

K-8-1

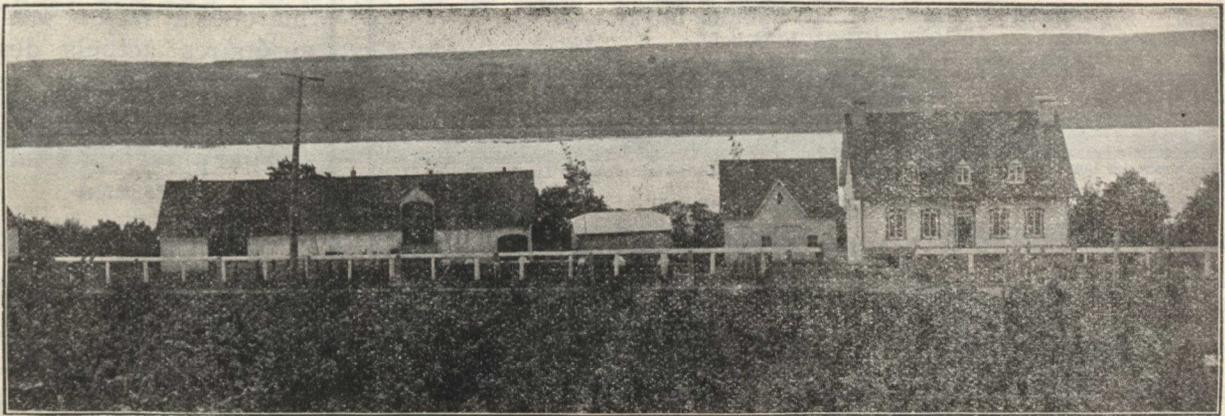
LE BULLETIN DE LA FERME

JOURNAL DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

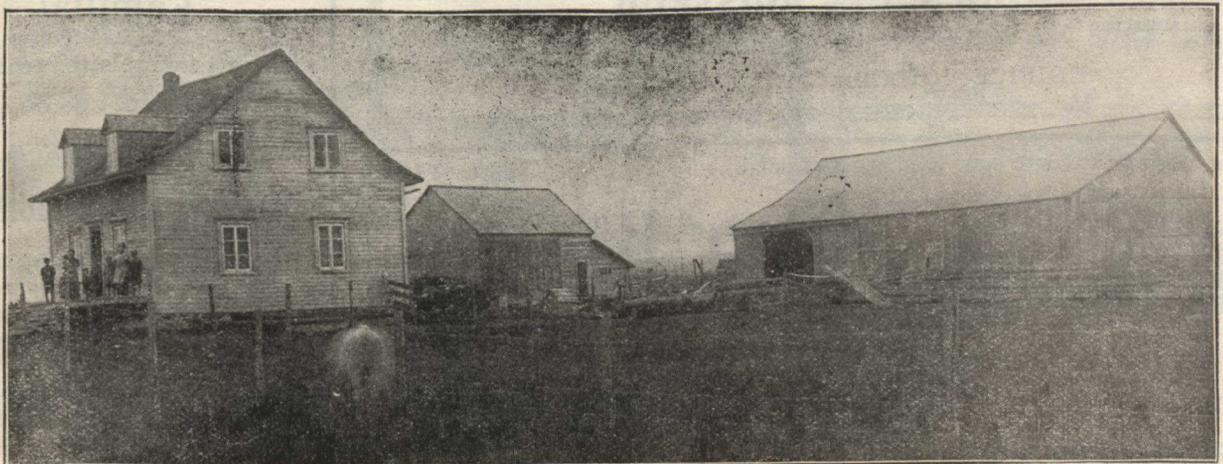
VOL. 4

QUÉBEC, OCTOBRE 1916

No 2



Habitation, grange et verger de M. Romuald Côté, L'Ange-Gardien.



Ferme de M. Lucien Dallaire, Rivière-au-Doré, Lac-Saint-Jean.

Organe de l'Association "Les Jeunes Cultivateurs"

Les Prévoyants du Canada

Assurance Fonds de Pension. Capital Autorisé : \$500,000.00
Actif du Fonds de Pension le 30 juin, 1916 : 871,994.60

L'ANNEE DU MILLION

PROGRESSION DE LA COMPAGNIE JUSQU'AU 30 JUIN, 1916.

Années	Sections	Sociétaires Actifs	Pensions	Actifs
31 DEC. 1909	45	1,880	5,205	\$ 16,461.94
" " 1911	224	14,228	30,910	170,670.80
" " 1913	349	24,492	47,957	423,745.31
" " 1915	455	32,155	61,468	772,698.99
30 juin 1916	483	33,536	63,948	871,994.60

Continuez cette progression pendant vingt ans, vous aurez une idée des sommes énormes dont disposeront les Prévoyants du Canada, lorsque le temps de payer les rentes sera venu.

Antoni Lesage, Gérant-Général.

Bureau chef: Edifice DOMINION, Rue St-Pierre, Québec,

Bureau à Montréal: Chambre 22, Edifice LA PATRIE;

X. Lesage, Gérant.

Agent à Québec: M. S. Côté, 134, Ave Lockwell.

Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC

Farine, Grains et Provisions
générales

Spécialités: Grains et Graines de
semence

FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

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

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

DEPARTEMENT SPECIAL POUR LES RECOURVREMENTS DE CREANCES (COLLECTION)

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

Casier Postal: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré".

Phone: 212

LUCIEN MORAUD, L. L. L.

TEL. 3439

ALFRED SAVARD, B. C. L.

MORAUD & SAVARD

AVOCATS

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

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

Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

ÉDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

Résidence:
H.-P. GOSSELIN
L. LL.
28 COUILLARD
Tél. 4704

Tout ouvrage exécuté sous le plus court délai.

Téléphone 3473



Omer Barbeau

COUVREUR

Fabricant de Dalles, Dallots, Corniches et Abats-jours en tôle.

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

154, rue Franklin

Québec

St-Sauveur

10 TERRES

A vendre de tous prix et de toutes grandeurs. Il y aura certainement des bon marché à faire. Les propriétaires actuels désirant se retirer désirent vendre avant de partir.

Pour plus amples informations s'adresser à

JOS. BERNARD

Kingscroft

SOUVENIR DE FAMILLE

Important Régistre Familial

Prix l'exemplaire, 10 sous

Le cent : \$8.00

S'ADRESSER A L'AUTEUR

Révèrend E.-P. CHOUINARD

ST-PAUL DE LA CROIX

Comté Témiscouata, - - - P. Q.

A VENDRE

Superbe terre à vendre non loin du village de St-Isidore de Laverlochère. Conditions faciles.

S'adresser au soussigné,

J.-N. LEGAULT,

Laverlochère

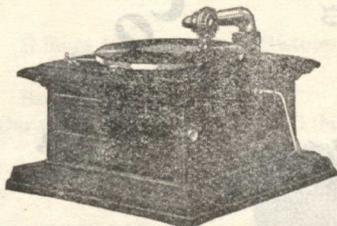
Ce Graphophone vous est offert gratuitement

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 an d'a-
bonnement et pour chance de tirage
à votre graphophone.
Nom
Adresse
Co
Ecrivez votre nom et adresse bien lisiblement

LA BANQUE NATIONALE

FONDÉE EN 1860

CAPITAL AUTORISÉ \$5,000,000.00
CAPITAL PAYÉ \$2,000,000.00
RÉSERVE — — \$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 ressources des centres agricoles et industriels de la Province de Québec.

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

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

Nous offrons les meilleures garanties possibles.

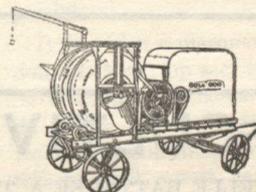
Caisse d'Épargne à toutes les succursales

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

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

Nous prêtons aussi aux gens responsables

"BULL DOG" London



Malaxeur à Béton

se paie par lui-même
en 20 jours.
Construit pour durer
la vie.

DEMANDEZ
NOTRE CATALOGUE 1B

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

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier

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.

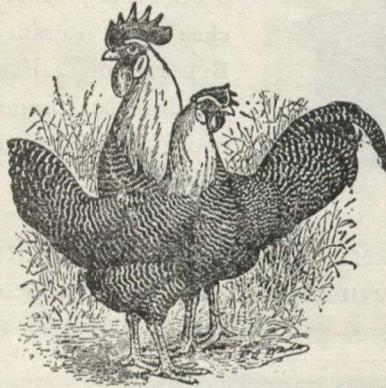
PATATES - - PATATES

TEL. 7044

St. Paul Fish & Fruit Co Reg.

89, RUE
ST-PAUL,
Québec

Patates



Commerçants
en gros

POISSONS,
LEGUMES,
GIBIERS,
DE TOUTES
SORTES

NOUS SOMMES ACHETEURS DE PATATES

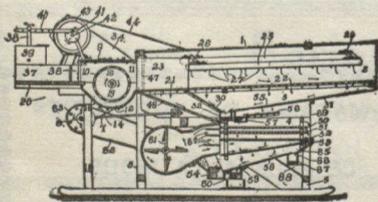
Nous sommes toujours acheteurs aux plus hauts prix du marché de

POISSONS FRAIS, POULES et POULETS,
LÉGUMES DE TOUTES SORTES,
tout spécialement la PATATE

Pour plus de renseignements, écrivez-nous

CULTIVATEURS

Notre NOUVELLE BATTEUSE A TREFLE ET A GRAINS résout toutes les difficultés. Elle est légère, pratique et économique. C'est la seule qui donne de bons résultats. Jugez en.



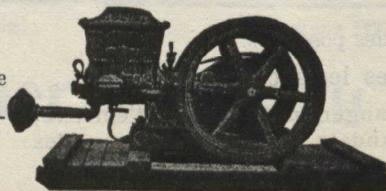
BATTEUSE A TREFLE

Une machine de 4 forces peut battre et décortiquer 250 livres de graines de trèfle en 10 heures

Une de 6 et 7 forces jusqu'à 1300 livres par 10 heures.

ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

Voici l'engin du cultivateur parce qu'il est le plus simple et le plus facile à conduire, économique, avec garantie absolue, sous tous rapports.



Notre EPANDEUR D'ENGRAIS étend l'engrais sur 50 pouces de largeur. Se règle facilement pour distribuer de 3 à 25 voyages à l'arpent. Traction douce, léger et bas pour chargement. A l'épreuve de tout cassage.

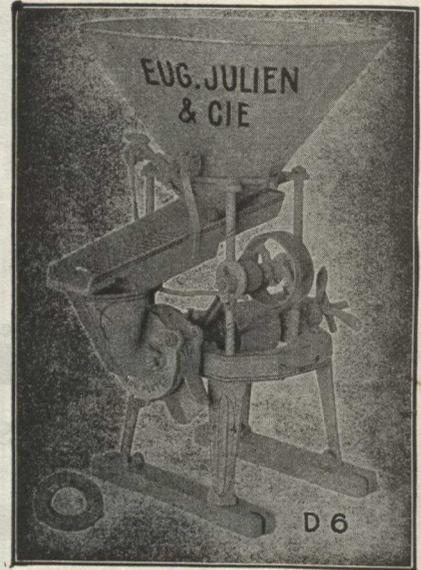
Sur demande, nous vous enverrons notre catalogue qui vous donnera tous les renseignements désirés.

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

CETTE

MOULANGE

est mue par un engin
à gazoline de 4 forces



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

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

COMPTANT \$33.00

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

J. Fleury's Sons
AURORA, ONT.

AGENTS :

Eug. Julien & Cie, Ltée
QUEBEC

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 4

QUÉBEC, OCTOBRE 1916

NUMÉRO 2

L'Ode au Drapeau du Mérite Agricole

On a inauguré, le 30 août dernier, à l'Exposition Provinciale de Québec, l'Ode au Drapeau du Mérite Agricole due à la plume d'un jeune canadien-français de talent, M. Maurice Morisset, d'Ottawa, et composée expressément à l'occasion de l'Exposition de 1916. La Commission avait invité M. Aurèle Leclerc, député du comté de Québec à la Législature, à chanter cette ode pour la première fois, le Jour du Mérite Agricole; des circonstances imprévues l'ayant empêché d'être présent à l'heure déterminée, c'est à M. Georges Morisset, secrétaire de l'Exposition, que les Lauréats firent l'honneur d'appeler à exécuter ce chant nouveau, ce dont il s'acquitta avec succès et aux applaudissements des auditeurs. Quelques instants après, M. Leclerc faisant son apparition dans la salle du Lunch d'honneur fut prié à son tour de célébrer dans ce chant les gloires du seul Ordre de Chevalerie du continent américain. A chaque fois, les Lauréats entonnèrent le refrain avec un enthousiasme et un entrain qui témoignaient de façon émouvante leur reconnaissance envers ceux qui en un chant approprié fêtaient le succès des défricheurs du sol.

Voici le texte même de l'Ode:

LE VERT ET ROUGE

(Sur l'air de: O Canada!)

I

O laboureur, artisan des sillons.
C'est chapeau bas que nous te saluons!
Grâce à toi la terre féconde
Nourrit l'humanité.
Ta charrue est l'axe du monde
Et ta foi, sa clarté.
Chante en ce jour la moisson blonde,
Mais plus encor, la sainte liberté! (bis)

II

Retourne au sol, où lève le froment,
Fuis la cité qui t'épuise et te ment,
Fils prodigue, on garde ta place
Au toit trop tôt quitté;
Reviens vivre au sein de ta race,
Garde-lui ta fertilité!
L'"étouffe grise" est ta cuirasse,
Reprends-la donc avec ta liberté! (bis)

III

Vaillant colon, que tes muscles d'acier
Fassent grandir le rêve de Mercier!
Souviens-toi qu'il voulut ta gloire
Et ta prospérité;

Il lança ton nom dans l'Histoire
Vers l'immortalité.
Reste fidèle à sa mémoire
Car tu lui dois ta noble liberté! (bis)

IV

Toi, fils des champs, qui portes sur ton
Avec amour l'emblème du vainqueur.
Par toi le Mérite Agricole
Est partout respecté;
Dans les plis de ton drapeau vole
La sainte vérité!
Le Vert et Rouge est le symbole
De ta grandeur et de ta liberté! (bis)

MAURICE MORISSET

Récolte de foin

Il est pénible de constater comment certains cultivateurs récoltent leur foin. Je ne m'arrêterai pas à indiquer les méthodes suivies par eux, par crainte d'enbayer ceux qui, heureusement, récoltent du bon foin, mais je me permettrai d'indiquer une méthode suivie par de bons cultivateurs et qui donne d'excellents résultats où elle est pratiquée.

Il faut d'abord couper le foin à temps—à ce sujet les lecteurs du "Bulletin de la Ferme" trouveront un article intitulé ÉPOQUE DE LA FENAIISON dans le numéro de juillet dernier—Naturellement, la température ne doit laisser rien à désirer si l'on veut que le foin soit de première qualité, mais comme nous ne pouvons rien changer en cela nous supposons que la température est dans l'état le plus désirable.

Autant que possible on ne doit pas faucher à la rosée, le foin coupé comme tel étant beaucoup plus lent à sécher; on peut ensuite faucher jusque vers deux heures de l'après-midi. Si les prairies se composent surtout de Grand Trèfle Rouge le fanage sera requis. Il se fera vers les 10 heures de la matinée.

Vers le soir, le foin sera mis en endains et ensuite en petits tas pour y passer la nuit. Il ne devrait jamais rester étendu sur le champ pendant la nuit car il perdrait beaucoup de son arôme.

Le lendemain les petits tas sont retournés et étendus, la rosée tombée, et ont toute la journée pour sécher. Vers le soir, plus ou moins tard, selon la quantité de foin abattu, on fait de grosses veillottes. Pendant la nuit il se développera dans ces amas de foin une fermentation bienfaisante où le foin acquerra un arôme caractéristique des bons foin.

Le surlendemain enfin, les veillottes sont partagées, plus ou moins selon leur degré de siccité et engrangées.

Avec cette méthode, le foin aura toujours un arôme recherché; lequel n'existe pas sans les foin récoltés avec les machines à grand pouvoir, n'exigeant que peu de travail.

Le foin récolté d'après les conditions indiquées ne doit pas être additionné de sel en tasserie. Si ce condiment est si nécessaire aux animaux, ce n'est pas le temps de le mélanger aux fourrages. Il ne doit être employé que dans les cas d'absolue nécessité, c'est-à-dire quand le foin n'est pas assez sec pour bien se conserver vu qu'il s'est détérioré par suite de mauvais temps. La quantité à employer sera alors de 40 lbs par 100 bottes de foin, en moyenne.

Pour bien se conserver le foin ne doit pas contenir plus de 14% d'eau. Mais comme il n'est pas toujours facile de trouver combien notre foin en contient nous adopterons une méthode consistant simplement à prendre dans nos mains une poignée de foin, de la tordre à force de bras et s'il n'humecte pas l'épiderme sèche de la main, il se conservera facilement en tasserries, pourvu qu'il soit bien foulé et que l'air y pénètre le moins possible.

Il faut bien remarquer aussi que le foin ne doit pas être trop sec; rien ne servirait alors de le couper au moment de la floraison et de suivre toutes les règles indiquées pour récolter du bon foin, car il perdrait en quantité ce qu'il aurait gagné en qualité. Le trèfle et la luzerne, faute d'être manipulés assez attentivement et être trop secs, peuvent perdre 15, 20 et même 40 à 50 de leurs feuilles, lesquelles contiennent la plus grande partie des principes nutritifs digestibles.

Donc, n'exagérons en rien en ce qui concerne la fenaison et efforçons-nous de produire le plus de bon foin possible. Nous y gagnerons beaucoup et nous parviendrons ainsi à rompre la vieille routine qui est la cause du retard dont souffrent plusieurs régions de notre Province.

UN CULTIVATEUR DE LA MATAPÉDIA

La date suivant votre nom indique l'échéance de votre abonnement.

Voyez-y et donnez nous en des nouvelles.

Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Valier, Québec

TÉLÉPHONE 6528

Organe de l'Association Les Jeunes Cultivateurs

Bureau Permanent de Rédaction de
l'Association:

JEAN MASSON, Richelieu, Co. Rouville

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.

Conseils pour la saison

OCTOBRE

Il va falloir bientôt chauffer constamment la maison pour combattre le froid: recueillez avec soin les cendres du foyer.—Les cendres de bois sont très riches en potasse et renferment encore d'autres substances utiles à la végétation. Enterrées par le labour, elles constituent un engrais précieux surtout pour le tabac, les patates, les pois, les fèves, les vesces, etc.; épandues en couverture sur les prairies, elles stimulent la végétation et augmentent le rendement en fourrage.—Quoique les cendres de houille contiennent moins de principes utiles à l'alimentation des plantes, on les emploie cependant avec avantage pour le seigle, les pommes de terre, etc., et elles ont tout particulièrement un effet bienfaisant dans les terres compactes, par l'argile calcinée qu'elles renferment en grande quantité.

A l'époque où nous sommes, les nuits sont déjà froides et il est sage de rentrer les vaches laitières à l'étable le soir; de même les y laisser pendant le jour lorsqu'il pleut. Si l'on n'a pas encore préparé la stabulation d'hiver, se hâter de le faire; pour cela, assainir les locaux, les blanchir à la chaux, réparer les pontages ainsi que les rigoles d'écoulement destinées à conduire les urines à la fosse à purin.

Une quinzaine avant la rentrée définitive des animaux, on modifiera leur alimentation pour que la transition entre la nourriture du pâturage et celle de l'étable soit moins brusque. A cet effet, introduire dans la ration une proportion de plus en plus grande de fourrages secs; on préviendra de cette manière des dérangements d'estomac extrêmement préjudiciables à la qualité du lait et à la santé du bétail.

Dans un climat comme le nôtre, il y a énormément à faire sur une terre à l'automne. Le printemps est si court qu'il ne faut pas trop y compter pour les travaux du sol, labours, fumure, égouttement. Presque toute les terres, surtout les terres fortes, devraient être labourées et engraisées à l'automne,

sinon, le cultivateur aura tout à faire à la fois après l'hiver, et il risque fort alors de... manquer son coup.

Mettez, les caves à légumes, racines, etc., à l'abri de la gelée, mais en même temps arrangez-vous pour que la cave puisse être ventilée convenablement, car, sans air, la pourriture ne tarda pas à se déclarer.

Les racines fourragères se conservent bien en silo creusé dans la terre et recouvert de paille et de terre.

Conservez de la terre pour vos couches chaudes.

"Le Terrien"

Distribution de grain et de pommes de terre de semence

PAR LES FERMES EXPÉRIMENTALES DE L'ÉTAT

1916-1917

Conformément aux instructions de l'honorable Ministre de l'Agriculture, il sera fait, au cours de l'hiver et du printemps prochains, des distributions de semences de grain et de pommes de terre de qualité supérieure, aux cultivateurs canadiens. La ferme expérimentale centrale d'Ottawa fournira les échantillons suivants: blé de printemps (à peu près 5 livres), avoine blanche (à peu près 4 livres), orge (à peu près 5 livres), et pois de grande culture (à peu près 5 livres). Les échantillons de pommes de terre (à peu près 3 livres) devront être demandés à la ferme d'Ottawa, pour les provinces d'Ontario seulement, et, à certaines fermes annexes, pour les autres provinces. Tous ces échantillons seront envoyés gratuitement par la poste.

Il n'est accordé qu'un échantillon de grain et qu'un échantillon de pommes de terre par chaque ferme. Comme notre réserve des semences est limitée, les cultivateurs feront bien de nous adresser leurs demandes de bonne heure. Probablement en retard seront les demandes reçues après décembre.

Toute personne désirant avoir un échantillon devra écrire (franco) au: Céréaliste du Dominion, à la Ferme expérimentale, à Ottawa, pour qu'il lui soit envoyé une formule de demande.

J.-H. GRISDALE,

Directeur des Fermes expérimentales
du Dominion.

Un vieux soldat

LA VALEUR D'UN CITOYEN

L'arrivée d'un seul soldat Canadien blessé dans sa ville de naissance fut, il y a quelques jours, l'occasion d'une ovation cordiale, à laquelle participa la ville entière.

Un seul soldat.

Défilé de soixante autos, musique, discours de circonstance, montre d'or offerte au valeureux citoyen qui avait bien mérité de la ville et de la patrie,—tout témoignait l'en-

thousiasme d'une population réunie pour honneur à un des siens.

Tout en accordant notre adhésion sympathique à cette manifestation chaleureuse, nous cherchons à attirer l'attention générale aux questions encore plus larges et importantes jusqu'ici un peu négligées parmi nous. Les intérêts particuliers et individuels menaceraient peut-être d'obscurcir la véritable question d'état.

Celui qui revient, même blessé ou mutilé, conserve et représente une valeur pour son pays,—valeur non négligeable, mais au contraire utilisable sous l'application de méthodes efficaces déjà établies chez nos alliés de France.

La Direction de la Commission Militaire des Hôpitaux (Military Hospitals Commission) bien que chargée de ce devoir patriotique, ne peut en aucune façon se passer du concours du public; elle ne pourrait agir absolument seule. Par exemple, les amis d'un soldat repatrié peuvent, pendant son séjour à l'hôpital, l'encourager à se prévaloir de toutes les occasions d'instruction affectée aux blessés; l'engager à accepter un emploi convenable à son état de santé, ou à suivre des cours en vue de sa rentrée dans la vie civile.

Le public en général peut prêter son concours à la Commission Militaire, par l'entremise des comités provinciaux, et faciliter la tâche des placements en offrant généreusement toute occasion possible d'emploi rémunérateur.

Autant celui qui trouble l'emploi selon ses facultés continue à rendre service à son pays, autant l'oisif entraîne une perte sensible de force nationale. Il en est de même pour celui qui se trouverait engagé dans un travail qui ne lui convient pas.

Dans les circonstances actuelles, le Canada ne peut consentir à la perte inutile d'un homme.

Développement du contrôle des vaches laitières

Le nombre d'échantillons individuels de lait provenant de vaches soumises au contrôle en juillet a été de 28,599; ceci représente une augmentation de 5,250 par comparaison au chiffre donné pour le mois correspondant de 1915. C'est là le plus grand nombre d'échantillons qui aient été essayés en un seul mois et c'est également l'augmentation annuelle la plus considérable que l'on ait enregistrée depuis que ce mouvement a été inauguré en 1906. Les contrôleurs de tous les districts disent que les cultivateurs s'intéressent de plus en plus à ce travail et qu'ils mettent plus de soin à peser et à échantillonner leur lait. Ils continuent à peser pendant toute la durée de la lactation. Les contrôleurs manifestent également le désir d'élargir les bornes de leurs territoires respectifs. La proportion de vaches qui mettent bas pendant l'hiver augmente.

De nouvelles sociétés de contrôle ont été formées aux endroits suivants: Foster, Vaucuse, Trois-Pistoles, Qué., Hartland et Grand Manan, N.-B.

COURS AGRICOLE DU "BULLETIN DE LA FERME"

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

VI^e LEÇON

Engrais chimiques ou commerciaux

Donnez à votre terre, elle sans vous le rendra au centuplé.

LES ENGRAIS CHIMIQUES OU COMMERCIAUX sont des matières fertilisantes préparées par l'industrie. Ils ont pour effet de compléter et non de remplacer les engrais végétaux et animaux, lesquels sont insuffisants pour rendre au sol ce que les récoltes lui enlèvent.

L'emploi de ces engrais bien adaptés à la culture que l'on se propose et au sol que l'on exploite, double ou triple le rendement sans augmenter la main-d'œuvre.

Pour obtenir d'un sol le maximum de la récolte qu'il peut fournir, il faut d'abord le préparer avec soin, puis tenir compte: 1° de la fertilité naturelle du sol et de sa richesse en l'un ou l'autre des éléments essentiels à l'alimentation et au développement des plantes; 2° des exigences des plantes cultivées; 3° du dosage des engrais en principes fertilisants; 4° de l'état de solubilité des engrais.

Les engrais commerciaux se divisent en engrais phosphatés, engrais azotés, engrais potassiques et engrais mixtes.

ENGRAIS PHOSPHATÉS.—Parmi ces engrais on distingue: 1° le *superphosphate*, soluble dans l'eau; il contient de 12 à 20% d'acide phosphorique. Son effet sur la végétation se manifeste immédiatement; il doit s'employer au printemps sur les terres calcaires, pauvres en substances organiques; 2° le *phosphate fossile* ou *naturel* du Canada; il ne convient à la culture qu'après avoir subi une opération chimique qui le rend soluble. Il s'emploie à l'automne; 3° les *scories de déphosphoration*, qui renferment de 14 à 18% d'acide phosphorique. Cet engrais est insoluble dans l'eau et doit être enfoui à la charrue.

Tous ces engrais conviennent à la culture des céréales, des plantes sarclées et des légumineuses. La dose à employer varie de 100 à 2,000 lbs par arpent, selon leur solubilité.

LES ENGRAIS AZOTÉS les plus généralement employés sont: 1° le *nitrate de soude*, sel blanc éminemment soluble dans l'eau et contenant 15 à 16% d'azote. Il a une tendance à pénétrer dans les couches inférieures du sol; on doit l'employer à deux reprises différentes: moitié avant l'ensemencement, et le reste en couverture pendant la croissance des plantes qui en ont besoin; 2° le *sulfate d'ammoniaque*, renfermant de 20 à 21% d'azote; il reste dans les couches supérieures du sol. Son emploi convient aux céréales et aux plantes à racines peu profondes; 3° le *nitrate de potasse* ou *salpêtre*; il contient environ 13% d'azote et 44% de potasse; c'est un engrais mixte.

Tous ces engrais s'emploient au printemps sur labour, avant l'ensemencement.

LA POTASSE est un élément nécessaire à la végétation du trèfle, des légumineuses et des plantes-racines; ces dernières sont celles qui exigent la plus grande quantité de potasse. Dans notre province, nous possédons un admirable engrais potassique dans notre *riche cendre de bois*, qui contient de 6 à 10% de potasse, 40% de chaux et 1 à 2% d'acide phosphorique: c'est un engrais mixte.

Dans les pays qui n'ont pas l'avantage de posséder beaucoup de cendre de bois, on emploie le *chlorure de potassium*, appelé aussi *muriate de potasse*, sel blanc soluble dans 3 fois son poids d'eau et renfermant 50% de potasse; le *sulfate de potasse*, qui contient de 48 à 52% de potasse, et la *kainit* ou sel des mines de Stassfurt (Allem.), dosant environ 1% de potasse.

Les engrais potassiques doivent être appliqués préférentiellement à l'automne, surtout pour les pommes de terre. Ils donnent d'excellents résultats dans les terrains calcaires qui manquent de potasse; cependant il faut éviter l'emploi du chlorure de potassium dans les terrains très pauvres en calcaire.

EXPÉRIENCES

NOIR ANIMAL.—Brûler dans un creuset quelques os d'animaux, puis les réduire en poudre: le produit est le *noir animal*, très riche en *phosphate* et en *carbonate de chaux*.

PHOSPHATE DE CHAUX.—(a) Calciner un os; en mettre un fragment dans un verre et verser dessus de l'*acide sulfurique* étendu d'eau: une effervescence se déclare, l'os se désagrège et un dépôt de *sulfate de chaux* se forme.

(b) Dans un second verre, mettre un autre fragment de l'os calciné, et verser dessus de l'*acide chlorhydrique* étendu d'eau: l'os se dissout complètement.

(c) Verser dans le liquide du second verre quelques gouttes d'*ammoniaque* (alcali volatil) le phosphate de chaux forme un dépôt gélatineux.

(d) Ajouter un acide quelconque: le phosphate se dissout.

Les phosphates sont solubles dans les acides, et par conséquent dans les terres arables, où la décomposition des engrais détermine la formation de divers acides.

LE NITRATE DE SOUDE EST SOLUBLE.—Mettre du *nitrate de soude* dans une assiette contenant de l'eau: le sel se dissout. Les plantes pourront donc facilement se l'assimiler.

LESSIVE.—TOURNESOL.—CARBONATE DE POTASSE.—(a) Verser de l'eau bouillante sur des cendres de bois et filtrer: on obtient de l'*eau de lessive*.—Laver une tache de graisse avec une partie de cette lessive, puis avec de l'eau claire: la tache disparaît.

(b) Dans un peu d'eau, verser quelques gouttes d'*acide chlorhydrique*. Tremper dans cette eau acidulée un morceau de *papier bleu de tournesol*: le papier rougit.

(c) Tremper dans la lessive ce papier rougi: il redeviendra bleu.

(d) Répéter plusieurs fois les deux expériences précédentes (b, c): le papier rougira et bleuira tour à tour.

(e) Verser l'eau acidulée (b) dans la seconde partie de la lessive: il se produira un bouillonnement, une effervescence.

(f) Faire évaporer le reste de la lessive: le résidu est du *carbonate de potasse*.

CARBONATE ET SULFATE DE CHAUX.—(a) Dans de l'eau de chaux, souffler avec la bouche, à l'aide d'un tuyau de plume ou d'un tube en verre. L'eau, d'abord parfaitement limpide, se trouble, blanchit, et de nombreux grumeaux de *carbonate de chaux* se forment par la combinaison de l'*acide carbonique* de la respiration et de la *chaux* tenue en dissolution dans l'eau.

LE PLÂTRE EST SOLUBLE.—EFFET DU PLÂTRE.—(a) Dans une assiette contenant de l'eau, mettre un peu de plâtre en poudre, agiter vivement, laisser reposer, puis décant. Ajouter au liquide de l'eau de savon bien limpide. La formation de grumeaux prouve qu'il y a eu du plâtre à se dissoudre dans l'eau de l'assiette.

Il faut utiliser avec soin les plâtres provenant des démolitions, et de tous les débris de construction en général; ils contiennent des éléments de fertilisation du sol: des carbonates de chaux, des azotates de chaux et de potasse.

(b) Renouveler l'expérience de Franklin, en projetant un peu de plâtre sur 2 à 3 pieds carrés de trèfle.

LES SYNDICATS ET LES ENGRAIS.—Quand on achète des engrais chimiques, il faut toujours exiger du vendeur l'indication de leur dosage, c'est-à-dire du *tant pour cent* en azote, acide phosphorique, potasse; faire analyser ensuite les engrais et ne payer au marchand que le dosage déterminé par l'analyse.

Le meilleur moyen, d'ailleurs, de se procurer des engrais non fraudés, c'est de faire partie d'un *syndicat* ou d'un *cercle agricole*, lesquels remplissent, pour le compte de leurs membres, toutes les formalités nécessaires pour l'achat de bons produits, à des prix très modérés.

TRAVAUX AGRICOLES

VII^e LEÇON

Labours.—Défoncements

Dieu ne refuse rien au travail.

TRAVAUX AGRICOLES.—Si fertile que soit un sol, il n'est réellement productif que lorsque l'homme l'a fécondé de son travail. Avant de recevoir la semence et avant de donner ses fruits, la terre veut être préparée, remuée, divisée par des travaux comme les labours, le hersage, le roulage, le binage, le buttage, etc. LABOURS.—Dans notre climat, tout bon cultivateur doit labourer ses terres l'automne, pour plusieurs raisons qu'il est facile de com-

prendre: 1° les terres s'améliorent par l'action des gelées de l'hiver, qui les pulvérisent; 2° les travaux du printemps sont grandement avancés; 3° il en résulte l'augmentation des récoltes.

Les labours ont pour but d'ameublir le sol, de l'aérer, de détruire les plantes nuisibles, de répartir les engrais et de les mettre à la portée des racines des plantes.

On distingue, quant à la profondeur, trois sortes de labours: la labour *superficiel*, qui ne dépasse guère 4 pouces; le labour *moyen*, profond de 6 à 8 pouces; le labour *profond*, qui atteint 8 pouces et plus, quand la couche arable le permet.

Les labours profonds augmentent la couche arable, le rendement des récoltes. Mais il y a un inconvénient à les faire si le sous-sol est de mauvaise qualité, si on est dans l'impossibilité d'égoutter ce sous-sol. Cependant, rien n'empêche de faire ce sous-sol. Cependant, rien n'empêche de faire un labour profond dans toutes les terres que l'on peut engraisser et égoutter.

Au point de vue de la disposition, on distingue le labour à *plat*, le labour en *planches* et le labour en *billons*.—Les deux premiers sont préférables suivant la nature du terrain.

Les labours à plat sont les meilleurs. Ils utilisent tout le terrain, font profiter également les plantes des rayons du soleil, dont sont en partie privées celles qui garnissent le côté nord des billons.—Le labour en planches peut être exécuté avec succès presque dans toute espèce de terres. Les planches doivent avoir la même largeur de 15 à 18 pieds pour la plupart des terres.

Pour faire un bon labour, il est nécessaire d'avoir une bonne charrue.

Les conditions d'un bon labour sont les suivantes: 1° la bande de terre doit être détachée parallèlement à la surface du sol et verticalement, de façon à former un angle droit avec le côté non labouré; 2° conserver aux bandes de terre les mêmes proportions de largeur et de profondeur; 3° presser toutes les bandes également les unes contre les autres; 4° les tourner suffisamment pour que l'herbe, s'il y en a, ne sorte pas entre les sillons, et pour que ceux-ci soient le plus possible exposés à l'action atmosphérique.

Aux bons labours il est indispensable d'ajouter: 1° de *bons hersages*, en vue de donner à la surface une pulvérisation nécessaire à la réussite des semences; ces hersages doivent être faits dans tous les sens et en nombres suffisants suivant la qualité du sol et les effets à obtenir.

2° Le *roulage*, complément du labour et du hersage; le meilleur rouleau est le rouleau Crowskill; il brise mieux les mottes qui ont résisté à la herse, et empêche la terre de se croûter; dans les terres humides, mieux vaut ne pas rouler les terres labourées.

3° Les *binages* et les *sarclages*, qui ont pour but de détruire les mauvaises herbes tout en ameublissant la croûte du sol.—Les plantes qui exigent ces travaux sont, en général, les plantes dites sarclées. Plus tard on les butte, c'est-à-dire qu'on relève la terre sur leur tige, au moyen de la charrue à deux versoirs, s'il y a lieu.

DÉFONCEMENTS—Les défoncements sont des labours profonds destinés à agir sur le

sous-sol; ils sont la base de toute amélioration culturale sérieuse. Ils augmentent la profondeur de la couche de terre végétale, rendent le sol plus perméable et mettent les récoltes en mesure de mieux résister aux grandes sécheresses comme aux pluies excessives. Ils doivent toujours être exécutés à l'automne et progressivement dans l'assolement pour le champ en préparation, et suivant la quantité d'engrais dont on dispose.—Le défoncement du sol ne peut être utile qu'autant que la terre s'égoutte bien. Il ne faut donc jamais défoncer si elle n'est pas drainée, soit naturellement, soit artificiellement. Cette opération se fait avec une charrue spéciale, appelée *charrue fouilleuse* ou *charrue sous-sol*: elle remue le sous-sol sans le ramener à la surface. Le produit croît en raison même des soins apportés à ce travail.

EXPÉRIENCES ET EXCURSIONS

COUTRE, SOC, VERSOIR.—Remarquez que la première condition d'un bon labour est obtenue par le *coutre* et par le *soc*, et la 2e par le *versoir*.

CAPILLARITÉ DANS LES TERRES.—Dans une assiette contenant un peu d'eau, mettre un morceau de sucre en pierre, et sur celui-ci du sucre en poudre très fine. Par l'effet de la capillarité l'eau montera et mouillera raidement le morceau de sucre; elle s'arrêtera au sucre en poudre. (L'expérience est plus intéressante si l'on ajoute un peu de teinture pour donner de la couleur au liquide.)

VIIIe LEÇON

Divers instruments de labour

*Jamais mauvais ouvrier
n'a trouvé bon outil.*

Depuis un certain nombre d'années, l'outillage agricole a subi de nombreux perfectionnements qui l'ont presque totalement transformé.

Ainsi après l'ancienne charrue ordinaire (araire), nous avons une grande variété de charrues en fer, telles que les *brabants*, les *bisocs* (à deux socs ou à deux sillons) et les *polysocs* (à plusieurs socs), formées de deux ou de plusieurs corps de charrue fixés à un bâti (charpente) auquel se rattache l'âge ou la perche.

On appelle *charrue fouilleuse*, une charrue sans versoir qui sert à approfondir les labours sans retourner la terre, ni la ramener à la surface. Au moyen de cet instrument, on augmente progressivement la profondeur de la couche arable, et on enrichit d'autant sa terre.

Tout importants que soient les labours, ils ne sont qu'une préparation à l'ameublissement complet, lequel s'obtient au moyen de divers instruments dont on se sert selon la nature du sol et la profondeur des travaux à exécuter.

Les principaux instruments d'ameublissement sont: 1° les *extirpateurs* et les *scarificateurs*; les premiers s'enfoncent profondément, arrachent et amènent à la surface les pierres et les racines, les mauvaises herbes,

etc.; les seconds enfoncent moins, ils sont plus larges et font plus d'ouvrage; ils sont indispensables dans toute bonne culture; 2° les *pulvérisateurs*, dont le meilleur, entre tous, est la *herse-bêche* de Drayner, pour celui qui se livre à la culture des plantes-racines ou des légumes, ou qui ameublissent une terre durcie après labours.

Parmi les herses nous citerons, comme les meilleures, la *herse à 4 membres*, toute en acier; la *herse légère* à trois parties, pour les terres meubles; puis les *herses à ressorts*, de la plus grande utilité pour toutes sortes de terrains.

Enfin, le complément de toute bonne culture est le rouleau. Nous mentionnerons: le *rouleau uni*, d'un diamètre de 24 pouces et divisé en deux ou trois parties: il sert pour les terres légères; le rouleau *brise-mottes* ou Crowskill, pour les terres fortes bien assainies.

Il nous reste encore un certain nombre d'instruments qui n'ont pas été décrits (v. leur description aux leçons respectives), tels que la houe à cheval, le buttoir, etc.; tous ces instruments font d'excellente besogne et accélèrent considérablement le travail.

Une ferme bien tenue doit viser à introduire ces divers instruments suivant la nature et l'étendue de ses terres, de ses produits agricoles, etc.

EXPÉRIENCES ET EXCURSIONS

DIVERS INSTRUMENTS DE LABOUR.—Visiter une exploitation bien outillée et en étudier les principaux instruments, surtout la charrue, dans laquelle on remarquera la position et l'usage du coutre, du soc, du versoir, etc.

LA HERSE.—Remarquer la disposition des dents, de la herse, sur la position du crochet de l'attelage, afin d'utiliser toutes les dents.—La herse brise les mottes, arrache les mauvaises herbes, nivelle le terrain, enterre les semences et les engrais pulvérents, favorise le tallage des céréales et rend le sol plus favorable à l'action de l'air, du soleil et de la rosée.

Votre

compte d'abonnement

est-il en règle ?

Faites lire le "Bulletin de la Ferme" à vos amis, journal éminemment catholique et agricole.

Soyez au nombre des concurrents du graphophone, offert en prime. (Voir notre annonce page 3).

L'ÉDUCATION AGRICOLE

Rapport présenté par M. J. Masson au 7e Congrès général de l'A. C. J. C., tenu à St-Hyacinthe les 30 juin, 1er et 2 juillet 1916

(Suite)

"Depuis très longtemps", m'écrit-on, "M. l'abbé Richard donnait des cours réguliers à Ste-Anne de la Pocatière sur l'agriculture "aux élèves du cours classique et du cours commercial". La tradition s'est conservée grâce à l'intelligente direction de notre ami constant, M. l'abbé Lebon. C'est une initiative qu'il faut espérer voir se répéter partout.

Il y a enfin nos écoles d'agriculture. Seul le Collège Macdonald, jusqu'à ces derniers temps tout au moins, a donné un cours pratique de deux ans, qui permit aux cultivateurs de s'instruire en agriculture sans se voir presque forcés de devenir des professeurs, des agronomes, des régisseurs, en somme, empêchés par la formation même qu'ils recevaient de devenir tout simplement de bons cultivateurs. Les deux autres collèges, l'Institut Agricole d'Oka et l'École d'Agriculture de Sainte-Anne de la Pocatière, ont avec le Collège Macdonald, souffert de plusieurs difficultés inhérentes à leurs circonstances. Les sujets arrivent insuffisamment préparés, les progrès en sont retardés. De plus la période d'organisation que ces écoles ont dû traverser a paralysé un tant soit peu les premiers efforts. Faute de coopération plus grande, tendant à l'uniformité des programmes d'étude et à l'union morale des professeurs et des élèves, les deux collèges agricoles français font actuellement une belle œuvre, certes, mais d'autant moins fécondes. Enfin la générosité du gouvernement n'est pas proportionnée aux besoins de l'administration de ces collèges, ils doivent chaque année refuser l'entrée à un nombre d'élèves toujours croissant. Ici encore les remèdes sont faciles à trouver.

Il reste à fournir aux jeunes gens le moyen d'obtenir la Licence et même le Doctorat en Agriculture. La collation récente, vingt fois méritée, du titre de Docteur ès Sciences Agricoles à M. J.-C. Chapais, démontre combien l'Université Laval est favorable à cette idée. Il faut aux jeunes gens des professeurs compétents, une bibliographie canadienne française plus considérable et—des fonds. Tout ça viendra.

Il ne faut pas oublier les écoles ménagères. Leur importance dans l'éducation agricole égale au moins celle des écoles normales ordinaires. Les jeunes filles qui les fréquentent n'auront-elles pas demain à faire l'éducation de la génération suivante? Ce sera au foyer que s'exercent leurs qualités de bonnes ménagères et de femmes accomplies.

Voici un extrait du rapport de l'inspecteur des écoles ménagères de la province, M. l'abbé Martin. Il y a 45 écoles à visiter: voyons quelles sont ses impressions, sa tournée d'inspection terminée.

"La mentalité agricole doit donc se créer, s'entretenir partout et l'on a déjà dit, pour l'avoir reconnu, que la meilleure école du genre, celle qui arrivera le plus sûrement à cette fin, c'est l'école familiale, présidée, dirigée par la mère."

Or que fait-on? Un autre apôtre agricole nous l'apprend:

"Aujourd'hui ce but des écoles ménagères"

(soit de préparer des mères de famille-compétentes)" a été perdu de vue. On a enlevé le mot "agricole de leur titre et au lieu de dire l'école ménagère agricole on dit l'école classico ménagère. Sous un nouveau titre on a ouvert une école normale où nos filles de cultivateurs peuvent obtenir des diplômes d'écoles élémentaires, d'écoles modèles, d'académies de musique, et même d'écoles ménagères, si à travers tout ce bagage classique l'idée de l'art ménager a eu chance de survivre" et l'inspecteur de ces écoles dit par ailleurs: "Ou trouvera peut-être que j'exagère en mangréant de cette façon contre la situation faite à nos écoles ménagères par l'apport presque constant de matières auxquelles on les astreint sans pitié, au risque de faire de grand nombre d'étudiantes des anémiques, des déclassées, des propres à rien... Qu'on regarde donc de ses deux yeux du côté de la ville et de la campagne, qu'on pénètre un peu dans les familles pour en connaître l'esprit et en étudier l'allure; qu'on prête l'oreille aux voix de toutes les classes sociales; qu'on ausculte la mentalité générale, la mentalité féminine de certaines régions tout particulièrement; qu'on fasse la relevé des objections de certaines mères de famille (le croirait-on?) à l'enseignement ménager et à l'éducation rationnelle de leurs filles, qu'on demande aux pauvres ouvriers des villes, aux cultivateurs foncièrement pénétrés de l'importance de leur état, vrais amateurs de la terre, aux jeunes gens sérieux, économes, observateurs, attendant le moment opportun de se fonder un foyer,—ce qu'ils pensent de l'enseignement ménager, et l'on comprendra peut-être qu'aujourd'hui plus que jamais, "en toutes choses il faut considérer la fin."

Ce n'est pas tout de ruraliser l'enseignement en mettant les connaissances techniques de l'agriculture au programme; il existe des connaissances pratiques dont l'ignorance contribue trop souvent à désorganiser le foyer et à faire rater complètement par la suite l'éducation des enfants qui s'y développent.

"Il faudrait revenir à l'idée première de Mgr Racine, de Chicoutimi, celle de l'école ménagère agricole pour nos couvents de la campagne" S'ils ont quelque influence, avis donc aux "jeunes gens sérieux, économes, observateurs, attendant le moment opportun de se fonder un foyer!"

Il est bon de constater tout de même que d'après l'inspecteur des écoles ménagères lui-même, "des progrès sensibles se sont accomplis même dans les couvents qui tiennent le plus humble rang."

En dehors de l'enseignement proprement dit, que font pour les cultivateurs, au point de vue éducationnel, les ministères d'agriculture?

Trois fermes d'expérimentation ont été organisées dans la province par le ministère fédéral. Une quatrième, celle d'Ottawa, la Ferme Centrale, peut être considérée à la portée des cultivateurs de la région environnante dans la province de Québec. Il n'y a pas de meilleure façon pour un cultivateur d'em-

ployer ses loisirs que d'en aller visiter la plus rapprochée. Un petit nombre seulement en profite.

Un peu partout encore, un de nos amis, M. Elzéar Montreuil, organise des fermes de démonstration. Son travail consiste à choisir une ferme dans un territoire donné et à collaborer efficacement à l'exploitation raisonnée et rémunératrice de cette ferme pour l'éducation des cultivateurs de la région. Les résultats ne devront pas manquer d'être excellents, car ces fermes répondent, je crois, au désir des agriculteurs les plus expérimentés. On comprend facilement en effet le rayonnement possible de l'exemple quotidien qu'offre l'exploitation d'une ferme modèle dans chaque milieu.

De nombreux champs d'expérience disséminés ici et là servent à répandre des cultures particulières ou à prouver la possibilité de l'exploitation de certaines autres.

Les cours abrégés, dont le mérite revient au ministère provincial cette fois, font beaucoup de bien, en ce sens qu'ils fixent pendant une semaine ou 15 jours l'attention de ceux qui y assistent—et leur nombre va grandissant—sur la manière de bien cultiver ou d'améliorer leurs méthodes. Ils ont certainement contribué beaucoup au réveil que nous pouvons constater aujourd'hui dans les campagnes. Ces cours sont donnés aux écoles d'agriculture pour les professeurs et dans les centres ruraux par les conférenciers du gouvernement.

Il faut s'arrêter un instant aux conférenciers et en même temps aux instructeurs agricoles. Ces derniers ont été moins discutés peut-être parce qu'ils ont moins parlé ou parce qu'ils existent depuis moins longtemps et que pour la plupart ce sont des gens pratiques. Mais les conférenciers! Ils ont été longtemps presque uniquement des protégés politiques: leurs qualifications s'en ressentaient—n'en déplaise à MM. les politiciens. Parlant souvent avec plus d'aise que de conviction, répondant plus finement que sagement aux interrogations, les premiers conférenciers à parcourir les campagnes ont encouru un discrédit dont souffrent leurs successeurs.

Leur influence n'est pas comparable à celle de l'agronome. Sorti des écoles d'agriculture, résidant dans la région, visitant à l'année les cultivateurs de son district, l'agronome est un facteur efficace et constant de perfectionnement professionnel pour le cultivateur. Les métamorphoses opérées par certains d'entr'eux en sont la preuve consolante.

Enfin, voilà un bon moyen de propagande agricole: l'agronome compétent et pédagogue.

Le cultivateur a pour se renseigner, à part les bulletins périodiques publiés à Ottawa et à Québec, le Journal d'Agriculture, la Gazette Agricole, le Bulletin de la Ferme, la page agricole de l'Action Catholique, les chroniques du Devoir, les articles excellents du Progrès du Saguenay et l'attention régulière ou intermittente des hebdomadaires et de plusieurs quotidiens.

(Suite à la page 19)



Soin et alimentation des vaches laitières

CONSEILS PRATIQUES POUR OCTOBRE ET
NOVEMBRE

L'étable des vaches laitières doit être tenue bien chaude. L'air doit cependant y être renouvelé continuellement. C'est encore plus nécessaire ici que pour les autres animaux. Cependant les ventilateurs doivent être placés de manière à ne pas produire de courants d'air nuisibles aux vaches.

Lorsque ces animaux donnent du lait et surtout lorsque le foin est cher, il est presque toujours plus avantageux de les nourrir au moyen d'aliments divers associés entre eux dans certaines proportions et suivant certaines règles, et de composer ce qu'on appelle des rations.

Or, dans tout aliment on peut trouver de l'eau, de la graisse, de l'amidon et des sucres, des fibres difficilement digestibles, puis enfin une substance qui contient beaucoup d'azote. Si on ne tient pas compte de l'eau, la nourriture la plus naturelle aux vaches l'hiver c'est le bon foin. Dans le bon foin, les éléments dont nous venons de parler sont associés suivant certaines proportions. Si donc on combine une ration avec des aliments divers autres que le foin, il faudra que ces éléments se trouvent associés dans le mélange dans les mêmes proportions que dans le foin. Or, les aliments dont un fermier dispose sur une ferme ne sont pas tous également riches en mêmes éléments. Certains d'entre eux contiennent par exemple plus de gras, d'autres plus de sucre, d'autres plus de fibres. On comprendra donc qu'en les complétant les uns par les autres on puisse arriver à composer une nourriture égale sinon préférable au bon foin. Au point de vue de la composition des rations, on classe les aliments autres que les foin en diverses catégories:

1.—Les aliments aqueux, caractérisés par la grande quantité d'eau qu'ils contiennent. Les patates, les racines, l'ensilage, les fourrages verts font partie de cette catégorie.

2.—Les aliments fibreux qui contiennent beaucoup de fibres difficilement digestibles. Les pailles sont de cette catégorie.

3.—Les aliments farineux où l'amidon domine comme les grains, les moulées, les farines. Ces aliments contiennent en général en même temps, une assez grande quantité d'éléments azotés. C'est pour cela qu'on les appelle aliments "semi-concentrés".

4.—Les aliments "azotés concentrés" caractérisés par la grande quantité de matière azotée qu'ils renferment, comme les tourteaux, la graine de lin, les féveroles, les pois, la moulée de coton, le son.

De plus, tous ces aliments contiennent plus ou moins de gras, et lorsqu'on les associe entre eux, ils apportent dans la ration une quantité de gras presque toujours suffisante.

Ce sont les tourteaux et la moulée de coton, la graine de lin, qui en contiennent le plus.

Si on peut nourrir les animaux rien qu'avec du bon foin, on ne peut le faire avantageusement avec aucun de ces aliments employé seul.

La paille employée seule ne nourrirait pas suffisamment; les betteraves ou l'ensilage seuls affaibliraient et relâcheraient les animaux les tourteaux ou les grains seuls les échaufferaient et les exposeraient à des inflammations d'intestins, et coûteraient du reste trop cher.

Les aliments entrant dans les 4 catégories dont nous venons de parler doivent donc toujours être mélangés entre eux avec du bon foin avant d'être servis aux animaux.

Le bon foin doit en général former la base des rations. On en donne de 8 à 10 lbs par jour pour une bonne vache de poids moyen. Certains praticiens conseillent de ne pas le hacher ou de ne le hacher qu'en partie. Dans ce dernier cas, on mélangera la partie hachée avec la paille, les racines et les aliments concentrés.

A ce foin on ajoutera 35 à 40 lbs d'ensilage ou de racines, par tête et par jour. Les racines doivent être coupées et l'ensilage haché.

Quant à la paille, que l'on donne en même temps, on doit la hacher en tout ou en partie et mélanger la partie hachée aux racines et aux aliments concentrés. La partie non hachée de la paille se donne généralement à la fin du repas. Pour les animaux trop gourmands on peut en donner mélangée à du foin au commencement du repas. Cela les empêchera de manger trop avidement et trop vite les racines et autres aliments qu'on leur donnera après. La paille non mangée doit être employée comme litière. On en fait entrer dans les rations environ de 5 à 6 lbs, par tête et par jour. C'est la paille d'avoine qui convient le mieux pour les vaches.

La ration sera complétée par environ 5 lbs d'un mélange par moitié de grains et de tourteaux ou moulée de coton, ou de farine de lin. On les donnera mélangés à la paille hachée, aux racines et au foin haché. On peut laisser fermenter ce dernier mélange douze heures en tas avant de le servir.

La ration que nous venons d'indiquer peut convenir pour une vache de poids moyen et dans des conditions normales. Appelons-la "ration normale". Elle contient les matières azotées, l'amidon, les sucres et les fibres à peu près dans les proportions dans lesquelles ils se trouvent dans le bon foin (si on ne tient pas compte de l'eau).

Lorsque la qualité des foin, des graines, de racines et des tourteaux varie, voici une idée de la manière de procéder pour balancer la ration.

Pour augmenter la proportion de fibres, on peut augmenter la proportion de paille.

Pour augmenter les éléments azotés, on augmente la proportion de tourteaux ou de grains.

Pour augmenter les éléments azotés, on augmente la proportion des racines.

Si le foin est du foin riche en matières fibreuses comme le foin de marais, par exemple, on supprimera la paille et on la remplacera par une quantité équivalente de foin et de plus, comme ce foin est pauvre en matières

azotées et est farineux, on augmentera la quantité de grains et de tourteaux ou de moulée. Si on emploie l'ensilage au lieu de racines, comme il renferme plus de fibres que les racines, il faudra diminuer ou même supprimer la paille en augmentant un peu la quantité d'ensilage ou celle du foin. Plus le foin et l'ensilage seront grossiers, moins il faudra donner de paille.

Plus le foin sera pauvre, plus il faudra de grain et de tourteaux.

Par la pratique on arrive vite à savoir balancer convenablement ses rations en procédant comme nous venons de l'indiquer.

Un bon praticien ne sera jamais embarrassé sous ce rapport.

La même ration ne conviendra pas toujours à toutes les vaches. Il faut faire attention aux déjections des animaux. Si elles sont trop claires, il faut augmenter un peu la quantité de grains et de tourteaux ou diminuer la quantité de racines ou d'ensilage. Si elles sont trop dures, il vaut mieux diminuer la quantité de tourteaux.

Nous n'avons pas la prétention dans ces lignes de faire de la science et de donner des règles invariables; ce que nous voulons, c'est indiquer au cultivateur un moyen de se guider, suffisamment compréhensible et exact pour une bonne partie des cas qui se présentent en pratique.

On prépare chaque jour une quantité suffisante de chacun des aliments employés pour que leurs poids soient entre eux à peu près dans les proportions que nous avons indiquées, et pour que chaque animal ait autant du mélange qu'il en peut manger et digérer. Mettre du sel à la disposition des vaches ou saler les rations. Les animaux doivent aussi avoir de la bonne eau à leur disposition.

Comme les cultivateurs ne peuvent pas toujours se procurer des tourteaux ou de la moulée de coton, nous leur conseillerons fortement de semer de la graine de lin. Le lin vient admirablement dans la province. La graine de lin moulue est un des aliments concentrés les meilleurs. Elle est très riche en azote et, de plus, elle est aussi très riche en graisse, et elle a la propriété de ne pas constiper les animaux. Pour les vaches laitières, il sera toujours bon de la mélanger à d'autres grains; elle doit toujours être donnée moulue. Quand l'avoine est bon marché elle peut avec avantage entrer dans les rations.

Pour servir les rations on peut hacher la paille, le foin, les racines, puis donner de ce mélange autant que chaque vache peut en manger. On peut le laisser plus ou moins fermenter comme nous l'avons dit plus haut. Lorsqu'il y a des betteraves, qui sont un aliment riche en sucre, par la fermentation il se forme un peu d'alcool qui donne au mélange une saveur agréable qui excite l'appétit des vaches. La fermentation ne doit cependant jamais être poussée jusqu'à la transformation de l'alcool formé en vinaigre (acide acétique) qui est nuisible aux vaches. Elle doit être très légère. L'ensilage bien fait communique aussi la même saveur à la ration.

Des praticiens recommandent de donner d'abord une partie du foin non haché, puis lorsque la faim des vaches est un peu calmée,

de servir la moitié du mélange des racines, grains, tourteaux, paille hachée et foin haché; de faire boire, puis de servir l'autre partie de ce mélange et enfin le reste de la paille sans le hacher.

Un bon praticien doit savoir déterminer dans chaque cas la meilleure manière de faire.

En cas de constipation prolongée, ce qu'il y a de mieux pour guérir les vaches c'est la graine de lin moulu.

Il ne faut pas nourrir les vaches qui vont vèler de manière à les engraisser; on s'exposerait à des accidents au moment du vêlage. Mais il ne faut pas les laisser maigrir pour la même raison. On diminuera un peu la proportion de fibres et de farineux et d'eau dans leur ration. Lorsqu'elles auront vèlé, on augmentera la proportion d'eau dans la ration ainsi que la proportion d'éléments azotés pour satisfaire à la demande du lait. Quand les vaches maigrissent on peut augmenter la proportion de tourteaux oléagineux; si elles engraissent, il faut la diminuer et diminuer les farineux.

Quand les vaches tarissent on diminue la richesse de leur ration.

Le contrôle des vaches laitières. La récolte de foin. Les prix élevés du beurre et du fromage

(LETRE OUVERTE AUX CONTRÔLEURS ET AUX CULTIVATEURS)

Nous remarquons qu'un plus grand nombre de cultivateurs sont intéressés au Contrôle des vaches Laitières. Le contrôle bien suivi est un gage de succès si l'on met en pratique les connaissances acquises pour: (1) débarasser le troupeau des plus mauvaises vaches; (2) donner aux meilleures, une nourriture plus abondante et plus variée, tel que fourrages verts, blé d'Inde, légumes, moulées, etc.; (3) adopter un système d'élevage basé sur le mérite individuel, par le choix de reproducteurs robustes et en bonne santé, provenant d'une bonne vache laitière d'une capacité de 10,000 livres de lait ou plus par année, et d'un bon type qui a fait ses preuves et a donné de bons résultats.

Les conditions actuelles du marché à beurre et à fromage, articles qui se vendent actuellement à des prix inconnus jusqu'ici, démontrent bien l'importance de donner plus de temps et d'attention à l'augmentation des rendements et à la formation des troupeaux laitiers.

Voici maintenant comment les contrôleurs et les cultivateurs producteurs de lait pourraient retirer les plus grands avantages des prix élevés offerts par les produits laitiers.

La récolte du foin principalement, celle de bonne qualité, tel que le trèfle est extrêmement abondante cette année dans toute la province de Québec. Nous devrions dès aujourd'hui prendre la résolution de soigner une grande partie de cette récolte à nos vaches. Le trèfle étant très bon pour la production du lait, mais l'on ne devrait pas craindre de l'enrichir davantage en y ajoutant de la moulée, du son, etc.

Produisons du lait en abondance, gardons nos fabriques en opération un mois ou deux de plus cet automne même tout l'hiver et nous atteindrons deux buts, premièrement, l'augmentation de profits dans la vente du lait d'abord, deuxièmement, l'augmentation de profits dans la vente du foin, ensuite le meilleur moyen de maintenir le prix du marché pour le foin de commerce est bien de ne pas mêler de trèfle lequel on doit soigner aux vaches pour la production du lait. Qu'on se le dise.

Les cultivateurs des comtés de Champlain, Portneuf, St-Maurice assemblés à la Ferme Expérimentale du Cap Rouge, et ceux des comtés de Témiscouata, Kamouraska, Montmagny et Bellechasse, assemblés à Ste-Anne de la Pocatière, au nombre de 1,200 environ, ont bravement, à l'unanimité, passé la résolution proposée par le Soussigné:

"Pour bénéficier des prix extraordinaires du beurre et du fromage, pour bénéficier de la grande récolte de foin, nous produirons plus de lait, nous ferons consommer plus de foin, nous tiendrons les beurreries ouvertes tout l'hiver. Ceci est la résolution adoptée devant être le moto de l'année pour tous les cultivateurs.

Souhaitant à tous le succès,

J.-B. TRUDEL,
Surintendant des Centres de Contrôle.

L'emploi de la pepsine en remplacement de la présure dans la fabrication du fromage

Il paraît que certaines personnes, pour des raisons d'ordre particulier, font circuler le bruit que les fromages fabriqués avec de la pepsine "ne se conservent pas", etc. Comme on emploie actuellement beaucoup de pepsine, nous croyons qu'il est de notre devoir de réfuter ces assertions qui pourraient faire beaucoup de tort aux fromages canadiens si elles n'étaient contredites.

Pendant la semaine qui s'est terminée le 27 mai, nous avons fabriqué, à la station laitière de Finch, à titre d'expérience, plusieurs groupes de fromages. Nous nous sommes servis de lait mélangé, divisé en deux bassins, dont l'un a été coagulé avec de la pepsine et l'autre avec de la présure. Ces fromages sont encore dans notre chambre de maturation; aucune différence de goût n'a pu être constatée dans les deux groupes. Il est absolument faux de dire que les fromages fabriqués avec de la pepsine sont inférieurs à ceux qui sont faits avec de la présure, pourvu que la qualité de la pepsine soit bonne et qu'elle soit bien employée. On offre à l'heure actuelle différentes forces de pepsine, et les fromagers feront bien de n'employer que les sortes qui ont été soigneusement mises à l'essai et dont la qualité a été reconnue par une personne désintéressée et compétente.

Nous nous servons actuellement de la pepsine à la station laitière de Finch, et nous continuerons à nous en servir tant que nous ne pourrions pas nous procurer de la présure à moins de \$5 le gallon.

L'épargne

A l'occasion d'une réception des Prévoyants de L'Avenir, à l'Hôtel-de-Ville de Paris, en 1913, Monsieur Le Corbeiller, vice-président du Conseil Municipal, disait à l'éloge des Prévoyants:

"Vous représentez la plus ancienne des qualités françaises, la plus persistante, la plus conservatrice: l'épargne. Épargne, vertu nationale qui est bien loin de l'avarice et de l'égoïsme. Ce n'est pas la passion de thésauriser ni la peur de manquer, c'est la prévision prudente, consciencieuse et avisée des vicissitudes humaines: la maladie, la mort, les révolutions, les guerres. Peuple de héros nous sommes, et à de nombreuses heures, mais aussi peuple de fourmis laborieuses et prévoyantes qui reprennent après chaque catastrophe qu'elles ont pu traverser grâce aux réserves antérieures, la tâche interrompte mais sacrée. On a donné à ces réserves, aussi vieilles que notre peuple lui-même, le nom quelque peu ironique de "bas de laine". Mais, n'en déplaise aux imprévoyants, c'est ce bas de laine qui a toujours sauvé la France. A l'heure qu'il est, c'est lui qui fait encore notre force, qui nous permet d'attendre notre heure et de nous imposer, malgré tout, à la considération de l'Europe."

Combien ces paroles sont prouvées vraies aujourd'hui, alors que l'épargne française est la seconde puissance qui porte la France à la victoire, ne cédant la première place qu'à la valeur et à l'héroïsme des admirables "Poilus".

Au milieu du tourbillon des dépenses effrénées où ils vivent, les Canadiens sont exposés à perdre ce trait du caractère français: la petite économie persévérante. Remercions les sociétés de Prévoyants qui en apprenant au peuple à épargner, font une œuvre nationale des plus importantes.

ANTONI LESAGE



Industrie chevaline et son importance

Il est incontestable que l'élevage du cheval est une industrie payante. Les succès remportés jusqu'ici par la Belgique, l'Écosse et la France prouvent que l'élevage du cheval est une source de revenus considérables dans les pays où l'on en a fait une spécialité. Tous les chevaux peuvent se diviser en trois classes: 1.—Les chevaux de course; 2.—Les carrossiers; 3.—Les chevaux de trait.

CHEVAL DE COURSE

L'élevage du cheval de course ne peut être réussi que par des spécialistes qui ont fait, de la formation de ce sujet, une école spéciale. Les succès sont aléatoires et peu certains.

Le marché est limité et il n'est ouvert qu'aux amateurs du sport.

LE CARROSSIER

L'élevage du cheval de voiture, ou carrossier, quoique plus facile que celui du cheval de course, n'offre pas non plus de très grands avantages, à cause du marché peu considérable et qui diminue de jour en jour à mesure que l'auto entre davantage dans les mœurs et habitudes de ceux qui ont les moyens de se payer le luxe de garder des équipages.

LE CHEVAL DE TRAIT

L'élevage du cheval de trait, au contraire, possède un marché presque illimité. La demande est de plus en plus considérable et les prix de plus en plus rémunérateurs. Cet élevage est aussi plus facile et convient beaucoup mieux aux cultivateurs de la province de Québec, puisqu'en outre des débouchés faciles, il a l'avantage de former pour eux-mêmes des chevaux capables de leur rendre sur la ferme d'immenses services.

Jusqu'ici beaucoup de nos cultivateurs de la province de Québec se sont attardés à tenter d'élever des chevaux qui soient en même temps, des chevaux rapides et des chevaux de travail. Ceci est une impossibilité, puisque les qualités de l'un et de l'autre sont absolument opposées. En effet, que faut-il pour qu'un cheval soit rapide?—Qu'il ait les membres longs, les joints et les muscles souples, que le jeu dans l'épaule soit facile et n'offre que peu de résistance, qu'il soit relativement léger. Pour le cheval de travail, au contraire, le poids doit être plutôt forts, les membres courts, les joints solides et résistants, les muscles durs et raides, les épaules puissantes, afin de pouvoir, sans se blesser, donner le maximum de sa force pour traîner de lourdes charges.

Il est facile de constater ici qu'il est impossible d'avoir, en même temps, ces qualités opposées de la rapidité sur la route et de la force au travail.

Parmi les races de chevaux de trait, les plus avantageusement connues sont, sans conteste: 1.—Le cheval de trait belge; 2.—Le percheron; 3.—Le clydesdale; 4.—Le boulonnais.

Le boulonnais est le résultat du croisement du cheval de trait belge avec le percheron français. Il a la forme et à peu près les qualités du premier.

Le percheron est le cheval de trait préféré en France. Il est peut-être de tous les chevaux de trait le plus beau, mais il n'est ni le plus fort, ni le plus sain, ni le plus économique.

Le clydesdale est le cheval préféré en Grand Bretagne; excellent cheval de travail, facile à dresser et à guider, mais peu économique au point de vue de la nourriture; ayant presque toujours le pied plat, il convient peu aux terres dures ou rocailleuses.

LE CHEVAL DE TRAIT BELGE

Cette race de chevaux de trait est la plus renommée de toutes: dans les concours internationaux, jugés par des jury mixtes souvent

complètement étrangers à la Belgique elle a presque toujours remporté le titre de champion des chevaux de trait du monde. Ce cheval offre en effet des avantages sur les chevaux de toutes les autres races. Il est plus économique en ce sens que poids pour poids il nécessite moins de nourriture que n'importe quel autre sujet d'autre race. Il est aussi plus hâtif et peut chez le cultivateur en général rendre à deux ans les services que les chevaux des autres races ne peuvent en réalité rendre qu'à l'âge de trois ans. Facile à dresser (dompter) dès le bas âge il se soumet et obéit sans peine aux ordres de son maître.

Il est surtout celui qui convient le mieux à la province de Québec parce qu'il s'y acclimata facilement celui de l'Ardenne surtout puisque le climat de cette région ressemble beaucoup au nôtre. Il est aussi prouvé que par le croisement d'étalons même pesants avec nos petites juments canadiennes, nous obtenons d'excellents descendants sans difformité et sans faiblesse. On accuse le cheval Belge en certains lieux d'être un cheval lent et paresseux; ce n'est pas exact et ceux qui le connaissent savent au contraire que le cheval belge est un cheval vigilant dont les mouvements sont suffisamment rapides pour constituer un bon cheval de travail. Ses détracteurs l'accusent encore de n'être pas capables de se mouvoir dans la neige; or c'est un fait bien établi que pas un cheval ne sait mieux se débrouiller avec une charge dans une couche même épaisse de neige que le cheval de trait belge. Pris dans un banc de neige il ne sautera pas et il n'essaiera pas de le franchir seul laissant là sa charge, comme feront un grand nombre de chevaux soit-disant bons dans la neige mais qui, en réalité, s'énervent et ne se hâtent que parce qu'ils se sentent trop faibles pour passer avec leurs charges. Le cheval de trait belge, confiant dans sa force, passera à travers l'obstacle sans briser ni la voiture, ni le harnais, ce qui est, il me semble, beaucoup plus avantageux que le cheval qui en sautant brise généralement l'un ou l'autre.

LE CHEVAL DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

Il est regrettable de constater que la province de Québec est obligée d'importer plus des 2-3 des chevaux dont elle a besoin et que les cultivateurs de notre province, malgré l'excellent marché que nous avons, ne trouvent pas moyen d'élever plus de 1-3 de ce que réclame notre propre marché, pendant que dans certaines provinces d'autres pays, on fait une large exportation de chevaux de trait et s'assure ainsi de superbes revenus.

DE L'UNIFORMITÉ DANS L'ÉLEVAGE

Les Belges, les Français et les Écossais n'ont remporté des succès avec l'élevage du cheval que parce qu'ils ont su s'entendre pour former une race uniforme par une sélection sage et bien entendue des reproducteurs.

Il importait donc, pour nous de la province de Québec, si nous voulons réussir, que nous agissions de même et l'honorable Ministre de l'Agriculture de la province de Québec l'a parfaitement compris et mûrement étudié

la question, il a décidé d'encourager la Société Canadienne des Éleveurs de Chevaux de Trait Belges en ouvrant pour les descendants de cette race des livres de généalogie où sont enregistrés gratuitement les femelles portion de sang provenant de pur sang belge. Les résultats obtenus depuis l'ouverture de ces livres sont de superbes sujets demi-sang, trois-quarts sang et sept-huitième de sang, que nous avons eus à inspecter, et dont nous pouvons être fier. Ceci nous fait espérer que dans un avenir assez rapproché, si les cultivateurs de la province de Québec veulent encourager les efforts de l'honorable ministre de l'Agriculture et de la Société Canadienne des Éleveurs de Chevaux de Trait Belges, nous arriverons avant peu à former ici une race de chevaux belgo-canadiens qui seront, sinon supérieurs, au moins les égaux de leurs ancêtres.

LE REPRODUCTEUR

Il importe cependant de faire remarquer ici qu'un trop grand nombre d'éleveurs se servent encore pour l'élevage de reproducteurs croisés ou portion de sang. Ceux-ci sont impropres à la reproduction, car, n'ayant pas le sang pur, ils sont incapables de transmettre à leurs descendants les qualités de leur race ou leurs qualités propres. C'est pourquoi dans tous les coins de la province on devrait s'efforcer de mettre de côté tous les éleveurs portion de sang pour ne se servir que de reproducteurs de pur sang. C'est en effet le seul moyen d'arriver à un résultat pratique, car la pouliche demi-sang qui sera saillie par un étalon également demi-sang, s'il provient de la même race, ne donnera qu'un rejeton d'un quart de sang; tandis qu'au contraire, la pouliche demi-sang saillie par un étalon pur sang, autre que son père, donnera une pouliche trois-quarts de sang qui, saillie par un étalon pur-sang de même race, autre que son père ou son grand-père, donnera un produit sept-huitièmes de sang et à la quatrième génération si l'on se sert également d'un reproducteur pur sang, autre que les ancêtres immédiats, le produit sera pur sang et sera enregistré comme tel aux annales nationales des chevaux du Canada.

A.-L. GAREAU



La ruche

J'ai visité, l'autre jour, une petite république d'abeilles, cela m'a tellement intéressée, qu'il me semble que je vous causerais avec plaisir de ce petit insecte que l'on voit si souvent s'enfoncer dans le calice des fleurs; puis, n'est pas membre honoraire du cercle des Jeunes Fermières, qui veut, alors, comme apiculteur... en herbe... je mets mes lunettes, et j'ouvre une grosse encyclopédie pour mieux

vous définir ce qu'est l'abeille, l'explication est un peu compliquée, mais voilà: "L'abeille fait partie de la tribu des apières, qui forment la grande division de la famille des mellifères, et les mellifères appartiennent eux-mêmes à l'ordre des homénoptères, section des porte-aiguillon." Moi, qui ne suis pas savante, j'aime à définir l'abeille tout autrement: une butineuse très brune dont le corselet a des anneaux d'ambre, sur un velours sombre; aux ailes de gaze, qui voltige dans nos jardins pour mieux cueillir les poussières d'or qui s'émiettent du ciel bleu, dans l'alcove parfumée et si fraîche des fleurs.

Cette république ailée se compose de trois sortes de membres: les mâles, la reine et les ouvrières. Le bourdon, ainsi appelé par nos cultivateurs, est beaucoup plus gros que l'abeille: sa taille n'a aucune sveltesse, il est velu, ses ailes sont lourdes, il gronde toujours et messire est très paresseux, il ne sait pas plus broder les œillets d'un rayon que fabrique le miel blond. Monsieur Bourdon se contente de donner son titre de papa à tous les abeillauds qui naissent dans le rucher.

La Reine est beaucoup plus belle: son corps allongé lui donne une allure très aristocratique, ses pattes sont blanches et très fines, ses ailes plus menues, plus transparentes; elle n'est pas du tout voyageuse, sauf une tournée d'inspection, à son couronnement, l'abeille-reine ne doit pas quitter son palais, elle y reste jusqu'à la fin de sa petite vie éphémère, entourée toujours de sa garde royale. Sa Majesté a, à sa disposition, les ouvrières qui font le miel si bon; les butineuses qui maraudent sur les corolles; les nourrices qui élèvent les larves; les sentinelles qui gardent l'entrée de chaque demeure; les ventilatrices qui font entrer le beau soleil, l'air parfumé et les plus douces brises; puis enfin, les nettoyeuses qui tiennent la ruche propre. C'est plus qu'étrange d'étudier la vie de ces insectes qui sont merveilleusement doués; j'ai lu, quelque part, je ne sais trop où, que ces petits fabricants sont mieux équipés que bien des explorateurs modernes, lorsque les ouvrières partent à la recherche des sucres, avec lesquels elles font leur belle confiture dorée. Cet écrivain prétend qu'elle ont double paire d'ailes, pour mieux voler avec leur riche butin, que, pour sonder l'horizon, ou examiner pétales ou corolles, elles sont pourvues de jumelles et de loupes merveilleuses; et il ajoute, ce savant, que pas un rayon X ne vaut leur odorat, qui leur aide à découvrir les fleurs les plus odorantes.

Nous leur devons beaucoup à cette gentetravailleuse, outre le miel, dont nous sommes si friands, ce sont les abeilles qui fabriquent la cire, avec laquelle les hommes font les grands cierges qui brûlent devant le tabernacle puis, les frangés de fins glands d'or, que les communicants tiennent près de leur long voile blanc; des tout petits, qui tout bas, en veilleuses, clignotent près des berceaux; les autres, enguirlandés de blanches roses, que des mains de jeunes vierges portent en tremblant dans le suprême émoi de leurs vœux éternels; et celui, dont la lueur trouble éclairera ce baiser d'hostie que Dieu donne à nos âmes mourantes.

O quand je pense à cette république ailée qui peut servir de modèle d'ordre, de travail, d'économie, d'ingéniosité à bien des nations savantes et industrieuses... il semble que le nom d'un Créateur n'a pas besoin d'être inscrit en si grosses lettres; et que pas un athée ne devrait douter après ces preuves palpables, car sur des seuils de si grandes lumières, Dieu ne se donne pas la peine de signer.

Théophile Gauthier, dans des vers exquis, nous démontre combien lui aussi voyait le grand nom inscrit sur chaque œuvre de la création:

C'était dans l'air comme un frôlement
Comme le bruit d'invisibles oiseaux [d'ailes
Le ciel parlait à voix basse à la terre;
Comme aux vieux temps, ils parlaient en
En répétaient un acte de mystère. [hébreu
Je n'y compris qu'un seul mot, c'était Dieu

"De L'Eclaircur" Cousine JEANNE

Pour les dames

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 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 propriété 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 sucres 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 très défavorable, surtout par la présence d'humidité.

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.

L'exposition Provinciale de Québec, 1916

Le surplus qui s'annonce, comme résultat de l'Exposition Provinciale de Québec de 1916 sera assez ronde et, d'après la déclaration faite aux journaux quotidiens par M. Georges Morisset, secrétaire-administrateur de la Commission, et cela en dépit des circonstances défavorables de la semaine du 28 août au 2 septembre, notamment la grève des Employés de Tramway.

Le succès de l'Exposition de 1916 a dépassé tous les précédents à plusieurs points de vue. On a constaté encore une fois d'une façon non équivoque chaque année notre Exposition prend de l'importance et qu'en haut lieu, tant dans le monde social que dans

les cercles financiers et commerciaux, on se préoccupe de plus en plus de cette entreprise véritablement nationale, le plus grand événement annuel de la province.

A part le fait que le nombre des visiteurs a été, le jeudi, par exemple, plus considérable qu'au jour correspondant de toutes les années précédentes, un autre fait très notable c'est la participation du C. P. R'y à l'Exposition de Québec, qui a valu à notre ville la visite extraordinaire de pas moins de quatorze officiels, à la fois, de cette puissante compagnie de chemin de fer et a donné l'occasion aux divers corps publics, comme la Chambre de Commerce, de faire valoir de façon pratique et efficace de justes revendications pour améliorer le service de transport du fret par voie ferrée, avec perspective aussi d'un règlement au sujet des taux océaniques.

Les cérémonies du Mérite Agricole ont attiré encore un grand nombre de cultivateurs de toutes les parties de la province. La distribution des récompenses aux heureux lauréats de 1916 a donné lieu à une touchante démonstration qui aura une saine répercussion sur le mouvement agricole durant l'année qui va suivre. A cette occasion, l'hon. M. J.-E. Caron, ministre de l'Agriculture, en réponse à la demande de la Commission, a déclaré qu'il convenait, et cela sans faire de promesse, de la possibilité pour le Gouvernement provincial, d'avoir dans un avenir plus ou moins rapproché, son pavillon d'agriculture à l'Exposition provinciale de Québec.

L'inauguration du Drapeau officiel du Mérite Agricole a fort impressionné les lauréats. Désormais, leur ordre, comme toutes les institutions qui illustrent une grande pensée nationale, aura son emblème particulier que tout bon cultivateur pourra arborer à toutes les fêtes avec une légitime fierté, de préférence aux oriflammes multicolores qui n'ont pour lui aucune signification propre.

L'Ode au Drapeau du Mérite Agricole, due à la plume d'un jeune canadien-français de talent, M. Maurice Morisset, d'Ottawa, et que l'on chante sur l'air de l'hymne national "O Canada", va à l'avenir faire retentir les échos de nos belles et prospères campagnes pour bercer les heures de repos de nos vaillants chevaliers du sol.

La fête du Mérite Agricole de 1916 a complété véritablement celle de 1915 et les cultivateurs sont stimulés par l'encouragement précieux que leur donne la Commission de l'Exposition Provinciale de Québec en reconnaissant annuellement les mérites de leurs efforts dans la voie du progrès agricole.

Dans tous les domaines de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, le nombre des exposants a considérablement augmenté, au point que l'espace a manqué dans tous les pavillons. Voilà un problème nouveau qui se présente par suite du développement rapide qu'a pris l'Exposition de Québec depuis quelques années.

Le Palais Central, Nouvel Amphithéâtre, que l'on avait peut-être en certains quartiers été tenté de trouver trop vaste et surtout trop dispendieux, n'a pas suffi à contenir la foule du jeudi, et dans l'après-midi et dans la soirée; les recettes ont été proportionnées,

naturellement à l'espace, plus considérable que les années précédentes, que la Commission pouvait, cette année, mettre à la disposition des visiteurs pour être témoins des spectacles en face de l'Amphithéâtre. Le nouvel édifice a prouvé amplement sa raison d'être et sa valeur.

Les Pageants ont été très favorablement appréciés par les milliers de spectateurs qui se sont pressés dans le Nouvel Amphithéâtre et sur la pelouse pour en être les témoins. Cette agréable innovation a valu à la Commission des félicitations et des éloges mérités. Il convient de louer ici le dévouement des membres des différentes gardes de la ville qui ont généreusement consacré leur temps au succès de cette entreprise.

Plusieurs problèmes ont surgi par suite du succès de l'Exposition de 1916. La Commission est prête à la lourde tâche qui s'impose pour les résoudre avec avantage, pourvu que le public de Québec lui continue l'appui généreux et l'encouragement efficace dont il l'a honorée jusqu'à présent.

L'Exposition de Québec en est à ses débuts à vrai dire; il lui faut parfaire bien des détails d'organisations, améliorer de toutes façons dans tous les domaines de sa sphère d'action et ce n'est pas avant quelques années encore que les choses auront l'aspect qu'elles doivent avoir. Ce sera œuvre rapide, si le public de Québec continue l'encouragement désiré.

Depuis quelques années, les progrès ont été remarquables à l'Exposition provinciale de Québec. Les terrains ont revêtu une apparence toute nouvelle qui leur vaut d'être désignés maintenant sous le vocable de Parc de l'Exposition. D'après les appréciations données par des hommes d'expériences qui ont voyagé dans toutes les parties du monde et visité à peu près toutes les grandes expositions, les terrains de l'Exposition de Québec sont dans une condition telle que nous n'avons rien à envier à bien d'autres plus réputés à cause de leur ancienneté et de leurs succès. Les édifices ont une apparence remarquable et chaque année on s'occupe de faire plus belle leur toilette. Le nouveau Palais Central à lui seul constitue une des attractions de l'Exposition; en fait, de l'avis d'architectes qui ont une longue expérience cet édifice est le plus beau du genre dans l'Amérique du Nord.

Non contents du succès de 1916 les Commissaires se préparent à faire davantage en 1917, alors que les grands événements donneront lieu à de grandes fêtes à Québec, notamment le troisième Centenaire de l'arrivée d'Hébert, le premier colon canadien, et le cinquantième de la Confédération.

AIDEZ VOS CONCITOYENS EN LEUR FAISANT LIRE LE "BULLETIN DE LA FERME"

Aidez-nous à soutenir la classe agricole.



"Là fleurit le bonheur à côté du devoir."

Votre oeuvre, Mesdames

Elle est admirable votre œuvre, Mesdames, elle est riche d'enseignement et digne d'animation! Le point de mire du Palais des Arts, à l'Exposition provinciale de cette année, a été de l'avis de tous, la partie occupée par les Cercles de Fermières de Chicoutimi, Roberval, Champlain, Beauceville, Plessisville et St-Agapit de Lotbinière.

A cet endroit, on voyait réunis les produits les plus divers et les mieux assortis provenant du potager, du jardin de fleurs, du rucher, de la basse-cour; des fruits et des légumes confits, des sirops et des liqueurs domestiques délicieuses; des tissus filés, tricots, toiles, crochetés, confections diverses préparées à domicile par des Jeunes Fermières authentiques; et même des tableaux de peinture et de splendides photographies de jardins potagers et de parterres privés entretenus par des membres des Cercles.

Et cet ensemble d'objets, riches par leurs matières premières et parfaits de confection, a retenu l'attention de plusieurs milliers de visiteurs, auxquels des causeries ont été données par M. A. Desilets, agronome et directeur des Cercles, et des explications fournies par les dames gardiennes des exhibits.

L'hon. Ministre de l'Agriculture a constaté avec plaisir de quelle façon complète des Cercles de Fermières savent utiliser les valeurs qui leur sont confiées par son Ministère, pour le plus grand développement de l'économie rurale bien conduite, dans nos grands centres de culture.

Des prix nombreux ont été décernés aux divers cercles par la Commission de l'Exposition. On a pu déplorer, cependant, que le juge préposé à l'expertise de la plupart des produits ait été un Anglais d'Ottawa, ne parlant pas un mot de français. Nous croyons bien que la Commission de l'Exposition saura trouver à l'avenir, parmi nos compatriotes de la province de Québec, des agronomes attitrés capables de rendre un jugement sûr et compétent. Dieu merci, nous n'en manquons pas.

Les objets de lingerie domestique ont été jugés par Mmes Lafavre (Genevra) et Beaudry. Ces dames sont littéralement enchantées des richesses merveilleuses que possèdent les Cercles de Fermières, dont la plupart des membres savent filer, tisser et tricoter aussi bien que d'autres savent peindre et broder.

Des pamphlets ont été distribués aux dames et aux jeunes filles durant l'Exposition. Nous en publions ici la teneur. Et nous sommes persuadés que ces manifestations publiques du travail des Cercles de Fermières justifient amplement les espérances fondées sur eux pour le relèvement de l'agriculture chez nous



Devons-nous vous envoyer notre nouveau livre "Dessert et Bonbons" pratique utile et gratis.

Venez à notre bureau à Montréal

221

IL EST IMPOSSIBLE DECLARE "LA FEMME" D'ADMINISTRER UNE FERME SANS

CROWN BRAND PURE CORN SYRUP

C'EST extraordinaire la quantité de canistres de 20 lbs que j'ai acheté mais comme elle dit, il est employé presque pour tout. "Rien de plus doux ne peut être employé pour toutes sortes de pains chauds, gâteaux, crêpes, etc.

"Elle l'emploie pour toute sa cuisson, c'est-à-dire, gâteaux, pâtés, biscuits, etc.

"Je suis presque honteux de dire la quantité de pain et de sirop "Crown Brand" que les enfants magent. Ce sirop est certainement le favori chez moi.

La canistre de 20 lbs est commode et économique pour la maison quoique vous puissiez avoir "Crown Brand" en canistre de 2, 5 et 10 lbs et en jarres de 3 lbs.

THE CANADA STARCH CO. LIMITED
MONTREAL, CARDINAL, BRANTFORD, FORT WILLIAM.

Manufacturiers de "Lily White" Corn Sirop—Benson's Corn Starch—"Silver Gloss" Laundry Starch.

DEMANDEZ A VOTRE FOURNISSEUR



et pour sa glorification, par l'ardeur et le dévouement des vaillantes femmes canadiennes-françaises si patriotes et si intelligentes. Nous avons la ferme espoir que l'œuvre des Cercles va prendre un essor de plus en plus grand à la suite de cette Exposition.

YOLANDE

Les cercles des jeunes fermières

LE BUT

C'est pour utiliser profitablement les notions d'économie domestique acquises aux Écoles Ménagères et dans nos couvents d'enseignement supérieur que des groupes de jeunes filles et de jeunes dames de nos villes et de nos villages se sont formés, en cette province sous le nom de Cercles de Fermières.

Mues par le seul désir d'accomplir du bien autour d'elles et douées par ailleurs des qualités de cœur et d'esprit capables de rendre leur vie attrayante et facile, les Jeunes Fermières ont saisi la grande importance de leur œuvre et s'y sont dévouées avec tout l'enthousiasme et toute la générosité de leur âge.

Aussi, elles ont déjà parfaitement réussi à faire aimer la vie tranquille du foyer en y mettant la note exquise de leur goût, leurs talents de femmes averties et le secret de la prospérité. C'est pourquoi elles ont étudié les petites industries agricoles praticables partout, et voulu faire aimer l'agriculture en la faisant connaître.

L'ŒUVRE

L'œuvre à laquelle se livre la Jeune Fermière est à la fois utile, facile et belle.

Utile, car les conférences mensuelles, et la bibliothèque de chaque Cercle, alimentée en grande partie par les Ministères d'Agriculture de Québec et d'Ottawa, fournissent toutes les connaissances théoriques néces-

saires au travail des membres, qui s'y intéressent et s'y attachent parce qu'on y trouve un agréable passe-temps pour ses loisirs.

Facile, l'œuvre pratique des Jeunes Fermières se borne à introduire un peu partout les petites industries de l'aviculture, du jardin potager, de la culture ornementale et du soin des abeilles. Le Ministère provincial de l'Agriculture confie aux Cercles les valeurs nécessaires pour développer leur propagande, par la création de jardins coopératifs que les membres entretiennent ensemble, et de jardins et de parterres privés; le Service de l'Aviculture fournit gratuitement des œufs d'incubation des races américaines et favorise la construction de poulailliers modèles; deux ruches garnies de fortes colonies d'abeilles sont données à chaque Cercle avec l'outillage complet nécessaire à l'apiculture. Les instructeurs agricoles du Ministère sont envoyés aussi souvent que possible à la demande des Cercles. Certains groupes se livrent en outre aux travaux de filage, tissage et tricotage, etc. Et plusieurs Jeunes Fermières savent s'inspirer de la nature champêtre pour créer des œuvres qui font honneur à leurs talents personnels.

Belle aussi, l'œuvre des Cercles de Fermières qui répand chez notre peuple l'amour du sol natal en gardant à la Terre ses enfants privilégiés. Car les membres des Cercles donnent l'exemple d'une noblesse de cœur et d'une élévation d'esprit en s'adonnant avec fierté aux humbles tâches de la culture, en fêtant par des concerts-causeries la poésie profonde de notre vie champêtre.

Les Jeunes Fermières font de leur œuvre un sport utilitaire. Et tout en occupant leurs loisirs à de profitables récréations, elles concourent à infuser à la génération nouvelle des aspirations sérieuses et des enthousiasmes efficaces pour le progrès moral et matériel de la patrie laurentienne.

La bonne fermière

Elle a l'allure agile et fière
Sous les sourires du matin,
Lorsqu'apparaît sa coiffe claire
Parmi les roses du jardin.

Les poules et les pigeons l'aiment;
Comme une reine, sur sa cour,
Par les dons que ses mains parsèment
Elle règne à la basse-cour.

Elle a l'amour de ses abeilles
Quelle estime comme ses sœurs;
Aussi c'est à pleines corbeilles
Quelle en retire des douceurs.

Et, la Fermière a l'âme heureuse,
Car c'est l'amour et la raison
Qui la font douce et généreuse
Et qu'on admire en sa maison.

ALPHONSE DESILETS

Les bulbes florifères dans la maison

SOMMAIRE:—Culture forcée des plantes bulbeuses.—Période pendant laquelle se fait cette culture.—Sol qui convient à peu près à toutes les espèces.—Empotage des bulbes.—Bulbes à forcer. Jacinthes.—Bulbes à forcer. Tulipes.—Bulbes à forcer. Narcisses.—Autres bulbes bonnes à forcer.—Importantes remarques finales.

CULTURE FORCÉE DES PLANTES BULBEUSES.
—Je recontrais, il y a quelques jours, quelques dames de mes connaissances qui se mirent à causer avec moi des bulbes à cultiver dans la maison, et la conversation finit par une requête d'en écrire quelque chose. Le sujet n'est pas nouveau, mais il est attrayant et je me rends volontiers à ce désir exprimé, bien que, déjà il ait été question de cette culture, à diverses reprises.

PÉRIODE PENDANT LAQUELLE SE FAIT CETTE CULTURE.—Celui qui veut avoir des bulbes florifères tout l'hiver, pour orner son appartement, doit commencer sa culture dès le 15 de septembre pour, ensuite, la continuer jusque vers le 1er mai. C'est-à-dire qu'on doit mettre des bulbes de diverses sortes, tel qu'il sera dit plus loin, en pots toutes les six semaines à peu près, en commençant vers le 15 de septembre, pour les premières et en terminant vers le 15 mars pour les dernières.

SOL QUI CONVIENT À PEU PRÈS À TOUTES LES BULBES.—La bonne terre à jardin ordinaire, dans laquelle on mêle un peu de sable si elle est argileuse, un peu d'argile si elle est trop sableuse et à laquelle, en tout cas, on adjoint un quart de bon terreau de couche, recueilli sur celles du printemps précédent, est ce qui convient pour la plupart des bulbes. On doit éviter d'y mettre du fumier frais et, généralement, on se trouvera bien d'incorporer dans chaque pot une poignée d'os moulu (poudre d'os). De quelque qualité que soit le sol, il faut éviter de le paqueter dans le pot, mais ne l'y presser que par l'introduction des bulbes.

EMPOTAGE DES BULBES.—Après avoir mis, sans la fouler, la terre dans les pots, on y plante les bulbes en les pressant, quel que soit leur volume, de manière à ce qu'après les avoir entrées dans le sol, on ne les voie plus à la surface, faisant en sorte qu'il reste un pouce de vide au dessus du sol, pour recevoir l'eau d'arrosage. Ceci fait, pour les premières bulbes plantées au 15 de septembre, on place les pots dans un endroit sombre et frais, soit dans une remise ou hangar, soit dans un cadre de vieille couche chaude occupé, soit dans une cave fraîche, mais toujours à l'obscurité, pour permettre aux bulbes de faire des racines. Si l'on peut les maintenir, à ce moment, à une température de 50° F., c'est à peu près celle qui convient. Quant aux bulbes qui sont emportées plus tard, en novembre ou dans l'hiver, on les met à l'obscurité dans une cave ayant une température de 40° à 45° F., pour y rester pendant environ un mois. Aussitôt que les feuilles commencent à se montrer, on met les pots à la lumière, dans une chambre fraîche où on les laisse jusqu'à ce que les tiges et boutons à fleurs commencent à apparaître. A ce moment, on place les pots dans une chambre où ils ont la lumière du soleil et où la température est à pas moins de 60° F. Il arrive que les tiges à fleurs sont très lentes à s'allonger, menaçant même quelquefois de donner leurs fleurs lorsqu'elles sont très courtes, comme cela se voit assez fréquemment chez les tulipes et les jacinthes. Alors, on met sur ces tiges un cylindre de deux pouces de diamètre et de cinq à six pouces de haut, en papier fort, ce qui les force, en recherchant naturellement la lumière, à s'allonger pour la trouver. Il ne faut pas oublier de bien drainer le fond des pots avant d'y placer la terre. Cela se fait en y plaçant des morceaux de pots à bouquets cassés, de petites pierres, etc., sur un pouce d'épaisseur.

BULBES À FORCER. JACINTHES.—Pour forcer ainsi dans la maison, les meilleures jacinthes pour faire fleurir de bonne heure sont les jacinthes romaines, dont il y a des bleues,

des roses et des blanches. Elles sont beaucoup plus petites que les jacinthes flamandes ou de Hollande, mais sont les plus promptes à fleurir. Pour ce qui est des jacinthes de Hollande, on doit choisir les plus grosses bulbes pour le forçage dans la maison. Voici une liste des variétés les plus recommandables. Pour forçage hâtif: L'Innocence, blanc; Général Pélissier, rouge foncé; Lady Derby, rose et Schotel, bleu pâle. Viennent ensuite avec floraison plus tardive: Czar Peter, bleu violet foncé; Cardinal Wiseman, rose foncé; Lord Macauley, rose avec raies couleur de chair; Roi des Jaunes (*King of the Yellows*), uniformément jaune. Ces variétés sont simples. Les doubles se forcent généralement moins bien mais, on obtient cependant de bons succès avec les suivants: Garrick, bleu lilas foncé; Lord Nelson, bleu pâle; La Tour d'Auvergne, blanc pur; Léo, carmin pâle; Othello, bleu très foncé. Parmi les jacinthes de Hollande il y a, en outre, celles qu'on appelle jacinthes miniatures, à courtes tiges, que l'on cultive en groupes de huit ou dix dans des terrines (*pans*).

BULBES À FORCER. TULIPES.—Les tulipes sont fort jolies à forcer dans la maison. On ne peut guère les avoir plus tôt que pour Noël et, encore, il n'y a que celles de la variété Duc Van Thol, dont il y a des couleurs variées, qui soient prêtes aussitôt, et elles ne sont pas d'aussi belle qualité que d'autres, que nous allons nommer et qui sont plus désirables. Parmi les simples il y a: Cottage maid, rose et blanc; Bacchus, rouge foncé; Artis, écarlate brillant; Proserpine, rose foncé; Belle Alliance, écarlate; Cramoisie brillant, rouge vif; Couleur Cardinal, orangé écarlate tournant au violet; Chrysolora, jaune. Parmi les doubles on recommande: Couronne d'or, jaune; Gloria Solis, brune et jaune; Murille, rose et blanche; Tournesol, rouge et jaune; Salvator Rosa, rose foncé et blanc.

On a encore, pour la culture en pots pour fin d'hiver, la tulipe Dragonne ou Perroquet (*Parrot tulip*), qui est très belle. Parmi ces dernières on distingue; Café Brun, jaune rayé de rouge; Lutea Major, jaune; Mark Graaf von Baden, orange doré, rayé d'écarlate.

On cultive les tulipes avec succès en en mettant de quatre à six bulbes dans des pots de quatre à cinq pouces.

BULBES À FORCER. NARCISSES.—Les narcisses à bouquet ou de Constantinople sont très utiles et fort jolies comme bulbes à foyer. On les appelle en anglais: *Paper white Narcissus*. Il faut les planter en octobre-novembre, nécessairement si l'on veut en obtenir un beau résultat. On obtient aussi un bon succès avec les narcisses-jonquilles jaunes, dont la variété Van Sion est la meilleure à forcer.

AUTRES BULBES BONNES À FORCER.—Les safrans (*Crocus*), les Scilles et les Freesias sont aussi des bulbes qui se prêtent bien au forçage, sans parler des lis de diverses variétés.

IMPORTANTES REMARQUES FINALES.—Il est bien nécessaire de se pénétrer de l'idée qu'il faut absolument éviter de se servir de fumier frais pour l'empotage des bulbes. Le bon terreau bien consommé doit être ajouté à la terre des pots avec la poudre d'os,

tel que dit plus haut. Puis, il importe de tenir les bulbes à l'obscurité, à une température plutôt basse (40° à 50° F.) aussitôt après leur plantation, afin de les forcer à faire leurs racines. Sans ces deux précautions, inutiles de tenter leur culture.

J.-C. CHAPAIS

Soins à donner aux enfants

(Suite)

DENTITION

Le phénomène de la dentition n'est pas une maladie comme la plupart des mamans le croient. C'est un acte physiologique tout comme la pousse des ongles et des cheveux. C'est généralement au sixième mois que les premières dents font leur apparition. Le bord des gencives commence à se gonfler, la salive devient plus abondante, un peu plus tard l'enfant est agité dans son sommeil, il pâlit, devient triste, peut avoir quelques vomissements ou une légère diarrhée. Après une ou deux semaines on voit percer à quelques jours d'intervalle les deux premières dents sur la gencive inférieure (insisives médianes inférieures). Six semaines à deux mois plus tard apparaissent les deux dents correspondantes sur la gencive supérieure (insisives médianes supérieures); à deux ou douze mois deux autres percent de chaque côté des deux premières dents apparues sur la gencive inférieure (insisives latérales inférieures): de douze à quatorze mois les dents correspondantes sur la gencive supérieure (insisives latérales supérieures). A l'âge d'un an l'enfant a généralement six dents.

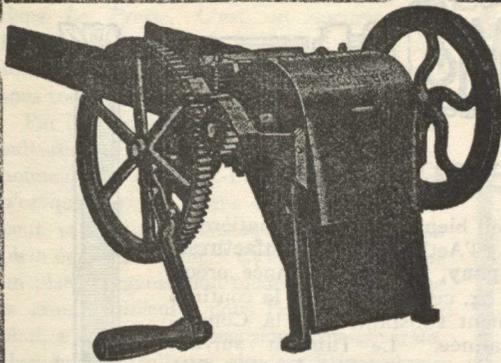
A un an et demi, douze; à deux ans, seize; à deux ans et demi, vingt.

A chaque poussée dentaire on voit se produire les malaises décrits plus haut. Les troubles les plus fréquents qui surviennent pendant la dentition sont les vomissements; les coliques, la diarrhée et les convulsions.

Vomissements.—Dès les premiers vomissements il faudra régler avec soin l'heure des repas; si les vomissements persistent supprimer toute nourriture et mettre l'enfant douze ou quinze heures exclusivement à l'eau bouillie. S'il y a amélioration on reprendra progressivement l'alimentation. En cas contraire comme il ne serait pas sage de laisser un enfant trop longtemps à l'eau bouillie on remplacera celle-ci par le bouillon de légumes dont voici la formule:

Pommes de terre... Deux (2) onces;
Carottes... Deux (2) onces;
Navets... Un (1) once;
Pois... Un (1) once;
Eau... Une (1) pinte.

Laisser bouillir pendant deux heures, ajouter une demi cuillerée à thé de sel et recueillir le bouillon en rejetant les légumes. Ce bouillon doit être employé frais et par suite préparé tous les jours. Remplaçant le lait il sera donné à la même quantité que celui-ci. Ce régime n'est que temporaire car l'estomac remis on doit reprendre progressivement l'alimentation habituelle.



HACHE-TREFLE

ÉCONOMISZ 50% de votre grain en donnant de la verdure dans la patée et vos volailles ne se porteront que mieux, pour cela procurez-vous notre HACHE-TREFLE qui est le seul dont les couteaux sont AJUSTABLES INDÉPENDANTS les uns des autres. Cette machine fait un travail PARFAIT et est GARANTIE pour être la meilleure qui est sur le marché pour donner entière satisfaction ; pour le prix d'une machine ordinaire vous vous procurez LA MEILLEURE en achetant celle que nous vous offrons au prix de \$12.55.

Broyeur d'os et de légumes "GAULIN"

La dernière perfection en Broyeur qui remplace DEUX MACHINES puisque comme le nom l'indique elle BROIE LES OS ET LES LEGUMES. Cette machine travaille RAPIDEMENT et est d'un fonctionnement FACILE et de très longue DURÉE. Les couteaux sont

HACHE-TREFLE

AJUSTABLES, la presse est à PÉDALE et cet appareil est la seule pour broyer DE GROS OS. **DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET PRIX AVANT D'ACHETER.**

CONSERVEZ VOS OEUFS avec le Combiné "Gaulin" qui est le meilleur et le moins cher.

1 bouteille pour la conservation de 100 oeufs .20cts, par malle .39cts

1 " " " " 200 " .30cts, " " .45cts

TOUS LES GENS QUI FONT DE L'ARGENT AVEC LEURS VOLAILLES, emploient des farines et brèves de bœufs qui valent 7 et 8 fois plus que le grain. C'EST UNE ÉCONOMIE CONSIDÉRABLE; vos poulets ainsi nourris profiteront rapidement et avec beaucoup de vigueur et vous donneront beaucoup d'oeufs à bonne heure à l'automne.

Consultez nos livres pour la manière des employer.

Prix : Farine et brèves de bœufs, \$4.50 le 100
Farine et sang pulvérisé 4.50 le 100
Brèves de bœuf et os granulé 3.70 le 100
Farine d'Os et os granulé 2.70 le 100

FAITES EN L'ESSAI ET VOUS L'EMPLOIEREZ CONTINUELLEMENT.

POUR TOUT AUTRE ARTICLES D'AVICULTURE ET D'APICULTURE

ADRESSEZ-VOUS A

La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée

Beauport - Québec



BROYEUR No 1

Coliques, diarrhée—Si l'enfant a des coliques de la diarrhée, mettez-le à l'eau bouillie pendant vingt-quatre heures, puis, au bouillon de légumes pour quelques jours. Contre les coliques on emploiera avec avantage des compresses d'eau chaude sur le ventre. Dans le cas de diarrhée verte, fétide, on donnera tous les jours des lavements de l'intestin avec de l'eau bouillie salée (une demi cuillère à thé de sel pour une pinte d'eau bouillie).

Si l'enfant est agité, a de la fièvre il est bon de lui donner des bains tièdes tous les trois ou quatre heures. Vomissements, coliques, diarrhée, tels sont les symptômes par laquelle s'annonce la gastro-entérite. Cette terrible maladie tue à elle seule plus d'enfants que toutes les autres maladies infantiles réunies. Voilà pourquoi ces "feux de dents" doivent être l'objet d'un soin jaloux.

Convulsions—Les convulsions sont une complication fréquente de la dentition. Elles s'annoncent par de l'anxiété, puis le regard devient fixe les différents muscles de la face sont agités de mouvements désordonnés. Ces contractions s'étendent aux membres puis à tout le corps. La face est pâle, les lèvres et les ongles bleus. Si l'accès se prolonge tous les muscles deviennent rigides et le corps entier est immobilisé. Cet état dure quelques minutes puis l'enfant tombe dans un sommeil plus ou moins profond selon l'intensité de l'accès.

En attendant l'arrivée du médecin enlevez les vêtements de l'enfant et tout ce qui peut gêner sa respiration. Donnez-lui un grand lavement composé d'un grand verre d'eau tiède et d'une cuillère à dessert de gros sel

ou bien deux à trois cuillérées à soupe de glycérine. Si un lavement ne suffit pas, donnez-en un deuxième plus abondant; il faut à tout prix débarrasser l'intestin. Profitez d'un moment de calme entre deux convulsions pour débarrasser l'estomac. Faites boire quelques gorgées d'eau tiède puis avec votre doigt ou le manche d'une petite cuillère chatouillez-lui le fond de la gorge jusqu'à provoquer le vomissement. Recommencez deux ou trois fois jusqu'à ce que l'eau ressorte claire. Si les accès se continuent ou recommencent plongez-le dans un bain tiède et laissez-le jusqu'à ce que la rigidité ait disparu et que la respiration se soit rétablie. Après quoi sans l'essuyer vous le roulerez dans une couverture de laine pour le laisser dormir. Ce traitement s'applique à toutes convulsions qu'elles soient provoquées par l'irruption dentaire, l'indigestion, les vers intestinaux ou toute autre cause. Après les convulsions il sera bon de supprimer tout aliment et mettre l'enfant à l'eau pour au moins vingt-quatre heures.

(à suivre)

Dr R.—

Recettes

Les recettes, que nous avons le plaisir de vous présenter à la suite de ces quelques notes ont donné, veuillez le croire, les résultats les plus satisfaisants.

Bonbons au Miel

2 cuillérées à table de miel coulé, mêlé à une tasse d'eau bouillante, 2 tasses de sucre blanc, 2 cuillérées à table de beurre. Faites cuire jusqu'à ce qu'un fil se forme. Ajoutez 1 cuillérée à thé d'essence d'amandes amères.

Jetez le sirop bouillant sur deux blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid et versez par cuillérées sur un papier huilé et mettez une amande sur chaque.

Nougat de Montelimar

Détail: 1 lb. de miel, 2 blancs d'œufs en neige, ½ tasse de noix hachées, ½ c. à thé d'essence de vanille ou d'amandes amères.

Mettez le miel dans une casserole et le faire bouillir jusqu'à ce qu'il fasse des fils, en ayant soin de remuer de temps en temps de crainte qu'il ne s'attache. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme et verser dessus le miel chaud peu à peu et tourner vivement.

Remettre ce mélange dans la casserole et à feu doux le laisser cuire sans bouillir 45 minutes environ. Tourner constamment avec la cuiller de bois. Vers la fin de la cuisson, que le mélange garde sa forme, ajouter les noix émondées, séchées et hachées.

Verser le nougat sur un plat beurré, le laisser refroidir un peu et le couper en carrés ou en bandes.

Tire au Miel

Détail: Une pinte de miel, 3 tasses de sucre.

Opérer comme pour la tire à la mélasse. Ne mettez pas d'eau.

Biscuits au Miel

Détail: 1 tasse de miel, 3 cuillerées à table de beurre, un blanc d'œuf, 4 gouttes d'essences d'amandes amères, 1 grain de sel, 1 à 1½ tasse de farine, quelques cuillerées d'amandes hachées et sucre blanc pour saupoudrer les biscuits avant la cuisson.

Tamiser la farine dans un bol, faire un trou au milieu, y verser le miel, le blanc d'œuf, le sucre, l'essence, le sel et le beurre. Mélanger tous ces ingrédients de façon à obtenir une pâte qui s'étende au rouleau. Couper cette pâte en carrés et la faire cuire sur une feuille à gâteaux beurrée, à four modéré.

Saupoudrer sur le dessus des carrés un peu d'amandes hachées, avant la cuisson. Servir tiède ou froid, saupoudrés de sucre blanc.

Crêpes au Miel

Au sortir de la poêle, avant de rouler votre crêpe, au lieu de sucre granulé ou de sucre d'érable, avec le dos d'une cuiller étendez une mince couche de miel, c'est meilleur qu'avec du sucre et moins échauffant.

Confitures de Citrouille au Miel

Pour 4 lbs de citrouilles coupées en petits morceaux, vous mettez 3 lbs de miel et quelques cuillerées à table d'eau.

Faire cuire à feu doux environ deux heures. A moitié de la cuisson parfumer la marmelade avec 2 restes de citrons râpés. On peut ajouter aussi au goût 1 ou 2 bâtons de cannelle. Remuer souvent lorsque la cuisson est terminée, mettre en pots et fermer hermétiquement.

Gâteau au Miel

Détail: 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 œufs, 2 cuillers à table de beurre ou de saindoux, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à table de graines d'anis.

Passer au tamis la farine avec la poudre à pâte, défaire le beurre en crème, ajouter les œufs battus, le sucre, le miel puis la farine et l'anis. Verser dans un moule à gâteaux beurré et profond et mettre cuire à four modéré.

Hydromel

Détail: 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel, ½ lb d'acide tartrique, ¼ oz. de nitrate de bismuth, ¼ lb de pollen.

Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

Breuvage Rafraichissant

Détail: 1 cuillerée de jus de fruit, 1 cuillerée de miel dans ½ verre d'eau. Ajouter autant de soda que peut tenir une pièce de monnaie de dix centins, mettre moitié moins d'acide tartrique. Boire immédiatement.

Crème congelée au Miel

Détail: 1 pinte de crème douce, 1 tasse de miel. Mélangez bien et faites congeler.



La Prudence

demande que tout soit bien considéré en matière de placement. En 1915 l'Actif de **The Manufacturers Life Insurance Company**, surpassa l'année précédente de \$1,564,290 04, ce qui n'est que la continuation de l'accroissement substantiel de la Compagnie d'année en année. Le Tableau suivant démontre l'excellence de nos placements, tant comme qualité que comme distribution :

Premières hypothèques	42.02%
Débitures du Gouvernement, de municipalités et d'Écoles	23.01%
Prêts aux assurés	16.24%
Actions	5.56%
Espèces	4.21%
Bons de chemins de fer	1.18%
Bons industriels	1.80%
Intérêt accru et non payé	3.25%
Primes accordées et non payées	2.02%
Immeuble, prêts à demande autres Actifs.	.91%
Actif total,	100.00%

L'homme pratique place son assurance dans **The Manufacturers Life Insurance Company**, parcequ'il apprécie la valeur de la stabilité de notre Actif comme base de nos garanties. N'aimeriez-vous pas à avoir une de nos polices sur placements garantis.

The Manufacturers Life

Insurance Company

TORONTO - - CANADA

Assurance en force.....\$83,746,172.00
Actif.....\$20,744,678.00

J.-T. LACHANCE, dir. Succ. Edifice Dominion
No 126, rue St-Pierre, Québec

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.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'essence. C'est délicieux.

Vinaigre au Miel

10 lbs d'eau, 1 lb de miel. Laissez fermenter dans un récipient non bouché, durant 4 mois.

Comptabilité agricole

M. le Directeur,
du Bulletin de la Ferme,
Québec.

Monsieur,

Dans ma lettre du 23 juillet, je vous disais que le discours de M. Arthur Saint-Pierre me donnerait peut-être l'occasion de revenir sur la question capitale de la comptabilité agricole.

Je viens d'achever la lecture de ce discours dans *La Presse*. C'est un document de haute valeur qui doit rallier et coordonner tous les efforts en vue du progrès agricole sous toutes ses formes.

Par l'exemple des pays étrangers où l'agriculture est le plus prospère et le plus en honneur, M. A. Saint-Pierre montre que ce n'est que faire une bonne organisation qu'elle peut progresser sûrement et arriver à son plein épanouissement. Et après avoir donné un plan d'organisation modèle, il ajoute que la grande difficulté dans l'exécution de ce plan, c'est l'incompréhension trop générale, chez nos agriculteurs, des conditions d'une bonne organisation agricole.

Il y a quelque temps déjà, le Ministre fédéral signalait en d'autres termes le même mal. "J'ai passé disait-il, 30 années d'expérience en contact avec les cultivateurs dans différentes parties du Canada; c'est une chose tragique que la lutte et le travail acharné de ces hommes dans les circonstances souvent les plus décourageantes, et le plus tragique de tout, c'est que le plus souvent tant d'efforts ne sont vains que parce qu'on ne sait pas les diriger."

INCOMPRÉHENSION, dit M. A. Saint-Pierre
IGNORANCE, dit le Ministre fédéral.

Et pourtant je ne connais pas de pays où les enseignements et les directions agricoles de toutes sortes soient répandus plus généreusement avec autant de profusion qu'au Canada.

Que leur faut-il donc? que leur manque-t-il à la foule de nos agriculteurs, pour comprendre les conditions d'une bonne organisation agricole, pour savoir diriger leurs énergies? Je vis au milieu d'eux, j'ai pu les observer. Ce qu'il leur faut, ce qui leur manque, c'est: LA CONNAISSANCE DE LEURS PROPRES AFFAIRES.

Et comment la leur donner? Par la Comptabilité.

Les nombreuses méthodes, quoique différentes dans les détails commencent toutes par un inventaire qui met en pleine lumière la situation au départ, au premier jour, et finissant toutes par un autre inventaire qui fait de même la pleine lumière sur la situation à l'arrivée, au dernier jour de l'exercice. Mais dans le long intervalle qui sépare ces deux inventaires, la pleine lumière n'existe plus.

Au début, au premier jour, si je demande à l'agriculteur le plus habile en comptabilité, quelle est sa situation actuelle? A l'instant même, plaçant devant mes yeux son inventaire, il me répondra: "Voici, lisez".

A l'arrivée, à l'inventaire de fin d'année, à la même question, sa réponse sera tout aussi aisée et aussi prompte.

Mais si je l'aborde dans le courant de l'année, à une date quelconque, alors sa réponse ne pourra plus être instantanée; il ne peut plus la donner qu'après un travail préalable assez long: la pleine lumière n'existe plus.

Cette lacune, heureusement n'est pas un vice de la comptabilité, mais des méthodes; car la comptabilité rationnellement ordonnée rend l'inventaire permanent.

Elle tient la situation en pleine lumière non seulement au premier et au dernier jour de l'année, mais durant tout l'exercice,

c'est-à-dire en permanence. De même que la boussole montre tous les écarts dans la marche du navire, la comptabilité rationnelle montre, à mesure qu'elles se produisent, toutes les variations et notamment celles du capital. Elle est véritablement le compas agricole.

Au lieu du Retour à la Terre, s'il s'agissait du Retour à la Mer, la première chose dont chacun devrait être pourvu, c'est le compas. Il ne peut pas en être autrement en agriculture, sans quoi le grand nombre continuera de végéter dans l'ignorance, dans l'incompréhension.

AGRICOLETTE

L'ÉDUCATION AGRICOLE

RAPPORT PRÉSENTÉ AU 7^e CONGRÈS GÉNÉRAL
DE L'A. C. J. C., TENU À ST-HYACINTHE
LES 30 JUIN, 1^{er} ET 2 JUILLET 1916

(Suite de la page 9)

Plusieurs sociétés agricoles collaborent à l'œuvre de l'éducation. Les uns encouragent le cultivateur en facilitant ses achats et ses ventes, les autres par les études que font leurs membres et les rapports qui en sont publiés

contribuent à chasser les mauvaises herbes ou les insectes nuisibles, des terres envahies, enfin d'autres encore, tel le Comptoir Coopératif de Montréal, font une œuvre nettement d'éducation; toutes en groupant les commandes d'achat que font leurs membres. L'École Sociale Populaire vient de publier une étude de notre ami Anatole Vanier sur cette importante société: il faut la lire.

Et voilà notre système d'éducation agricole!

Nous ne sommes pas si mal partagés, après tout. Pourtant l'on m'écrit encore:

"La tâche qui s'impose est colossale en proportion de l'incurie manifestée dans le passé et c'est une rénovation complète qu'il faut effectuer." On le comprend aujourd'hui: on cherche à remédier au mal en rendant obligatoire l'enseignement des notions d'agriculture dans les écoles primaires, en encourageant l'établissement de jardins scolaires, etc., etc."

Et l'auteur de la lettre conclut:

"La classe dirigeante qui est surtout responsable en la matière n'a pas su réaliser à temps: 1° Que l'agriculture est une chose capitale; 2° Qu'elle est une science étendue et complexe; 3° Que pour la connaître et la pratiquer il faut l'avoir comprise."

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

L'opinion publique a donc erré longtemps sur ce sujet et a été par conséquent nefaste aux intérêts agricoles. Elle l'est encore sensiblement.

Si l'opinion a été jusqu'ici adverse au cultivateur, si les moyens de communication ont été longtemps rares et difficiles, et encore bien insuffisantes, si les gouvernants n'ont pas su ou n'ont pas pu accorder à l'agriculture dans la province l'attention—et les subventions—qu'elle mérite, l'état des choses est actuellement amélioré. La situation du cultivateur n'est plus la même.

L'opinion se range de plus en plus de son côté, les bons chemins sont de plus en plus nombreux, le gouvernement, en somme s'occupe beaucoup, s'il ne s'en occupe pas assez, des problèmes agricoles, et de fait le cultivateur et ses champs s'imposent à la considération et aux bons soins de toute la population.

Pourquoi le cultivateur n'a-t-il pas fait les progrès espérés? Quoi donc lui barre le chemin du perfectionnement professionnel? Bien que nous constatons la possibilité et dans certains cas la nécessité d'améliorations, l'ensemble des occasions de perfectionnement offertes au cultivateur lui permettaient, il semble, un progrès bien plus grand et bien plus général que celui que nous pouvons constater.

Quoi donc est le cultivateur canadien-français?

"Doux, aisé, vif en ses manières,
"Poli, galant, hospitalier,

(à suivre)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Vente à l'enchère d'animaux de races pures et enregistrés, par la "Société Générale des Eleveurs de la province de Québec", sous le patronage et avec le concours du Ministère de l'Agriculture de Québec.

Québec, 15 août 1916.

Monsieur,

La Société Générale des Eleveurs de la province de Québec fera sa septième vente annuelle de bestiaux, de porcs et de moutons enregistrés, à Montréal, au parc Delorimier, mercredi, le 11 octobre 1916, à 10 hrs a. m. et à Québec, sur le terrain de l'exposition, mercredi, le 18 octobre 1916, à 10 hrs a. m. La vente se fera pour argent comptant, excepté pour les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture, qui auront les délais suivants: les cercles qui achèteront pour \$50.00 ou moins, paieront le premier novembre 1917, et ceux des cercles qui achèteront pour plus de \$50.00 paieront la moitié le premier novembre 1917, et l'autre moitié un an après. Toutefois un cercle ne peut s'endetter par des achats ou emprunts pour un montant plus élevé que \$250.00. Les sociétés d'agriculture qui achèteront pour \$300.00 paieront le premier novembre 1917, et celles qui achèteront pour plus, paieront la moitié le premier novembre 1917, et l'autre moitié un an après, sans intérêt, mais avec intérêt après l'échéance.

Cette vente se fera aux conditions suivantes: l'acquéreur sera tenu, 1° de garder les animaux achetés, pour la reproduction, dans

la province de Québec pendant deux ans; 2° de nourrir ces animaux avec soin; 3° de signer un contrat relatif à cette vente avec le ministère de l'agriculture. Ce dernier pourra retenir le prix sur les subventions à payer aux cercles et aux sociétés acquéreurs.

L'honorable ministre de l'agriculture espère que les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture profiteront de cette vente, qui leur permettra d'acheter des animaux de première classe. Ces animaux ont été choisis par des experts dans les troupeaux des meilleurs éleveurs.

Il y aura des bestiaux Canadiens, Ayrshires, et Holsteins, des moutons Leicesters, Cotswolds, Lincolns, Shropshires, Hampshires et Oxfords et des porcs Yorkshires, Berkshires, Chesters, Tamworths.

Les bestiaux auront été soumis à l'épreuve de la tuberculine.

Vous voudrez bien réunir, si possible, les directeurs de l'association dont vous faites partie et leur soumettre la présente circulaire.

La personne autorisée à acheter devra apporter une copie de la résolution qui lui donnera ce pouvoir.

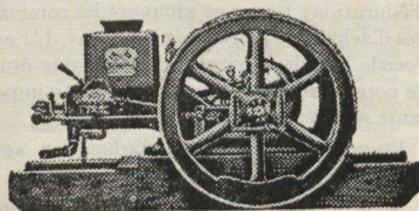
Votre tout dévoué,

J.-ANTONIO GRENIER,
Sous-ministre de l'Agriculture.

A nos abonnés

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

COMPAREZ LE CYLINDRE DE NOTRE MOULIN A BATTRE AVEC N'IMPORTE QUEL AUTRE VOUS CONSTATEREZ QU'IL EST LE PLUS PERFECTIONNÉ



ENGIN LE NAPOLEON

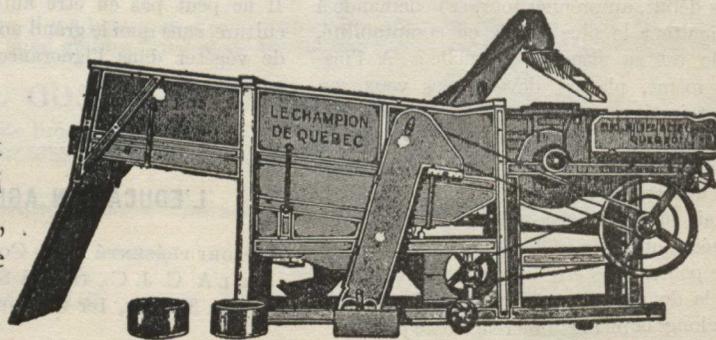
Est de fabrication française, part sans l'aide de manivelle, part aussi Veuillez me faire par bien au froid qu'à la chaleur, venir votre catalogue spécial n'a pas de fil, n'a pas de batterie. d'Engin à gazoline.

NOM

ADRESSE

COMTÉ

Parce qu'il est construit de manière à pouvoir faire les travaux les plus durs sans se briser. Il est très bien balancé, il est, muni de six barres en acier retenues aux flanges à trois endroits différents aux extrémités et au centre. Pour plus de sureté nous y avons ajouté 3 cercles d'acier lesquels ajustés chaud sur les flanges forment une seule et même pièce. Chacune de ces barres étant bisautées ça lui permet une prise d'air moins considérable et par là le rendant plus facile à tourner.



CHAMPION DE QUEBEC

Nous demandons de bons agents partout
EUG. JULIEN & CIE LIMITEE
1228 a 1232 ST-VALIER, QUEBEC

**VOUS AVEZ UN BEAU VISAGE
MAIS VOTRE NEZ**



Avant

Après

Si vous désirez vivre une vie idéale il reste de toute nécessité que votre apparence soit soignée, non seulement pour votre satisfaction personnelle mais vis-à-vis du monde en général qui vous jugera presque entièrement par votre apparence. Donc il vous sera profitable d'avoir toujours votre plus belle apparence. NE FOURNISSEZ JAMAIS L'OCCASION DE VOUS JUGER AUTREMENT car ceci laissera votre bien-être. De la première impression que vous faites dépend votre succès ou insuccès. Quelle sera enfin votre destinée? Mon appareil "Tra-

dos" (Modèle 22) corrigera sans opération, vite, sûrement et d'une manière permanente les nez difformés. Il est facile et n'intervient pas dans votre travail journalier car il se porte la nuit. Faites la demande de mon pamphlet envoyé gratuitement sur demande il vous expliquera comment corriger les nez difformés sans qu'il ne vous en coûte s'il ne vous donne pas satisfaction.

M. TRILETY, spécialiste pour visage
595 Batisse Ackerman, Binghamton, N. Y.

A NOS ABONNÉS

Nous accorderons une annonce de un pouce par une colonne moyennant le prix de 50 sous par mois.

AVIS

Consultez la date à la suite de votre nom et adresse afin de vous rendre compte par vous-mêmes où vous en êtes avec votre abonnement.

BANQUE D'HOCHELAGA

PASSIF — BILAN, 30 NOVEMBRE 1915 — ACTIF

Capital versé.....	\$4,000,000.00
Fonds de réserve.....	3,700,000.00
Dividendes.....	93,699.92
Balance au compte de Profits et Pertes.....	40,622.08
	<hr/>
Dépôts.....	\$7,834,322.00
Circulation.....	23,311,239.43
Acceptations de lettres de crédit.....	3,321,302.00
	49,010.50
	<hr/>
	\$34,515,873.93

Encaisse.....	\$3,218,291.72
Billets des autres Banques et Chèques.....	1,230,427.43
	<hr/>
	\$4,448,719.15
Dépôt au Gouv. en garanti circulat.....	166,473.10
Bal. dues par d'autres Banques au Canada et à l'étranger.....	861,902.16
Obligations des Gouv. fédéral et prov. et autres valeurs (au prix du marché).....	2,327,399.40
Prêts sur Oblig. Déb. et Actions.....	2,010,576.47
	<hr/>
Prêts aux corporations municipales, paroissiales et scolaires.....	\$9,815,070.28
Autres prêts.....	1,323,705.27
Immeubles et hypothèques.....	21,486,346.36
Edifices de la Banque.....	237,092.12
Autre actif non compris dans les articles qui précèdent.....	1,412,951.32
	<hr/>
	240,708.51
	<hr/>
	\$34,515,873.98

BEAUDRY LEMAN, Gérant-Général

J.-A. VAILLANCOURT, Président.



Le MEILLEUR Tabac Canadien

est sans contredit le populaire tabac

Rose Quesnel

Il est pur, ne brûle pas la langue, et son arôme caractéristique fait les délices de tous les amateurs.

Refusez les imitations et insistez pour obtenir le véritable **ROSE QUESNEL**

La **ROSE** sur chaque paquet vous protège contre les imitations.

Rock City Tobacco Co., Limited, Quebec, Que.

5c EN VENTE PARTOUT
LE PAQUET

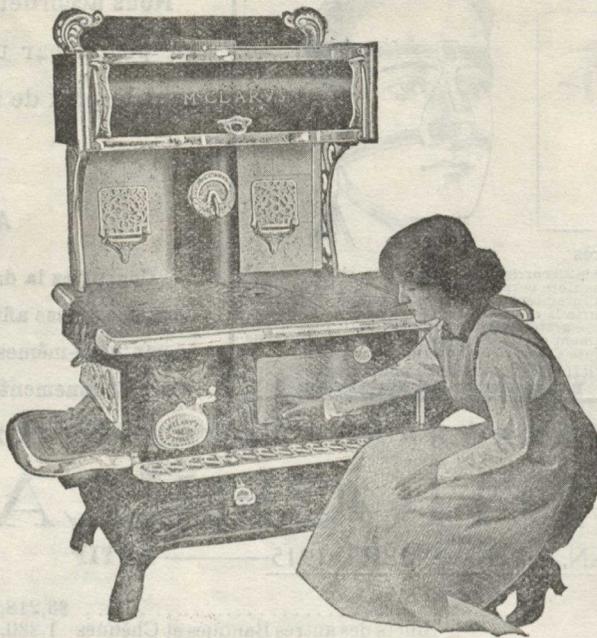
N'est-il pas merveilleux ce réchaud

Porte en
vitre

Thermomètre
éprouvé

Côtés en
acier nickelé

Système de
Ventilation
économique



Que pourrait-il y avoir de plus? Ce fourneau est celui que vous voulez employer nous en sommes convaincus, car il vous sauvera du combustible et contribuera à servir un dîner que jamais vous ne vous auriez cru capable de servir.

- 1e—La porte en vitre du réchaud vous épargne tout le temps dépensé à surveiller votre cuisson, d'un coup d'oeil vous voyez ce qui cuit dans le fourneau.
- 2e—Il n'y a aucun à peu près en ce qui concerne la chaleur du réchaud parceque le thermomètre a été bien éprouvé. Il est très important que votre cuisson ait toujours le même degré de température.
- 3e—Si par hasard la cuisson déversait, le Pandora est facile à nettoyer. Les murs du fourneau sont en acier nickelé. Aucun métal ne peut être plus sanitaire et à l'épreuve de la rouille.
- 4e—L'économie du combustible n'est pas dû seulement à la construction du fourneau mais l'acier nickelé permet à la chaleur de pénétrer plus promptement et le système McClary qui dirige la chaleur deux fois autour du fourneau économise du combustible.
- 5e—Le ventilateur du fourneau enlève toute odeur. Vous savez ce que cela veut dire! Aucune odeur désagréable dans la maison à l'heure des repas.

McClary's Pandora

Désirez-vous vous familiariser avec le Pandora vous pouvez étudier ses commodités chez vous en lisant "Les Magies du Pandora" ce pamphlet est facile à comprendre et illustré.

Envoyez ce coupon à la manufacture.

Range

McClary's

London, Toronto, Montréal,
Winnipeg, Vancouver, Calgary,
St-John N. B., Hamilton,
Saskatoon, Edmonton

DECOUPEZ CE COUPON

Nom

Adresse

Veuillez m'envoyer une copie de

"LES MAGIES DU
PANDORA"

Un mot d'éducation

Trop de jeunes filles, en ces jours de vie intense et d'inquiétude universelle, ne semblent pas arrêter leurs pensées aux graves événements qui se déroulent dans tous les pays et dépensent un temps si nécessaire en mille riens inutiles et frivoles. Et je veux dire des jeunes filles dans toutes les classes de la société, depuis celle à la jupe collante et à la blouse trop ouverte qui court les thés et les théâtres, recherche le flirt et le désœuvrement, jusqu'à cette solide enfant de nos cultivateurs qui se laissent attirer par les colifichets des magasins à vitrines ou l'éblouissement factice de la vie des villes et dédaigne cette existence laborieuse et féconde des champs, si reposante et si calme en toutes choses.

Pour réagir efficacement contre cette plaie de notre société moderne, y trouver un remède, il faut nécessairement mettre le doigt sur le mal et se bien persuader qu'aujourd'hui, la jeunesse des villes, comme celle des campagnes, est élevée dans d'incroyables et dangereuses utopies: oubli de toutes les traditions nationales; instruction superficielle que la négligence, la cupidité ou le laisser-faire des parents ne laissent que rarement terminer; esprit de révolte et d'indépendance, manque de respect et amour effréné du luxe et des plaisirs.

On jette en pâture, à ces jeunes cerveaux laissés sans guide des mots dangereux qui, sans porter à des conséquences extrêmes, sèment des ferments qui ressortiront un jour en réalités décevantes.

Tels, par exemple, ces catalogues illustrées qui encombrant nos foyers et jettent, dans l'esprit de nos enfants, des idées de modes à contre-sens qui, non seulement sape par la base le goût de l'économie, mais détourne la jeune fille de la véritable modestie chrétienne et du bon goût dans le choix du vêtement.

Tels encore ces romans à sensation, ces lectures sans enseignement, quand elles ne renferment pas des idées malsaines de corruption et de perversité, où la jeune fille oublie le goût des saines réalités de la vie pour s'étourdir et se perdre dans les folles rêveries de l'erreur et du mensonge.

Telles, enfin, ces causeries vides et sans but pratique, ces déprimantes flâneries, ces heures interminables passées à rêvasser de choses irréalisables ou à déchirer un prochain qui souffrira, un jour ou l'autre, de ces mauvais coups de langue.

Que d'œuvres utiles la jeune fille d'aujourd'hui pourrait remplir si elle voulait s'en donner la peine. Dans la ville, œuvres de charité et d'action sociale féminine: œuvre des soldats, de la Croix-Rouge, conférences, études, ouvriers, etc. A la campagne, la jeune fille, dans le soin des choses du ménage, l'étude et la pratique des petites industries de la ferme peut dépenser un temps précieux et nécessaire pour le bien de sa famille et de ses concitoyens tout entier. Car il est un principe qu'il ne faut pas oublier, c'est que la grandeur et la force d'une race sont

LES CHEVAUX ET AUTRES ANIMAUX DE LA FERME

Sont sujets à des troubles, à des malaises, à des indispositions résultant à des causes diverses, qui réclament votre attention et des soins spéciaux.

Pour prévenir ces troubles, on ajoute à la ration alimentaire, et, suivant les directions, quelques doses



OMAZON

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

Cet aliment d'épargne, grâce aux toniques-reconstituants qu'il contient, a pour effet de régénérer le sang des animaux, de les remettre ou de les maintenir en santé, en améliorant la digestion et l'assimilation de leur ration alimentaire, en favorisant leur croissance et leur développement, en leur donnant, avec la beauté des formes, une valeur marchande plus élevée.

Cultivateurs et éleveurs devraient toujours avoir chez eux une provision **OMAZON, NOURRITURE CANADIENNE ET MÉDICALE**, pour entretenir la santé de leurs animaux, prévenir la maladie, et ainsi, s'assurer de plus gros revenus. 50 cts la boîte.

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 " " "
- OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme 50 " " bouteille
- ONGUENT OMAZON contre plaies, blessures, etc 25 " " 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.

SI VOUS TOUSSEZ

Prenez au plus vite quelques doses de ce fameux sirop, auquel des milliers de personnes, hommes, femmes et enfants sont redevables de leur guérison.



Tarol

A Base d'Huile de Foie de Morue, de Goudron, de Tolu, de Vin d'Antimoine, d'Ipeca et de Saccharose.

L'efficacité de ce sirop composé est établie de longue date. Il agit vite, calme l'irritation des muqueuses de la gorge, des bronches et des poumons et soutient les forces des malades tout en attaquant le mal dans la racine.

C'est le spécifique de la Toux, du Rhume, de la Bronchite et de toutes les maladies des voies respiratoires.

25 cts la bouteille

Pour compléter le traitement, prenez suivant les directions, les **PILULES CARDINALES**, dont la richesse en fer et en éléments fortifiants vous assurera un sang riche et vermeil et une santé parfaite.

50 cts la bouteille

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, P. Q.