à-dire au moment du départ et à celui de l'arrivée, mais durant toute l'année, qui met en évidence tous les progrès et tous les reculs à mesure qu'ils se produisent, qui montre l'habileté du fermier à gouverner et donne la mesure du crédit qu'il mérite.

Cette comptabilité est facile puisque dans chaque famille, les enfants de 12 à 15 ans pourraient en être chargés, et même il devrait en être ainsi parce que ce serait pour eux un puissant moyen d'éducation pratique et éminemment rurale.

C'est grâce à la comptabilité rationnellement ordonnée que l'industriel peut toujours comparer le mois, la semaine, même le jour qui vient de finir, au mois, semaine ou jour correspondant des années précédentes, et

ainsi voir immédiatement si ses affaires progressent ou fléchissent, et, sans attendre la fin de l'année, il peut de suite faire le nécessaire, pour les relever ou les maintenir.

Il est bien évident, je ne peux trop le répéter que celui qui voit l'accroissement continu de son capital, en éprouve une satisfaction bien naturelle qui nourrit son zèle et l'entraîne à de nouveaux progrès.

Tandis que celui qui est forcé de constater journellement l'amointrissement incessant de son capital, fût-il le plus insouciant, le plus apathique des hommes, il ne peut manquer d'être bientôt pris d'inquiétude et de se sentir dans la nécessité de changer sa manière de gouverner. Alors il est mûr pour la coopération.

En voici un autre d'une portée plus grande encore.

La création d'un trésor agricole est ainsi tout indiquée.

Chaque année des milliers et même des millions de dollars sont sacrifiés sans espoir de retour pour favoriser, encourager les agriculteurs. Mais ces sommes atteignent rarement les plus méritants qui sont aussi les plus modestes, je veux dire ceux qui commencent et qui, avec des moyens rudimentaires, réussissent pourtant à se créer un ferme qui prospère. Une prime de 2, 5, 10 dollars même leur serait assurément un encouragement, mais pas une aide. Tandis qu'un prêt gratuit de 20, 50, 100 dollars ou plus, les aiderait très efficacement, grandement, et en outre les honorerait bien plus et bien mieux que primes, médailles et diplômes.

Ce prêt, toujours remboursé sûrement à l'échéance convenue, et parfois même plus tôt, servirait à aider d'autres familles de même sécurité, et ainsi de suite, à perpétuité, sans que le trésor agricole en fût jamais diminué d'un centin. C'est l'expérience des trésors ou caisses existant en divers pays, notamment en France, en Italie, en Allemagne.

L'exemple serait contagieux.

Les insoucians, les inertes sont réfractaires aux discours, aux raisonnements et même aux démonstrations pratiques; mais ils restent sensibles à l'argent qui ne coûte rien, ou qui paraît ne rien coûter.

Les plus enroutinés seront les premiers à se juger aussi capables d'obtenir un prêt si avantageux et si facile que ceux qu'ils voient en être déjà favorisés, et pour y arriver, se décideront à employer le moyen exigé, c'est-à-dire la comptabilité rationnelle qui les mettra promptement dans l'impérieuse nécessité de sortir de leur ornière, de devenir des énergies, des valeurs, et par conséquent des éléments du meilleur aloi pour la constitution et le recrutement des coopératives de toutes sortes.

AGRICOLETTE

# BANQUE D'HOCHELAGA

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

## Operations generales de banque.

Caisse d'Epargne à toutes les succursales

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

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

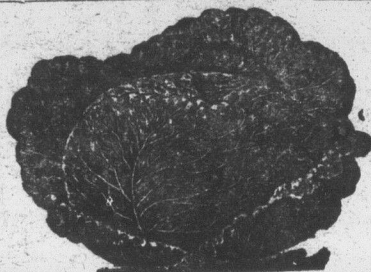
## GRAINES DE SEMENCE DE CHOIX

Prenez sûrement avant de semer, de vous procurer des graines qui soient certaines de lever avec vigueur, pour produire de beaux fruits. C'est un gros risque d'acheter des graines à tout hasard; pourquoi ne pas vous fier tout de suite à une maison de réputation, endossée par 100,000 acheteurs satisfaits?

**NOTRE CATALOGUE EST GRATIS**

Demandez-le tout de suite

**HECTOR-L. DERY,**  
21 et 23, Notre-Dame Est,  
MONTREAL



Demandez tout de suite

**NOTRE CATALOGUE FRANCAIS**

le plus complet du pays

contenant 80 pages, 200 illustrations et au-delà de 1000 variétés de graines, de légumes, fleurs, grains de semence, pommiers et plantes de toutes sortes.

— C'est par milliers que des témoignages semblables nous arrivent —

Cette année nous avons eu le plus beau jardin comme nous n'avons pas encore eu, tout est venu en abondance, c'est avec plaisir que nous vous recommandons de nouveaux clients. Aucun acheteur ne court de risque avec vos graines.

Signé: WILFRID GUERIN,  
St-Leonard de Nicolet, Qué.

Le nom d'"ELEPHANT" que vous donnez à un de vos navets, porte bien son nom, ils sont venus si gros que c'était une curiosité. Tout a si bien réussi que je crois qu'il est impossible d'acheter mieux ailleurs. J'attends votre nouveau catalogue.

Signé: F. SOUCY,  
St-André de Kamouraska, Qué.

Toutes vos graines ont bien levé, pas une graine n'a manqué. J'ai eu les plus beaux poireaux de la localité, tout le reste est de même. Je suis très satisfait de vos graines.

Signé: Z. ROY,  
Laurierville, Qué.

NE COUREZ PAS DE RISQUES, SEMEZ LES GRAINES "DERY"

100,000 canadiens satisfaits peuvent vous dire que ce sont les meilleures.

Demandez le plus beau catalogue français. — GRATIS SUR DEMANDE.

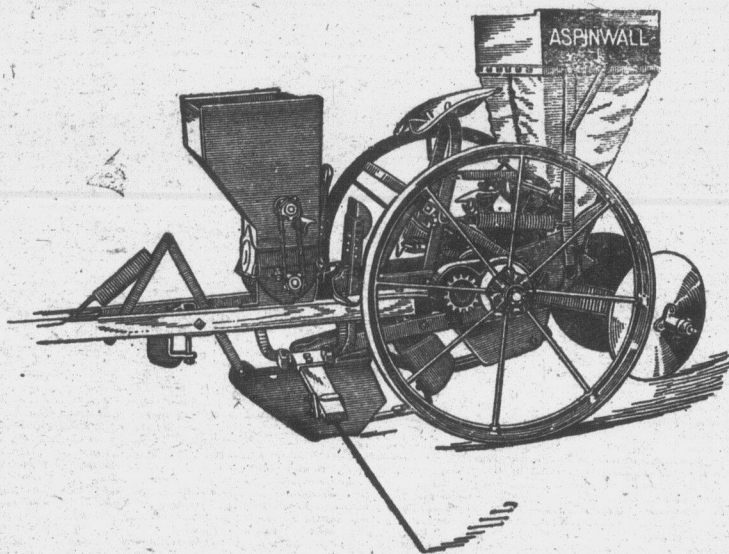
**HECTOR-L. DERY,** 21 et 23 NOTRE-DAME EST,  
MONTREAL, QUE.

Voulez-vous faire  
de l'argent?

**CULTIVEZ LES PATATES**

Depuis deux ans, certains comtés se sont enrichis, les cultivateurs pauvres sont devenus à l'aise, les cultivateurs aisés sont riches. Achetez un planteur de patates "ASPINWALL", semez beaucoup de patates et vous reculterez des piastres.

**NOS CONDITIONS SONT FACILES**  
DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE



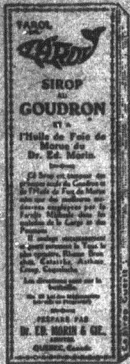
Planteur de patates "ASPINWALL"

**P. T. Legaré Limitée**

MONTREAL-SHERBROOKE-QUEBEC-CHICOUTIMI-SAINT-JEAN

# GUERISSEZ CE RHUME

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



## TAROL

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

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

**25 cents la bouteille**

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

**50 cents la boîte**

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

## Cultivateurs et Eleveurs

pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé

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



## OMAZON

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

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

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

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



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

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