

K-8-1



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 6

QUÉBEC, JANVIER 1919

No. 5

SOMMAIRE

Renouveau ..... Editorial	Apiculture ..... C. Vaillancourt
Québec et l'après-guerre, ...Hon. J. E. Caron	Comptabilité domestique... ...C. E. Dallaire
Réflexions pratiques..A. Désilets B.S.A.	Aviculture.....F. E. C.
Pierre à chaux pulvérisée... ...J. B. Cloutier, B.S.A.	Colonisation ..... La Rédaction
Le pain à la maison.....Boulangier	Elevage ..... X.
Les Semaines Agricoles... .....A. Désilets, B.S.A.	Valeur des aliments... ...F. T. Shutt, D. Sc.

REDACTION

35 Ave Cartier, Québec.....Téléphone 7351

ADMINISTRATION

1230 rue St-Valier, Québec.....Téléphone 7400

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

Pourquoi tant de perte de temps, de santé et d'énergie en faisant le lavage à l'ancienne mode sur une planche à laver.

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

Ainsi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

Ecrivez aujourd'hui pour livret.



Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada.

### J. H. CONNOR & SON Ltd.

Fondée en 1881

OTTAWA, ONT.

Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

### GEO. TANGUAY, LIMITEE

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC.



FARINES, 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 DUPRÉ, L. LL.  
ONÉSIME GAGNON, L. LL.

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

Département spécial pour les recouvrements de créances (collection)

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

Casier Postale : 127 Adresse Télégraphique : "Dupré" Phone : 212

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES

LE PLUS A LA MODE

ET LE PLUS POPULAIRE



....C'est bien chez....

## ART. PAQUET

67, RUE SAINT-JOSEPH,

QUEBEC

Téléphone 2537

LUCIEN MORAUD, L.L.L.

TEL. 3439

ALFRED SAVARD, B.C.L.

## MORAUD & SAVARD

.....AVOCATS.....

Edifice Dominion.

126, rue St-Pierre, Québec.

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

## DORION & GOSSELIN

AVOCATS ET PROCUREURS

EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél. 1902

Résidence :  
H.-P. GOSSELIN  
L. LL.  
28 Couillard  
Tél. 3704

## ACHETEZ DES POULES DE RACE PURE

Wyandottes Blancs,

Leghorns Blancs,

Plymouth Rocks Barrés.

### Ferme d'Aviculture Edge

Casier Postal 27

QUEBEC.

CONSTRUISEZ VOS MAISONS

granges, silos, ou n'importe quel genre de construction en blocs de béton.



La machine ajustable LONDON peut faire n'importe quelle sorte et n'importe quelle grandeur de blocs en béton : : : :

PRIX : \$75.00

Demandez notre catalogue No 3

London Concrete Machinery Co.

Dep. 1—London, Ont.

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier.

**\$1.50 pour 50c.**

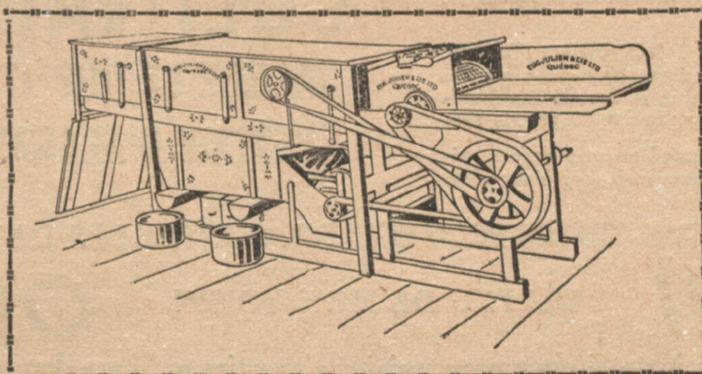
Comprenant 8 jeux populaire. Echecs. Dame Dominos. Auteur. Renard. Neuf hommes Prison. iFlirt. Aussi 25 coupons de soie pou couvrep eds. 25 graines de Rosier de maison 20 Cartes Postales assorties, vue glacée, colorisée. Recette. Catalogue. Tout cela, poste payé, pour 50c.

Adressez ALLEN, Nouveautés,  
St-Zacharie,  
Québec.

# FAITES VOTRE BATTAGE

## AVEC NOTRE DOUBLE SEPARATEUR CHAMPION DE QUEBEC VOUS OBTIENDREZ

Un Grain  
choisi  
pour la  
Vente  
immédiate



Grains de  
qualité  
inférieure  
classifiés  
pour être  
moulus im-  
médiatement.

### AVANTAGES PARTICULIERS DE NOTRE BATTEUR

- 1o Il est double séparateur, c'est-à-dire qu'il sépare la grosse avoine de la petite, et aussi graines de mil, graines de moutarde, dans une seule opération.
- 2o Il avale très bien, ne fait aucune poussière à l'engreneur, et bat très net.
- 3o Il bat très bien tous les grains et aussi la graine de mil.
- 4o Il sépare très bien les pois d'avec l'avoine, dans une seule opération.
- 5o Le cylindre est construit avec barre en acier "Shannel" et bois, ce qui rend les dents plus solides et plus durables.
- 6o Les passes sont faites en mortaises et collées au lieu d'être clouées.

MM. Veuillez me faire  
parvenir sans obligations de  
ma part, votre dernière cir-  
culaire de batteur.

Nom.....

Adresse.....

Comté.....

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

# QU'EST-CE

QU'UN SYSTEME D'ALARME CID ?

*C'est un avertisseur en cas d'incendie.*

## POURQUOI

ACHETER UN SYSTEME D'ALARME ?

*Parce qu'avec une telle installation  
je ne puis passer au feu.*

## COMMENT SE FAIT-IL QUE JE NE PUISSE PASSER au FEU

Le système d'alarme CID fonctionnant sans le concours d'aucun ressort ou mécanisme quelconque, il se trouve donc à fonctionner simplement et uniquement par la température.

Comment fonctionne-t-il ? TOUJOURS et JAMAIS. TOUJOURS, quand il y a température causée par un degré de chaleur anormal tel que le feu, le surchauffage, ou toute autre raison causant un danger de feu.

Il ne fonctionne JAMAIS, quand aucune de ces raisons n'existent et qu'il n'y a aucun danger à signaler.



# CULTIVATEURS SACHEZ CE QUE C'EST QU'UN SYSTEME D'ALARME CID

LE SYSTEME CID ME PROTEGE-T-IL CONTRE LES DANGERS

**OUI** DU FEU DE MON VOISIN **OUI**

Le thermomètre installé chez mon voisin m'avertira qu'il y a danger chez lui, ce qui me permettra de pouvoir aller lui aider tout en me protégeant moi-même.

Dois-je différer l'achat d'un Système CID **NON**

**OUI**

Si vous n'êtes pas pratique et si vous n'avez pas le système d'alarme CID, vous aurez peut-être la visite de M. le Feu aujourd'hui ou demain. En entrant chez vous, il ne vous serrera pas la main, mais il sera votre ruine et peut-être vous causera-t-il des pertes de vie, car souvent il fait ses visites la nuit au moment où il peut faire le plus de mal.

SI VOUS ETES PRATIQUE, ECONOMOME, ET SI VOUS AIMEZ VOS FILS.

On est PRATIQUE quand on s'efforce d'améliorer sa situation et qu'on ne permet à personne, pas même au Feu, de triompher de notre prudence.

On est ECONOMOME quand on sait conserver pour sa famille, sa province, le fruit de son travail énergique pour favoriser le développement agricole.

VOUS AIMEZ VOS FILS, si dès leur bas âge vous avez songé à leur faire un avenir heureux, si vous leur avez inculqué l'amour du sol et de la profession si noble de l'agriculture et si vous êtes en mesure d'espérer que demain ils continueront votre oeuvre. C'est ainsi que vous aimez vos fils.

**BRAVO.** Mais ayez le système d'alarme CID, si vous ne voulez pas être déçu dans vos espérances et que le feu ne vienne à la dernière minute consumer bâtiments, granges, instruments aratoires et animaux, et détruire ainsi le bonheur de vos fils.

# Systeme d'Alarme Cid QUEBEC.

Retournez le présent coupon, ceci ne vous engagera à rien et nous vous enverrons nos Catalogues et Circulaires Illustrés.

Nom.....

B. P.....

Comté.....

### QUESTIONNAIRE

AVEZ-VOUS DES ASSURANCES..... QUEL MONTANT..... VALEUR DE VOTRE PROPRIETE

MOBILIERE ET IMMOBILIERE..... NOMBRE BETES A CORNE..... CHEVAUX.....

VALEUR ROULANT.....



# Le Bulletin de la Ferme



Volume 6

QUEBEC, JANVIER 1919

Numéro 5

## EDITORIAL

### RENOUVEAU

Nous venons d'entrer dans une ère nouvelle. A l'heure où les nations, sur les débris encore fumants que la haine accumula depuis quatre longues années, ont étendu le drapeau des réconciliations, un universel regain de courage et d'activité nous gagne et nous entraîne.

Nous éprouvons l'irrésistible besoin de nous remettre à l'oeuvre pour la reconstruction des entreprises péréclitées et le rétablissement des équilibres rompus dans tous les domaines d'action.

Les institutions économiques, industrielles, financières et éducationnelles réalisent que, malgré leur résistance aux attaques de ces quatre dernières années, elles ont dû s'affaiblir fatalement et perdre beaucoup de leur vitalité de naguère. Aussi une recrudescence de vie s'impose-t-elle, et, nous croyons la constater, grâce à Dieu et grâce à l'instinctif sentiment de l'homme qui demande aux premières lueurs d'espérance ce qu'elles lui apporteront de perspectives heureuses et de résultats positifs.

Nous réalisons qu'il importe de ranimer les feux mourants de l'énergie créatrice, et nous voulons renaître des cendres qui s'éteignaient.

Notre oeuvre,—bien que modeste dans ses moyens,—n'a point perdu mémoire de ses visées premières. "**Le Bulletin de la Ferme**" naquit à la veille de la grande explosion, dont les fracas répercutés nous tiennent encore sous l'effet d'une crainte et d'une paralysie dont nous souffrirons longtemps peut-être.

Cependant nous n'avons pas cessé d'être. Chaque mois,—parfois à travers des chemins de retard,—nous sommes venus vers nos amis lecteurs avec le même courage et la même ambition d'apporter l'aide et le réconfort attendus.

Nous avons publié la revue chaque mois, au même prix d'abonnement qu'avant la guerre, avec un personnel moins nombreux et un coût plus élevé pour l'impression. On comprendra dès lors que nous avons dû nous imposer d'assez pénibles sacrifices. Et nous n'avons pas songé un seul instant à nous en plaindre. Au contraire, car si nous avons, envers et contre tout, pu réussir à doubler notre circulation, nous l'attribuerons à cette persistance nécessaire et toujours fructueuse quand elle est mise au service d'une oeuvre bonne et serviable.

Maintenant que l'épreuve nous a affermis dans la voie du progrès, et maintenant qu'une ère nouvelle s'ouvre à toutes les entreprises utilitaires, nous voulons marcher plus vite et plus ferme vers le but ultime. Nos abonnés s'en apercevront bientôt.

En effet, à partir du mois de mars prochain, le "**Bulletin de la Ferme**" sera publié deux fois par mois, le 1er et le 15. Il sera imprimé sur un papier plus riche, orné de gravures et paré de tous les agréments qui font un "magazine" attrayant en même temps qu'utile pour la valeur de ses écrits et par leur actualité pratique. La transformation sera complète avec les éditions d'avril ou de mai, à la condition expresse que nos 12000 lecteurs d'aujourd'hui nous aident d'une façon effective, en acceptant le taux nouveau de l'abonnement et en nous procurant de nouveaux abonnés.

La Rédaction.

## Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du  
Bulletin de la Ferme

EDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1228, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7851

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 15<sup>e</sup> jour du mois précédent celui de la publication.



QUEBEC et L'APRES-GUERRE

L'honorable J. E. Caron, ministre de  
l'Agriculture, donne des conseils  
aux cultivateurs.

L'honorable M. J. E. Caron, ministre de l'Agriculture, de la province de Québec, a adressé aux cultivateurs de sa province une circulaire dans laquelle il dit en partie ce qui suit :

"La renaissance agricole sera sans contredit une des premières au programme d'après-guerre. Dans cette belle oeuvre, destinée à féconder à nouveau les sources de prospérité mondiale, le cultivateur canadien, favorisé par la crise même, peut jouer un rôle important: il ne tient qu'à lui de s'y préparer.

"Déjà il a su fournir en abondance des denrées alimentaires; la guerre terminée, ce commerce, qui signifie pour notre classe agricole un marché largement ouvert et des revenus considérables, continuera et se développera. Mais il y a aussi et surtout une autre tâche à envisager: Celle de contribuer à remettre sur pied l'industrie laitière de France, d'Angleterre et d'Italie. Les troupeaux y sont actuellement fort diminués, tandis que les nôtres ont considérablement augmenté. Nos produits laitiers nous ont acquis outre-mer une excellente réputation; il est alors facile de prévoir que l'on pourrait venir chercher ici même des bêtes de choix pour lesquelles des prix élevés seront payés.

"Cet échange sera tout à notre avantage et comme argent et comme réputation ;

mais seuls ceux qui auront su s'y préparer pourront profiter de l'aubaine. Cette remarque vient à son heure. De plusieurs endroits nous arrive la nouvelle que des propriétaires sont décidés à vendre ou à abattre des vaches laitières et des génisses. Nous les mettons en garde contre ces vaches qui englobent malheureusement d'excellents sujets laitiers susceptibles de prendre une part efficace au relèvement de l'industrie laitière de nos alliés.

"Du reste le beurre et le fromage se vendent et se paient trop bien aujourd'hui pour qu'il y ait perte à garder un bon troupeau; et après la belle récolte de cette année, il serait puéril d'invoquer le manque de nourriture.

"Que l'on mette sur le marché les sujets de pauvre qualité, mais gardons autant de vaches laitières que possible. Dans quelques mois peut-être leur valeur augmentera considérablement.

"Les agriculteurs français ou anglais seront heureux de trouver chez nous une réserve d'animaux robustes et de bon rendement. Ce faisant nous continuerons d'aider nos alliés, nous participerons aux oeuvres de paix après avoir participé aux oeuvres de guerre et nous y trouverons aussi bien notre avantage."

Votre tout dévoué,

Le ministre de l'Agriculture,

Jos. E. Caron.

### POUR LA CONDUITE D'UNE FERME

#### Réflexions pratiques

Nous avons conscience de nous adresser à une catégorie de fervents et de praticiens éclairés en agriculture. La mentalité particulièrement admirable qui fait le lecteur sérieux fait aussi le cultivateur pratique, soucieux d'établir ses calculs sur des principes lumineux et des bases solides. C'est pourquoi nous avons pensé rendre service à nos lecteurs en leur apportant quelques idées fondamentales qui les inciteront à réfléchir et sur lesquelles ils étayeront des raisonnements et des conclusions utiles à la bonne direction de leur travail.

L'économie rurale, c'est tout simplement l'étude des principes qui nous guident dans la bonne administration d'une ferme.

Cette étude est facile; elle est de plus très intéressante. Et nous ne croyons pas promettre à nos amis "plus de beurre que de pain" en les invitant, dès aujourd'hui, à suivre assidûment cette série de petites leçons pratiques qui leur rendront à la fois plus agréable et plus facile la solution de maints problèmes qu'une exploitation agricole nous offre chaque jour.

L'agriculture exige le concours de trois agents indispensables: la TERRE, le TRAVAIL et le CAPITAL.

Est-il besoin de le dire ?..... point de terre, point de culture. Et avec une terre, même excellente de sa nature, les résultats seront médiocres si on ne lui applique une somme suffisante de travail raisonné. Pour opérer le travail nécessaire à la terre, pour maintenir sa production sans amoindrir sa fertilité, il faut le concours du capital.

Or, le succès d'une exploitation agricole dépendra invariablement de l'équilibre établi entre ces trois agents de production.

Cela revient à dire que l'étendue de terre mise en culture chaque année doit être proportionnée aux déboursés que l'on peut faire ainsi qu'au nombre et aux capacités des aides dont on dispose.

Il est une erreur trop généralement commise parmi nous: l'agrandissement du domaine nous obsède. Nous avons l'ambition de reculer démesurément les limites de la propriété. C'est un sujet de fierté, bien légitime en soi, pour un grand nombre de pouvoir dire: "J'ai cent arpents par trois!" Mais, ce souci du grand propriétaire ne se rencontre-t-il pas trop souvent à côté d'une insuffisance désastreuse de capital actif et de main-d'oeuvre experte ?

Quelle est la proportion de nos terres défrichées qui rapporte, bon an mal an, des profits raisonnables ?

Sans tenir compte des vastes étendues récemment ouvertes à la colonisation, nous constatons que moins de 40% de la superficie totale défrichée a été ensemencée, depuis six ans, dans notre province.

Que fait-on du reste de ces terres qu'une main-d'oeuvre insuffisante nous empêche de mettre à profit ?

Après y avoir mis la hache sans calcul de prévoyance, nous y mettons les animaux qui y cherchent, sur des parcours interminables, une pitance souvent très pauvre et qui se traduit en maigres rendements. Résultat final: épuisement de ressources forestières toujours indispensables sur une ferme, pâturages insuffisants et diminution graduelle des rendements laitiers, négligence générale des autres parties du domaine à cause de l'étendue trop vaste proportionnellement au travail qu'il faudrait apporter.

Certains peuples d'Europe, Danois et Belges par exemple, nous donnent à ce sujet de frappantes leçons. Les statistiques officielles de l'Institut International de Rome nous enseignent que, toutes proportions gardées, le cultivateur danois produit sur 8 acres ce que nous récoltons sur 21 arpents.

Ne devons-nous pas avouer que notre genre d'exploitation est encore susceptible de s'améliorer ? C'est ce que nous dira l'étude attentive de l'économie rurale.

#### 1<sup>ère</sup> Partie

#### LA TERRE

La terre, le travail et le capital sont solidaires; nous l'avons dit suffisamment. Encore, faut-il connaître à fond la valeur initiale du sol avant de lui appliquer son travail et son capital.

C'est pourquoi il importe au cultivateur, désireux d'établir sur des assises économiques raisonnables son exploitation, de se rendre compte avant tout de ce que vaut sa terre par elle-même. Il déduira de cette connaissance des données éminemment pratiques, capables de le guider dans le choix des travaux à faire, des amendements et des engrais à apporter, et par suite, du genre de culture le plus payant pour lui.

Pour connaître la valeur foncière du sol il faut :

### 1o—Observer sa végétation naturelle.

Les essences résineuses, sapin, épinette mélèze se développent dans les terres sablonneuses, généralement assez pauvres et qui demandent, pour rapporter, des cultures fondamentales de trèfle et autres légumineuses, ainsi que des applications d'engrais organiques suivis d'engrais minéraux à base de potasse et de chaux.

Les plantes herbacées qu'on rencontre sur les terres abandonnées ou incultes révèlent aussi la présence ou l'absence d'éléments de fertilité dans le sol et le sous-sol, aussi bien que l'état sanitaire des couches superficielles et souterraines. L'abondance des mousses, oseille, fougères et queues-de-renards signifie que le sol est acide, trop chargé d'eau, qu'il ne s'égoutte pas seul. Il faut à ces terres des applications de chaux périodiques avec de bons drainages ou des fossés bien faits et bien entretenus. Par contre, ces terres sont d'habitude assez pourvues de matière organique, d'humus, de "graisse" comme on dit.

Les sols où croissent abondamment le chardon, la bardane, (rhubarbe de crapaud), et le chiendent sont riches en chaux. Ils nécessitent un apport calculé de matière organique et des travaux de labours minces et plats, hersages énergiques à la herse à dents et pratique de jachère qui repose le sol et arrête la végétation. Pour "dégendrer" à fond ces plantes nuisibles, une culture de fourrages verts, de blé-d'Inde ou de plantes sarclées, suivra la jachère.

### 2o Observer les caractères de la végétation cultivée.

Si le feuillage des plantes-racines, des patates et des fourrages est abondant, et si les fruits et tubercules sont petits et mal fournis, le sol abonde en matière azotée, il est trop "gras". Il lui manque des matières minérales, de l'acide phosphorique, de la potasse et de la chaux. Il faut lui donner des phosphates, des sulfates de potasse et des amendements calcaires, carbonatés et pierre à chaux moulue.

Si le grain est pesant dans les têtes du blé, de l'avoine et de l'orge, et si, par contre, les tiges sont molles, faibles et courtes, la terre peut être riche en acide phosphorique mais pauvre en chaux, en potasse et en humus.

Les terres fortes, argilo-sableuses, qui ne poussent pas bien le trèfle et autres fourrages ont besoin de chaux et d'azote

sous forme de fumiers gras bien décomposés.

Les terres de sable jaune qui ne sont pas trop sèches produisent d'assez bonnes récoltes de légumes, patates et fèves surtout, ainsi que de bons fourrages et d'excellents grains moyennant rotation et concours d'engrais appropriés.

### 3o Faire analyser sa terre.

Il se perd des sommes d'argent énormes chaque année par suite d'une application mal calculée d'engrais naturels et chimiques. Pour que la terre donne des rendements payants, il n'est pas nécessaire qu'elle soit surchargée d'éléments fertilisants. Cette surabondance peut même devenir nuisible pour la récolte.

Il est une loi en agriculture, qui s'appelle "loi du minimum" et qui dit: "La valeur des récoltes, en quantité et en qualité, est relative à la somme des éléments de fertilité contenus en plus petite partie dans le sol cultivé". C'est-à-dire que les rendements sont proportionnels, non pas à l'abondance des engrais qu'on apporte avant les semences, mais à celui des engrais qui se trouvent emmagasinés dans le sol en moindre quantité. Ainsi, supposons une terre forte, riche en potasse et en chaux, possédant même une bonne proportion de matière organique, mais pauvre en phosphate: cette terre rapportera en raison de la quantité de phosphate qu'elle contient. Et si cette quantité est insuffisante, malgré toute la potasse, la chaux et la matière organique azotée, une pareille terre ne donnera que de faibles rendements à cause du manque d'acide phosphorique. En pareil cas, il faudra donc appliquer des engrais phosphatés.

Or, pour savoir la proportion d'engrais nécessaire à une terre, le moyen le plus sûr est dans l'analyse du sol.

Nos Départements d'Agriculture de Québec et d'Ottawa possèdent des laboratoires d'analyse où les cultivateurs peuvent envoyer leurs échantillons de terre. Au Fédéral, l'envoi doit se faire au Chimiste en Chef, Ferme Expérimentale, Ottawa. Au Provincial, on peut envoyer les échantillons à M. A.T. Charron, Chimiste officiel, Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe, Que.

Pour que l'échantillon représente la valeur moyenne de la partie qu'on veut faire analyser, il faut le prélever à plusieurs endroits, prendre de légères pelletées de terre au milieu et vers les quatre coins du champ, éviter les endroits où les animaux ont laissé leurs déjections, puis mélanger parfaitement ces divers échantillons pour n'en avoir qu'un seul, dont on enverra quatre ou cinq livres pesant avec une lettre contenant nom et adresse de l'envoyeur, et des détails sur les espèces de culture qu'on veut faire sur ce sol.

La réponse à ces envois tardera nécessairement si on songe que pour faire chaque analyse il faut près d'une semaine et que, par ailleurs, nos Laboratoires officiels reçoivent des échantillons en très grand nombre. Il importe donc d'envoyer ces

échantillons à bonne heure. Le rapport en retour contiendra des renseignements à peu près exacts sur l'espèce et la quantité des engrais ou d'amendements à apporter.

En se guidant sur ces renseignements, le cultivateur à toutes les chances possibles d'obtenir des résultats payants parce que alors il agira à la lumière des connaissances précieuses et qu'il pourra appliquer à sa terre un travail mieux raisonné et un capital plus rémunérateur. Car, tant vaut la terre, tant vaut le travail et tant vaudra le capital.

(à suivre)

A. DESILETS, B.S.A.

### PIERRE A CHAUX PULVERISÉE

**Son apparence :** C'est la pierre à chaux cristallisée ordinaire que l'on a broyée puis tamisée, afin de la rendre utilisable par les plantes en permettant aux sels du sol de l'attaquer sur une plus grande surface.

Consiste en une poudre blanche comme du plâtre et d'un degré de finesse très grand. Pour vous en convaincre, faites venir un échantillon.

N'absorbe pas l'humidité, n'attaque pas les mains ou les voies respiratoires comme la chaux vive et certains autres engrais chimiques pendant la manipulation.

**Sa composition :** Contient 98 à 99% de carbonate de calcium, lequel est formé d'environ 58% de calcaire et 44% d'anhydride carbonique.

**Sa valeur :** Ainsi chaque 100 livres de pierre à chaux pulvérisée contient de 53 à 56 livres de chaux pure. Sa valeur sera donc un peu plus que la moitié de celle de la chaux vive.

....**Son prix :** Devrait être au moins la moitié du prix de la chaux vive qui se vend régulièrement \$15.00 la tonne, soit \$7.50.

**Son utilité :** A l'encontre des engrais complets, la pierre à chaux pulvérisée augmente le rendement en quantité suffisante pour payer non seulement son coût d'achat et d'épandage, mais aussi pour laisser un surplus au cultivateur qui l'emploie.

**Solubilité :** On considère que la totalité de la chaux contenue dans la pierre à chaux pulvérisée se dissout en trois ans. Son emploi sera donc moins fréquent et on pourra en épandre davantage sans danger pour la terre.

En général les terres de la province de Québec manquent de chaux, surtout celles que la culture du foin a épuisées. On a donc raison de conseiller l'emploi de la chaux sous toutes ses formes.

Outre sa fonction de nourrir les plantes, la chaux a des effets physiques, chimiques et biologiques d'une très grande importance.

### Effets physiques

#### 1o LA CHAUX OUVRE LES SOLS COMPACTS :

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

Les prairies se conservent plus longtemps sans se durcir.

Elles cessent d'être mousseuses.

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

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

#### 20 DANS LES SOLS LEGERS :

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

Les terres chaulées gardent plus longtemps leur humidité de réserve et se dessèchent moins grâce à la capillarité (montée de l'eau jusqu'aux racines) qui est régulière et favorisée par la cohésion.

#### Effets chimiques et biologiques

#### 10 EMPECHER LES TERRES DE DEVENIR ACIDES :

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

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

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

#### 20 RETENIR LES AUTRES PRINCIPES FERTILISANTS :

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

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

#### Quantités de pierre à chaux pulvérisée à épandre.

A l'automne ou au printemps aussitôt que la terre est découverte, (quand même il reste encore des ronds de glace), épandre à la main ou à la machine :

10 Sur les terres légères dont l'acidité est peu prononcée :

1-2 à 1 tonne à l'arpent.

20 Sur les terres fortement humifères ou fortement argileuses :

2 à 4 tonnes à l'arpent.

30 Quantité moyenne :

1 à 2 tonnes à l'arpent.

J.-Bte Cloutier, B.S.A.,

Agronome au Comptoir Coopératif.

### LE PAIN A LA MAISON

#### Sa préparation avec les substituts à la farine de blé.

On pourrait économiser une grande quantité de blé si les ménagères en Canada employaient dans la fabrication du pain à la maison, ou dans la préparation des gâteaux et des pâtisseries 20 pour 100 de substituts à la farine de blé "standard". La Commission des Vivres du Canada a restreint les substituts à ceux-ci: la farine de seigle, la farine de maïs, la farine d'avoine et la farine d'orge.

Il est pratiquement impossible d'obtenir la température nécessaire à la maison pour fabriquer le pain, avec un volume d'expansion qui pourrait être comparé à celui de l'article manufacturé. La ménagère qui fabrique son propre pain peut être généralement félicitée du résultat qu'elle obtient en faisant un pain délicieux, mais en n'ayant pas le degré nécessaire de température pour obtenir la fermentation voulue, la ménagère obtient un pain considérablement plus petit bien qu'il possède le même poids que le pain manufacturé. Le pain, cependant, étant plus petit, n'offre pas l'avantage qu'on recherche en ce qui concerne la conservation du blé. Si dans chaque famille au Canada, on pouvait épargner une tranche de pain par jour, on pourrait économiser par ce moyen 36,000,000 de livres de pain. Toutefois, le pain fabriqué à la maison contient deux ou trois tranches de moins que le pain qui est manufacturé.

La température exacte pour la fabrication du pain est comme suit: la pâte molle devrait être mélangée à une température de soixante et seize degrés Fahn., et elle devrait reposer dans une température de quatre-vingts degrés, afin de permettre la fermentation naturelle, en faisant usage de la quantité de levain indiquée dans les formules suivantes.

Lorsque la pâte molle est faite, la température, lorsqu'on fait le mélange, devrait être aussi près que possible de 80 degrés, et lorsqu'elle est mise dans les moules à pain, la température de la chambre, afin d'obtenir que la pâte lève bien, devrait être de 90 degrés. Le fourneau devrait être chaud lorsque le pain est cuit. La science requise, pour produire le genre voulu de pain, ne peut être obtenue que

par l'étude, et l'art par la pratique. Les femmes canadiennes devraient consacrer beaucoup de temps à cette question surtout à cette époque où il est si nécessaire d'économiser du blé.

La moyenne de la quantité d'eau qui doit être employée est de trois parties d'eau pour cinq parties de farine et de substituts, soit soixante pour cent. En suivant la direction des formules et en ayant soin d'avoir la température exacte, on obtiendra un pain excellent de consistance, de volume, et d'expansion.

#### Pâte molle.

Farine Standard.....2 liv. 8 onc.  
Levure (en tablettes), 2 tablettes, 1 onc.  
Eau, moyenne, 10 liv. au gallon.

Température en faisant le mélange, environ 76 degrés Fahn.

#### Pâte.

Farine Standard.....8 onc.  
Substituts .....12 onc.  
Sel .....3-4 onc.  
Sucre, une cuillerée à thé comble.  
Eau .....12 onc.

Température en faisant le mélange, environ 80 degrés Fahn.

La pâte molle doit être laissée reposée toute la nuit, soit pour environ dix heures, alors que l'on peut faire la pâte. Les douze onces d'eau dans laquelle on a mis le sel, le sucre et la graisse, sont alors ajoutés à la pâte molle et sont mélangés lorsque la balance de la farine et des substituts est ajoutée, ce qui complète la pâte. Laissez lever la pâte pendant une heure et demie, et mettez dans les moules à pain. A cette phase du procédé il faut faire attention d'avoir la température égale d'environ quatre-vingt-dix degrés, en retournant la pâte afin d'empêcher la formation d'une croûte en laissant lever de 45 à 50 minutes. Placez la pâte dans un fourneau chaud et faites cuire pendant 35 à 45 minutes, selon la grosseur du pain.

Ceci devrait produire 5 1-2 livres de pain, lorsqu'il est cuit.

#### Boulangier.

### PAIN DOMESTIQUE AVEC SUCCEDANÉS

Mlle Alice M. Purdy, division des essais de farine du département de chimie du collège agricole d'Ontario, à Guelph, a préparé les recettes suivantes :

L'usage des succédanés offre des problèmes à la femme qui boulangé son propre pain, mais on peut éviter toutes les difficultés en observant quelques règles simples dans la cuisson du pain domestique :

(1) La pâte molle est faite comme à l'ordinaire avec de la farine étalon; le succédané est ajouté à la pâte faite, en lui

laissant dorénavant moins de temps pour lever, car les succédanés manquent de force.

(2) Une forte fermentation au stage de pâte molle, où la farine étalon est seule employée, et un raccourcissement du temps au stage de la pâte après addition du succédané de blé, sont deux facteurs qui facilitent un pain léger de bonne texture.

(3) Vu l'absence de gluten dans tous les succédanés, le seigle excepté, la pâte ne doit pas être trop pétrie, mais juste assez pour lui donner bonne consistance.

(4) De l'eau de pommes de terre et un peu de pommes de terre pilées (cuites) dans la pâte molle donnent un bon levain. Cela remplace le sucre dans les pains de succédanés de guerre.

(5) Le miel, la mélasse, le sirop de maïs ou d'érable, sont de bons succédanés du sucre dans la préparation de ces pains. Ajoutés à la pâte en petite quantité, ils améliorent l'arôme du pain sans lui donner un goût trop sucré.

(6) On prend plus de levure avec les succédanés qu'avec la farine entière de blé.

(7) La pâte molle ou la pâte ne doit pas être gelée ou surchauffée à un stage quelconque.

**Pâte molle:** Proportions générales — on peut utiliser tout multiple de la quantité suivante :

1 tasse de lait doux ébouillanté et refroidi.

1 tasse d'eau de pommes de terre, tiède, contenant de 1-4 à 1-3 de tasse de pommes de terre cuites pilées.

1 cuillerée à thé de sel.

Tamisez, et ajoutez la farine étalon à ces composants jusqu'à ce que vous ayez la consistance de la pâte à crêpe. Si votre farine est froide, ayez soin de la réchauffer avant de commencer votre pain. Ajoutez votre levain favori à la pâte liquide, préparée comme il convient, avant de commencer à battre. La quantité de levain à prendre dépend du temps qu'on donnera au levage. Il en faudra moins pour le levage de nuit que pour le levage de jour ou de cinq heures. Battez la pâte molle pour qu'elle devienne douce et élastique. Couvrez, et mettez de côté dans un endroit chaud abrité des courants d'air, jusqu'à ce que cela devienne léger et écumeux.

N.B.—Direction pour la préparation des diverses sortes de levain:

(1) La levure comprimée devrait être dissoute dans l'eau tiède.

(2) La levure sèche (Royal Yeast) doit être dissoute et fermentée selon les directions de la boîte.

(3) La levure domestique doit être chauffée dans un plat d'eau chaude (bain-marie).

**Stage de la pâte :**

1 cuillerée à soupe de graisse composée réchauffée.

1 cuillerée à soupe de sucre (miel ou sirop).

1 cuillerée à thé de sel.

Ajoutez ces ingrédients à la pâte molle

levée, et mélangez assez de farine de blé et de succédanés pour épaissir la pâte assez pour qu'elle colle aux mains ou à la planchette, mais assez lâche pour qu'elle ne colle pas trop. Pétrissez légèrement pour adoucir et bien mélanger. Placez dans un plat chauffé et légèrement graissé, couvrez et installez dans un endroit libre de courants-d'air afin que la pâte lève au double de sa grosseur environ. Ayez soin de ne pas laisser trop lever. Pétrissez dans le plat même et remettez à lever, en prenant le même soin de ne pas le laisser trop lever. Enlevez du plat. Pétrissez juste assez pour enlever les bulles d'air. Portionnez et formez pour les plats bien graissés, que vous remplissez aux deux-tiers. Après être levée aux deux-tiers de ses proportions primitives, on la cuit dans un four modéré pour une heure au moins. Gardez la pâte chaude en évitant les courants d'air, et gardez-la assez humide pour empêcher de croûter. Une boîte couverte ou une étagère portant un plat d'eau vaporeuse répond à ce service.

N.B.—Les farines de blé et de succédanés peuvent être mélangées dans la proportion désirée. Si le vingt pour cent de succédané, seigle, orge, avoine, maïs ou autre est désiré, la farine à pâte devrait être mélangée de façon à tenir compte de la farine de blé servant à la pâte molle. Il s'agit d'avoir une partie de succédané (farine) pour quatre parties de farine de blé—une tasse par quatre tasses.

## LES SEMAINES AGRICOLES

Il y a cinq ans, l'honorable J. E. Caron, ministre de l'Agriculture de cette province inaugurait un système d'enseignement agricole spécial aux cultivateurs qui n'ont ni le temps ni l'avantage de pouvoir suivre des cours réguliers dans nos écoles d'Agriculture.

Cet enseignement, adapté aux conditions particulières de chaque région, a donné des résultats tels que l'on a décidé de le continuer chaque année, durant trois ou quatre mois d'hiver, époque où le travail presse moins sur la ferme, et d'en perfectionner de plus en plus le programme et l'exécution.

Dix-neuf professeurs, dans les diverses branches d'activité agricole, et trois conférencières en économie domestique, forment le groupe enseignant de cette Ecole d'Agriculture ambulante.

Tous les sujets sont abordés, exposés et discutés, selon les intérêts des auditeurs. Nous avons vu à chaque endroit, tous les ans, un bon nombre de cultivateurs progressistes questionner les instructeurs, réclamer plus de détails, poser des objections et entreprendre la discussion sur des points absolument intéressants pour la généralité. Et de ces entretiens pratiques ont jailli des lumières et des conclusions qui gravent pour toujours, dans la mémoire,

les principes nécessaires à la bonne direction d'une exploitation agricole.

Les matières enseignées sont les suivantes :

- Apiculture, (industrie des abeilles),
- Aviculture, (soin des volailles),
- Conserves alimentaires,
- Coopération agricole, (sociétés provinciales et paroissiales),
- Culture des céréales, (grains)
- Culture des fourrages,
- Culture forestière,
- Culture fruitière,
- Economie rurale et comptabilité agricole,
- Elevage des animaux de ferme,
- Engrais chimiques et naturels,
- Enseignement ménager,
- Fabrication du sucre et du sirop d'érable,
- Hygiène domestique,
- Industrie laitière,
- Jardinage privé et commercial,
- Médecine et hygiène vétérinaires.

Chaque conférence est appuyée de démonstrations pratiques sur le sujet traité, grâce au matériel de démonstration qui accompagne les professeurs, ce qui fait mieux comprendre, et surtout mieux retenir, les leçons théoriques. De plus, chaque soir, des projections lumineuses illustrent l'enseignement donné dans la journée.

Les cours se donnent durant une semaine, à raison de deux séances par jour, l'après-midi et le soir.

Tous les avant-midis, les professeurs se mettent à la disposition des cultivateurs, et des citoyens pour visiter leurs bâtiments, poulaillers, ruches en cave, ou en silos, caves à légumes, et à fruits, jardins d'hiver, etc., et pour donner des renseignements sur place, à domicile.

Deux matinées, dans la semaine, sont également consacrées à l'étude de conformation sur des animaux sains ou défectueux amenés aux professeurs d'élevage et de médecine vétérinaire. Ces leçons démonstratives ont toujours été très appréciées partout.

Des centres dont l'accès est difficile aux cultivateurs éloignés, à cause de la distance, de la température ou du mauvais état des chemins, des conférenciers se rendent dans les paroisses avoisinantes ou éloignées pour y donner deux ou trois séances de conférences sur les sujets les plus utiles à la région.

Les semaines agricoles ont été suivies jusqu'ici par une assistance journalière variant de 250 à 600 personnes. Et ceci dit assez que la classe agricole comprend son intérêt et qu'elle trouve en ce mode de propagande un véritable moyen d'améliorer de plus en plus ses méthodes culturelles et d'augmenter ses rendements.

Cependant, on nous fait observer un peu partout un fait toujours déplorable. C'est que la plupart de ceux qui s'abstiennent de suivre les conférences sont précisément ceux qu'on désigne comme étant le plus susceptibles d'en profiter.

C'est pourquoi nous faisons appel à nos fidèles amis et nous leur demandons instamment d'user de leur influence et de leur dévouement pour que, dans leurs paroisses respectives, ils convertissent les incroyants et les amènent à l'Évangile de la bonne parole agricole. Ceux-là auront alors rendu à ceux-ci un fier service.

En ces temps où toutes les ressources du sol ont besoin de se développer rapidement et sûrement, tous les cultivateurs, sans exception, voudront considérer comme un devoir de profiter des avantages faciles qui leur sont offerts pour l'avancement du progrès moral et matériel des individus et de la nation.

A. DESILETS, B.S.A.

### LES "PRIX RAISONNABLES"

#### Comment la méthode va fonctionner en Canada.

Le système de "prix raisonnables" devrait être rendu possible, en Canada, avant longtemps. D'après l'arrêté en conseil No 2461, en date du 4 octobre, le pouvoir est accordé à toutes les municipalités de former un comité qui s'occupera d'une façon spéciale du coût des substances alimentaires et du coût de la vie d'une façon générale. Il appartient maintenant à chaque municipalité d'agir dans son cas particulier, afin de pouvoir parvenir à ce résultat d'obtenir des prix raisonnables. Le fonctionnement de la mesure est du reste assez facile. Chaque municipalité nomme un comité, et ce dernier ouvre une enquête publique où chacun peut donner son témoignage. On prend en considération les circonstances locales, après quoi il est facile pour le comité d'établir ce qui peut être considéré comme étant des prix justes et raisonnables que le consommateur devrait payer pour tel ou tel article. Il est entendu qu'on doit allouer un profit raisonnable au marchand détaillant. Si le consommateur n'est pas satisfait de la décision prise par le comité au sujet de ce qu'on entend par "prix justes et raisonnables", il a le privilège de vérifier les détails de la décision du comité et d'exiger de ce dernier la preuve de l'exactitude des faits sur lesquels la décision a été basée.

Les principaux articles de l'arrêté en conseil sont les suivants :

6. (1) Le conseil de toute municipalité peut nommer un comité de deux ou plus de ses membres, désigné sous le nom de "Comité des prix équitables", et il soumettra les noms des membres du comité au ministre, qui les autorisera par écrit à faire enquête au sujet de

(a) La quantité de telle nécessité de la vie détenue par telle personne pour ven-

te ou livraison dans les limites de telle municipalité à une date ou des dates indiquées, y compris toute date antérieure à l'établissement des présents règlements;

(b) La date où cette nécessité de la vie a été acquise, fabriquée ou apportée dans les limites de cette municipalité;

(c) Le coût dans cette municipalité de cette nécessité de la vie, y compris tous les frais et dépens de nature quelconque qui affectent ce coût :

(d) Le prix auquel cette nécessité de la vie est retenue pour la vente ou auquel certaines parties de cette nécessité ou d'une autre semblable ont été vendues par telle personne dans les limites de telle municipalité, à une date quelconque ou à des dates indiquées, y compris toute date antérieure à l'établissement des présents règlements;

(e) Le prix auquel de l'avis du comité il serait juste et raisonnable de maintenir telle nécessité de la vie pour la vente dans cette municipalité;

(f) La quantité de perte ou de destruction de toute telle nécessité de la vie, ainsi que la raison de cette perte ou destruction;

(g) Le loyer équitable de toute maison d'habitation.

(2) Le comité aura les pouvoirs d'un commissaire nommé sous le régime des dispositions de la Partie I de la **Loi des enquêtes**.

(3) Lorsque de l'avis du comité ou du conseil il est prouvé qu'il y a eu infraction des présents règlements, le comité ou le conseil peut intenter, sous l'empire de ces règlements, telle poursuite qu'il juge à propos, ou il peut remettre la preuve au procureur général de la province dans laquelle cette infraction a été commise, pour que tel procureur général intente les poursuites qu'il juge à propos.

(4) Toutes les dépenses légitimes encourues par le dit comité seront payables par la municipalité.

7. Dès les enquêtes terminées, ledit comité fera rapport de ses conclusions au ministre et au conseil qui l'a nommé, et il publiera sous sa signature, dans le journal ou les journaux publiés dans la dite municipalité, et, où il n'y a pas de journal, dans un journal publié dans la localité la plus voisine, le prix équitable pour les consommateurs de cette municipalité des nécessités de la vie à propos desquelles il a fait enquête.

8. (1) Sauf dans le cas d'enquêtes faites par un "comité des prix équitables", en tout temps où de l'avis du ministre, s'il est prouvé qu'il y a eu infraction des présents règlements, le ministre peut intenter telles poursuites qu'il juge nécessaire ou remettre la preuve au procureur général de la province dans laquelle cette infraction a été commise pour qu'il intente telle poursuite qu'il jugera à propos.

(2) Les poursuites sous le régime des présents règlements ne seront intentées que dans le comté ou la municipalité où quelques-unes ou toutes les nécessités de

la vie, touchant lesquelles l'infraction a été commise, se trouvaient à l'époque où l'infraction a été commise; ou dans le comté où la personne accusée réside ou exerce son commerce.

9. (1) Toute personne qui enfreint une disposition quelconque des présents règlements ou néglige de s'y conformer, est coupable de délit.



### NOTRE MIEL

D'après M. C. Vaillancourt, apiculteur officiel du gouvernement provincial, Québec fournit le meilleur miel du monde et cette industrie s'y développe sans cesse. Sa production, qui était de deux millions de livres l'an dernier, est passée, en 1918, à quatre millions. L'augmentation vaut d'être notée.

Le miel de la province de Québec est apprécié comme il mérite de l'être, à l'étranger. "Un marchand européen, dit M. Vaillancourt, m'a affirmé qu'il en achèterait six millions de livres, au lieu de s'approvisionner au Chili."

### L'APICULTURE DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

Beaux revenus sans déboursé.—

A travers les statistiques.

Combien nombreux sont les sceptiques, qui, il y a quelques années, n'auraient pu croire que l'apiculture rapporterait à notre province en 1917 au delà de un million de piastres. Pourtant c'est l'heureuse vérité.

La récolte de 1916, qui s'élevait à 3,041,930 livres de miel a rapporté la somme de \$419,517.32. A part, de cela, les 66,454 ruches que nous possédons, chacune évaluée à \$10.00 nous donne un total de \$664,540.00 avec les \$110,000.00 de cire que nous avons, nous ferons un total de \$1,194,057.32. En 1911, la valeur des trois réunis n'était que de \$532,000.00. Le progrès est considérable comme on peut le voir, et pourtant, si l'on voulait ce n'est pas trois millions de livres de miel que nous récolterions mais cinquante millions.

Le tableau ci-dessous est plus éloquent que tout ce que nous pourrions écrire à ce sujet :—

TABLEAU COMPARATIF

Nombre d'apiculteurs	
1917.....	4,886
1916.....	4,391
Augmentation.....	495
Nombre de ruches	
1917.....	66,454
1911.....	45,429
Augmentation.....	21,025
Valeur des ruches	
1917.....	\$664,540.00
1911.....	252,160.00
Augmentation.....	\$412,380.00
Valeur du miel et de la cire	
1916.....	\$529,517.32
1910.....	280,248.00
Augmentation.....	\$249,269.32
Livre de miel	
1916.....	3,041,930
1910.....	1,512,000
Augmentation.....	1,529,930

Maintenant, si l'on pouvait ajouter les récoltes de fruits, de grains..... etc, doublées par la visite de "ces pontifes ailés de l'hymen des fleurs" ce n'est pas un million de piastres que nous aurions à enrégistrer mais plutôt plusieurs millions.

Voici une preuve de ce que nous avançons: M. J. H. Lavoie, chef du service d'Horticulture et d'arboriculture, nous disait dernièrement qu'il avait remarqué cette année que malgré la mauvaise température, la récolte de fruits avait été excellente dans tous les vergers renfermant ou avoisinant un rucher. Au contraire, dans les endroits sans abeilles, quoique les arbres fruitiers aient été chargés de fleurs, la récolte fut médiocre.

Est-ce assez éloquent ?

C. Vaillancourt.

## LA FERMIERE ET LA COMPTABILITE

St-Hyacinthe, 23 août 1918.....

Monsieur le Rédacteur,

Vous me faites l'honneur de me demander un article sur l'économie domestique; je ne suis plus beaucoup au courant de ces choses toujours si intéressantes, je ne vis plus que de souvenirs! Heureusement, il n'y en a pas d'amers dans mon existence, tout le monde a toujours été si bon pour moi.....

Une des choses qui m'ont été le plus agréable a été la visite de ces excellents

couvents que l'on nomme "Ecoles Ménagères". J'ai appris tant de choses en questionnant les élèves de ces admirables institutions.

Un jour que la bonne directrice faisait faire le compte de divers menus habilement agencés, je me hasarde à demander à une espiègle aux yeux noirs de me préparer (sur le tableau noir) un repas pour dix (10) personnes sans dépasser la somme fabuleuse d'une piastre.

Une piastre, dit-elle ?

Mais oui, ma chère, vous en avez assez, et même trop je lui réponds !

Eh bien! Monsieur, me retorque cette méchante pièce, si vous aviez été nourri comme cela, vous ne seriez pas si gras ?

Imaginez, Monsieur le Rédacteur, le fou-rire de toute la classe, y compris les bonnes religieuses, pourtant toujours si sages.

Je ne me sentais pas battu cependant, et je leur représentai une famille de dix personnes: père, mère, poupa, mouman, ça fait quatre, déjà, quatre; une fille qui allait déjà au couvent, un garçon qui faisait déjà de l'oeil, ça fait six, puis trois plus jeunes allant à l'école et un marmot qui joue dans la place avec son chat, ça fait dix, sans compter minou !

Une piastre pour un repas de dix personnes. Comme on fait trois repas d'ordinaire par jour, cela fait \$3.00 par jour, soit \$1,095 par année et \$1,098.00 dans les années bissextiles! Sans compter aussi la visite qui peut nous arriver: mon oncle, ma tante, etc !

Où sont les familles ordinaires qui peuvent dépenser \$1,098.00 par année rien que pour manger ?

Si l'on ajoute à cela le loyer souvent; le chauffage, l'éclairage, les vêtements, (faut bien habiller la grand'fille), les taxes, les cotisations, le banc de l'église, les aumônes aux pauvres, les....

Assez; quand je pense que la plupart des familles dont le père ne gagne que \$2.00 par jour (sans compter le chômage, la maladie, etc) je me dis qu'après tout il y a du talent chez nos bonnes mères canadiennes et que les familles les plus heureuses ne sont pas celles qui gaspillent le plus.

Mon espiègle, Monsieur le Rédacteur, en est restée toute rêveuse, la craie lui est tombée des mains, le tableau noir est resté immaculé et..... j'avais cruellement remporté la victoire.

La conclusion, c'est que la Divine Providence y pourvoit.

Merci de votre bonne hospitalité.

O.-E. DALAIRE.

(Journal d'Agriculture.)



## LA BASSE-COUR

### Trois catégories d'Aviculteurs

Les aviculteurs peuvent être divisés en trois catégories. Il y a d'abord l'aviculteur citadin ou suburbain qui élève des volailles dans sa cour, le cultivateur qui garde des volailles sur sa ferme et enfin le spécialiste ou le grand aviculteur qui a une installation avicole. En d'autres termes, les trois genres d'installations sont: la basse-cour de maison, la basse-cour de la ferme et la ferme à volailles. Toutes trois, sous une bonne direction, sont plus ou moins lucratives.

### L'élevage des volailles dans la cour d'une maison.

On ne voit pas pourquoi il ne s'élève pas plus de volailles dans nos villes et dans nos villages, et même dans quelques parties de nos grandes villes. Les deux objections que l'on fait entendre le plus souvent contre cet élevage sont les suivantes: d'abord le dégoût que beaucoup de gens éprouvent pour les volailles, et ensuite l'état peu hygiénique dans lequel se trouvent les poulaillers de certains éleveurs.

Ce qui est étonnant, c'est que ces gens gardent parfois un chien dont les aboiements continuels ne semblent pas leur causer le moindre ennui. Entendent-ils jamais la trompe d'une automobile ou le tapage que font des voitures à glace ou à lait, ou même le sifflet strident de la locomotive? Toutes ces choses font cependant assez de bruit pour veiller toute une ville, et jamais on ne songerait à s'en plaindre; mais qu'un coq honnête et bien intentionné essaie une seule fois de lancer un cocorico sonore et musical, immédiatement on avise la police. Il semble que l'on pourrait faire preuve de jugement dans les cas de ce genre, surtout lorsqu'on a tant à dire au sujet de la cherté de la vie.

Mais il n'y a aucune raison pour que les poules qui se trouvent dans les limites d'une ville deviennent une source d'ennuis, pourvu que l'on prenne les précautions ordinaires. Ce pourrait être une bonne chose pour une ville que de nommer un inspecteur compétent, qui serait chargé de veiller à ce que toutes ces basses-cours soient tenues dans un état sanitaire.

Que de familles pourraient ainsi s'approvisionner d'oeufs frais et de volailles de table et utiliser une bonne partie des restes qui vont dans les seaux à déchets; beaucoup d'entre elles pourraient acheter toutes leurs épicerie avec l'argent de la basse-cour.

**Les volailles en hiver et les jardins d'été.**

—C'est l'état de la basse-cour en été qui soulève le plus de critiques dans les villes, et, pour y remédier, beaucoup de familles en ville ont l'habitude d'acheter sur le marché ou ailleurs des poulettes bien formées en octobre et en novembre, de les nourrir abondamment en hiver pour en avoir des oeufs et de les vendre ou de les manger au printemps. Cette méthode est à recommander car elle fournit des oeufs lorsqu'ils sont chers; elle permet de convertir également les déchets de la table en oeufs frais. De plus, elle laisse la cour en bon état pour les jardins d'été avec une quantité de bon engrais pour la culture des légumes. Dans la plupart des cas, les volailles peuvent être vendues au printemps pour le même prix que l'on devra payer pour les poulettes en automne.

**La valeur des restes de table.**—Un résident de la ville d'Ottawa a acheté en décembre 20 poulettes tardives qu'il a revendues le 1er mai suivant. En comptant la valeur des oeufs au prix courant pendant les quatre mois, ces poulettes lui ont laissé un profit net de \$28.88 sur le coût de la nourriture. Il les a achetées au prix de la viande, c'est-à-dire à 12 centins la livre, soit \$6 pour les vingt. Il les a vendues au printemps à 20 centins la livre, soit \$11.40. C'étaient des Leghorns blanches qui s'étaient beaucoup développées au cours de l'hiver. Il a démontré incidemment que les restes d'une famille de trois personnes, convertis en oeufs frais, valent \$1.50 par mois, soit \$6.00 pour les quatre mois, de janvier à mai.

Des résidents de villages qui ont pu louer un acre de terrain ont pu satisfaire à la plupart des besoins de leurs familles avec une basse-cour bien conduite. Sur une petite ferme de quatre ou cinq acres où l'on garde une vache, on peut obtenir, sous un bon système d'exploitation, suffisamment de nourriture pour la famille, les volailles et la vache. Le fourrage de maïs et le grain sont consommés par la vache; le lait, les pommes de terre et les plantes de jardin nourrissent la famille et les volailles. Il n'y a pas une seule catégorie de bestiaux ou une branche de l'agriculture qui se mêle aussi bien aux travaux généraux de la ferme ou à la vie du village, qui rapporte autant et qui donne autant d'agrément.

**UNE INDUSTRIE QUI PAYE****L'engraissement des volailles**

(Notes des fermes expérimentales)

"Le grain coûte trop cher pour engraisser les volailles", disent certains cultivateurs. Mauvaise raison! Si jamais il y eut une époque où les volailles et surtout les cochets doivent être engraisés c'est bien

l'époque actuelle. Le prix élevé de la viande laisse un beau bénéfice sur les aliments employés.

En réalité, la vente de poulets maigres devrait être interdite en ces temps de guerre. La charpente de l'oiseau est la partie qui revient le plus cher, et celle qui a le moins de valeur comme nourriture. La viande est la partie qui revient le moins cher car elle est toute mangeable. On voit donc la nécessité de recouvrir la charpente d'une bonne couche de chair. Le poids le plus avantageux auquel on peut commencer à engraisser les cochets est lorsqu'ils pèsent 4 livres, mais on peut même engraisser avec profit des oiseaux plus jeunes; ce fait a été démontré par plusieurs expériences conduites à la ferme centrale.

Les volailles de toutes sortes se sont bien vendues. Les poules ont obtenu le même prix que les poulets de rôt, et les poulets de grain ont bien rapporté. Des poulets Leghorn, pesant environ deux livres pièce et spécialement engraisés au lait à la ferme expérimentale, ont très bien payé pour la nourriture qu'ils avaient reçue. Quatre expéditions vendues en août et composées de 152 têtes pesaient, au début, 280 livres; après engraissement de dix jours, ils pesaient 340 livres, soit 60 livres de plus. Ils avaient consommé 180 livres de pâtée et 24 gallons de lait de beurre. La pâtée était composée de deux parties de farine de maïs, une partie de recoupes et une partie de criblures de li-  
seron.

La nourriture avait coûté: 180 livres à 4c. la livre, \$7.20; 24 gallons de lait à 5c. le gallon, \$1.20 soit un total de \$8.40 pour le lait et le grain. Ajoutons la valeur des cochets au commencement, 280 livres de poulets maigres qui se seraient vendus 35c. la livre, soit \$98 et nous obtenons un coût total pour les poulets et la nourriture de \$116.40.

Après engraissement, les poulets pesaient 340 livres; ayant gagné 60 livres en 10 jours. Ils valaient 50c. la livre à cause de la meilleure qualité de leur chair, soit une valeur totale de \$170.

Voilà donc un revenu de \$54 pour le soin de 152 cochets en moins de deux semaines. Nous voyons également que pour chaque livre de chair formée, il a fallu trois livres de pâtée et quatre livres de lait, ce qui met l'augmentation de poids au prix de quatorze cents la livre.

**COLONISATION****La région Chicoutimi-Lac St-Jean**

La Société de Colonisation de Chicoutimi présentait, il y a un an, aux autorités provinciales un mémoire très élaboré, concis et substantiel sur le problème de la colonisation dans cette splendide région du

Nord de Québec.

Nous publions ci-après ce mémoire presque entier comme pièce documentaire. Il y a là tout un programme et nous savons plus d'un des nôtres qui sera heureux d'y rencontrer la réponse à des questions souvent posées, aussi bien qu'une ouverture à la solution du problème vital qu'est la prise de possession d'un territoire foncièrement riche et qui est bien nôtre.

Ce mémoire a été rédigé par un comité d'enquête et signé par MM. les abbés Georges et J. C. Tremblay, missionnaires colonisateurs, et par M. Elzéar Boivin, arpenteur et Vice-Président du "Roberval-Saguenay" à Chicoutimi.

**DEUX FAITS. — UN PROJET****I****"Retour à la Terre"**

A.—La propagande en faveur de la colonisation et de l'Agriculture redouble actuellement d'intensité, admirablement servie par les circonstances.

Les citoyens eux-mêmes et les ouvriers, éclairés par cette campagne et poussés par la crainte des maux de l'après-guerre, vont, en bon nombre, demander à la terre la stabilité de vie et la sécurité du lendemain.

B.—Les paroles, comme les actes des ministres chargés des intérêts de l'agriculture et de la colonisation, disent clairement la volonté qu'ils ont de promouvoir et de soutenir le développement de ces deux industries nationales, sur lesquelles repose principalement l'avenir de notre race et de notre province.

Cela nous enhardit à intervenir auprès des autorités provinciales pour les renseigner sur un point et leur soumettre un projet qui intéresse hautement notre belle région CHICOUTIMI-LAC ST-JEAN.

**II**

Nous exposerons un double fait.

1. Le premier c'est l'émigration de notre population depuis quelques années surtout, dans une proportion alarmante.

a.—Sans doute, les familles augmentant à une allure vraiment canadienne, il faut que chaque fils de famille trouve où s'établir. Un père de sept garçons, par exemple, en a six de trop, au point de vue agricole, s'il n'a qu'un lot, le lot paternel. Un seul garçon l'occupera, les six autres s'en vont chercher fortune ailleurs.

b.—Faute d'organisation sur place pour recueillir ces garçons en quête d'un établissement et pour les aider à poursuivre le développement de nos terres, ils quittent au hasard de l'occasion. Les entreprises à l'extérieur, surtout les chantiers lointains, nous en confisquent chaque année plusieurs. Ils partent pour ne pas revenir.

c.—Où vont-ils ?

Nous avons voulu le savoir. Depuis deux ans surtout ils s'en vont dans le Nouvel Ontario. Nous les y avons trouvés à l'oeu-

vre; récemment, depuis les environs de Hearst jusqu'à Cochrane inclusivement. Si l'on excepte ceux qui se fixent là-bas dans les centres industriels, nos gens du Saguenay disent émigrer avec l'intention de coloniser. En effet de Cochrane en remontant le Transcontinental une centaine de milles, nous avons relevé environ 300 noms d'émigrants venant de la région Chicoutimi-Lac St-Jean disséminés dans les différentes localités avoisinant le chemin de fer, et cela depuis 2 à 3 ans. La plupart occupent des terres. L'émigration semble aller en s'intensifiant.

d.—Au cours de ce voyage d'étude, nous avons constaté que très peu de nos gens profitent des avantages offerts par l'Abiti-bi, mais qu'ils passaient tout droit et se trouvaient perdus pour la Province de Québec.

Voilà un premier fait, dûment établi par une enquête sérieuse sur place.

## 2. — Avantages que présente le nord du Lac Saint-Jean.

Un second fait, établi lui aussi par une exploration récente et consciencieuse, c'est que nous avons chez nous une belle région de colonisation.

a.—Au nord, il y aurait place pour établir tout de suite 12 paroisses agricoles et plus, du Canton Simard au canton Girard (nord-ouest du Lac St-Jean). Il ne manque que de révéler ce fait d'une manière indiscutable, et de créer le mouvement colonisateur et de le soutenir en accordant aux chercheurs d'établissement les conditions favorables que l'on fait dans les autres centres de colonisation. Un riche cultivateur des environs de Chicoutimi nous disait, il y a trois semaines à Fauquier (Ont.) où il était allé surveiller le défrichement des lots qu'il destine à quatre de ses sept garçons: "Très bien, ouvrez-nous le nord du Lac St-Jean, obtenez-nous des voies de communication et des conditions favorables, nous aimerons mieux nous établir par là."

b.—Le sol de cette région nouvelle peut supporter la comparaison avec celui des régions les mieux réputées, l'exploration a été faite par des personnes compétentes, dont deux ont signé le présent mémoire.

Et nous sommes prêts à pousser plus loin cette étude si l'on préfère des données plus explicites.

c.—Il y a de plus, à maints endroits de cette région, des embryons de groupements agricoles, qui restent stationnaires vu l'isolement auquel ils sont forcés, mais qui seraient les centres naturels du mouvement colonisateur que nous préconisons.

Tel est, le deuxième fait que nous désirons exposer. Il a été constaté par deux des soussignés, lesquels ont tenu à s'assurer par eux-mêmes avant d'intervenir auprès de vous.

Nous résumons :

1.—Nos gens s'en vont en Ontario ouvrir des terres.

2.—Nous avons à notre portée une zone exceptionnellement favorable à la colonisation.

Ce double fait crée une impression pénible dans les esprits déjà éveillés par la campagne en faveur de la terre et soucieux de l'avenir de notre propre région.

### III

#### "Un projet de réaction".

a.—Aussi, nous avons résolu de prendre l'initiative du mouvement de réaction. Nous n'y entrons pas pour en faire une entreprise quelconque. Adonnés aux oeuvres, nous n'avons en vue que le bien de l'agriculture, le bien de la région. Nous voulons faire une oeuvre désintéressée, sociale.

b.—Faire connaître cette région, les avantages qu'elle offre, travailler à l'éducation régionaliste; faciliter l'accès aux colons sérieux, les guider, les encourager, les soutenir moralement et économiquement; surveiller le triage des colons afin d'exclure les spéculateurs, etc., etc., tel est le but de l'oeuvre qu'il est urgent d'établir avant que l'émigration nous ait enlevé les bras nécessaires au légitime développement de notre région.

c.—Cela urge d'autant plus que nos gens sont en grande demande en Ontario, comme bûcherons et comme défricheurs, non pas de la part du gouvernement ontarien évidemment, mais de la part des chefs du mouvement. "D'ailleurs, nous disait un prêtre colonisateur de l'Ontario, si nous ne faisons pas de propagande positive, cela revient au même, elle se fait automatiquement, et l'émigration saguénéenne s'accroît à notre grande satisfaction.—Nous n'attendons pas de vous que vous nous envoyiez des colons, nous vous demandons seulement de ne pas contrecarrer le mouvement qui nous favorise..... Il s'entretient de lui-même..... Pour vous, le seul moyen efficace de garder vos gens, ce serait, semble-t-il, d'opposer "attraction à attraction" en leur offrant sur place, des centres de colonisation aussi avantageux que les nôtres."



#### A QUEL MOMENT LA TRUIE DOIT ÊTRE SAILLIE

Chez une truie normale, en bon état, la période des chaleurs revient tous les vingt et unièmes jours, pour durer de un à cinq jours. Beaucoup d'éleveurs ont l'habitude d'attendre que les chaleurs soient presque terminées avant de se servir du verrat; ils prétendent que l'on obtient toujours ainsi des portées plus nombreuses que si la truie était saillie au premier jour. On dit que vers la fin de la période des chaleurs le nombre d'ovules qui se présentent pour

être fécondées par l'élément mâle est beaucoup plus considérable qu'au commencement, et c'est pourquoi la portée serait plus nombreuse. Telle est, du moins, l'explication physiologique.

Pour les chevaux et les bovins, et surtout pour les premiers, on a généralement l'habitude de retarder l'accouplement jusqu'à ce que la période des chaleurs soit bien avancée. Il semble que la femelle est alors plus apte à concevoir parce que les fonctions organiques ont eu tout le temps de s'accomplir, qu'elle est mieux disposée à prendre le mâle lorsqu'on laisse un temps raisonnable s'écouler après l'apparition des chaleurs.

Il en est de même pour la truie, et pour la même raison: la conception se fait mieux lorsque la saillie est retardée. Quant à savoir si la portée est plus nombreuse, c'est moins sûr, quoiqu'en disent sur ce point tant d'éleveurs experts. Un moyen beaucoup plus sûr de régler la taille, la vigueur et le nombre des gorets de la portée est de veiller à ce que les reproducteurs, verrat et truie, soient en bon état au moment de l'accouplement. Telles sont du moins les observations que nous avons faites dans le grand troupeau de truies portières tenu à la ferme expérimentale à Ottawa. Nous avons généralement l'habitude de faire saillir le deuxième jour, en employant si c'est nécessaire la caisse d'accouplement. Pendant l'hiver 1917-18 nous avons laissé plusieurs groupes de truies en liberté avec le mâle en mettant un verrat par groupe. Ce système s'est montré avantageux à tous les points de vue; d'abord la taille et la vigueur des gorets ne laissaient rien à désirer, il y avait une économie de travail parce que l'on n'était pas obligé de maintenir la truie qui ne voulait pas prendre le mâle, et enfin le nombre de truies "manquées" était réduit au minimum.

Pour nous résumer, celui qui ne garde qu'un petit nombre de truies et qui se sert du verrat d'un voisin, devrait les faire saillir le deuxième jour, suivant, bien entendu le tempérament de la truie. Mais il faut veiller surtout à ce que la femelle soit en bon état—ni grasse, ni maigre, mais en bon état de chair, et gagnant du poids tous les jours. Si les truies sont restées sur un pâturage d'herbe tout l'automne, donnez-leur un peu de grain avant de les mettre au mâle. Cette ration de grain aura l'effet de régulariser l'apparition des chaleurs chez les truies qui ont jusque là été irrégulières, pour qu'elles soient prêtes à quelques jours l'une de l'autre. Quant à la truie sevrée, exercez votre jugement. Si l'allaitement de sa litière l'a épuisée, ne la faites pas saillir dans cet état quelques jours après le sevrage, sinon vous aurez, dans la plupart des cas, une pauvre portée.

Si vous n'avez pas de verrats sur votre ferme, tâchez de vous en procurer un qui n'ait pas trop travaillé, qui soit bien nourri et, par-dessus tout, qui prenne beaucoup d'exercice. Le verrat maigre ou trop gras donne souvent de petites portées,

quelque soit le moment où la truie est servie.

Celui qui laisse son verrat courir avec les truies peut attendre de bons résultats de ce système, même si le verrat se montre un peu malhabile, pourvu que le troupeau prenne beaucoup d'exercice, qu'il soit tenu dans des logements secs, qu'il soit assez bien nourri pour prendre du poids, et surtout à condition que la truie soit enlevée temporairement du groupe dès qu'elle est saillie. N'oublions pas enfin de donner aux animaux reproducteurs des fourrages verts en été et des aliments succulents en hiver (racines, trèfle, foin de trèfle ou en silage.) On ne saurait trop insister sur ce point.

### DESINFECTONS LES ETABLES

Nos cultivateurs canadiens n'ont pas, en général, l'habitude de désinfecter régulièrement leurs étables, et ils ont grand tort. Leur négligence criante sous ce rapport montre qu'ils n'apprécient pas assez l'importance de tenir les animaux en bonne santé. Les maladies ravagent nos troupeaux; elles causent tous les ans des pertes qui se chiffrent par bien des millions de dollars. Tuberculose, avortement épi-zootique, diarrhée, charbon symptomatique, morve, choléra des porcs, tous ces fléaux prélèvent une taxe énorme sur nos revenus, sans compter les parasites, les poux, les tiques etc., qui causent un immense gaspillage d'aliments coûteux, et réduisent beaucoup la production du lait et des jeunes bestiaux. Cultivateurs canadiens, prenez donc les moyens de prévenir ces pertes; c'est votre devoir et il y va de votre intérêt! N'attendez pas que vos animaux soient morts de maladie ou à demi rongés par les parasites avant d'intervenir. C'est en hiver, lorsque les bêtes sont confinées à l'étable que les maladies se propagent le plus vite.

La propreté des logements est l'un des facteurs qui contribuent le plus à entretenir la bonne santé des animaux en hiver; or il est impossible de tenir les logements propres, exempts de maladies ou de parasites, si l'on ne désinfecte au moins deux fois par an. Pour désinfecter, il faut venir en contact direct avec ces germes de maladies. Impossible par exemple de tuer les germes qui se cachent sous une couche de fumier, de paille ou de saleté. La première chose à faire est donc de nettoyer parfaitement l'étable, de gratter et de laver si possible tous les murs, les planchers, d'enlever au balai la saleté, la poussière et les toiles d'araignée des murs et des plafonds. Il faut réparer les planchers de bois et renouveler les planchers de terre en y mettant une couche de terre propre.

### Quels désinfectants doit-on employer ?

**1—La lumière du soleil.** C'est l'un des désinfectants plus efficaces et celui qui coûte le moins cher. Il devrait y avoir dans un bâtiment au moins 6 pieds carrés de vitre par tête de cheval ou de bovin qui s'y trouve, et le quart de cette quantité par tête de veau ou de porc adulte. Une étable bien ensoleillée est plus saine, plus confortable et rapporte plus.

**2—Blanchissage à la chaux.** Un bon lait de chaux, appliqué chaud au plafond et aux murs, recouvre et tue les germes et les parasites. Ajoutez des désinfectants chimiques comme l'acide carbonique, si les étables ont logé des animaux malades. Appliquez avec une pompe à pulvériser ou une brosse.

**3—Désinfectants chimiques.** Désinfectez avec le plus grand soin planchers, rigoles et mangeoires. Imprégnez-les de Kreso, de Wescol, de Zenoleum ou de Créoline ou d'un autre de ces produits de la distillation de goudron. Mettez de 3 à 6 pour cent du désinfectant dans de l'eau, suivant sa force; appliquez la solution avec un pulvérisateur ou un arrosoir et frottez à la brosse pour le faire entrer.

Le bureau d'hygiène des animaux, du Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, fournira gratuitement des instructions à ceux qui en désirent sur le choix et la préparation du lait de chaux et des désinfectants chimiques.

Il est extrêmement important que cette désinfection soit faite parfaitement. L'éleveur intelligent qui comprend la nécessité de maintenir ses bestiaux en bon état de santé trouve avantageux de désinfecter plus souvent les mangeoires et les passages de l'étable. Un léger traitement au pulvérisateur une fois par mois suffit.

La pratique a démontré que cette désinfection est une assurance bon marché; c'est de l'argent placé à gros intérêts. Si les producteurs canadiens comprenaient mieux la nécessité de cette pulvérisation, les maladies qui ravagent nos troupeaux et les pertes qui en résultent, diminueraient de 20% par an.

### VALEUR DES ALIMENTS

Le cultivateur qui fait de l'argent dans l'élevage des bestiaux n'est pas seulement celui qui vend ses produits—boeuf, mouton ou lait, etc.—à des prix avantageux, mais aussi, et surtout, celui qui choisit bien ses aliments, en tenant soigneusement compte de leur valeur nutritive. Il faut, pour cela, surveiller les cours du marché, se faire coter les prix au besoin. Il faut aussi connaître quelque chose de la valeur alimentaire réelle des aliments offerts. C'est cette dernière phase de la question que nous nous proposons de traiter. Nous le ferons bien entendu d'une manière sommaire.

On comprend sans peine que le cultivateur doit produire et utiliser sur sa ferme même autant de fourrages et de grain que possible; il économisera ainsi les commissions qu'il aurait payées aux fabricants ou aux vendeurs, s'il avait acheté ces aliments et il rend à la terre, sous forme de fumier, les principes fertilisants qu'ils contiennent. Ces fourrages ne suffisent pas, cependant, pour obtenir une ration bien équilibrée et très productive, il est nécessaire d'ajouter une ou plusieurs des moulées ou sous-produits de meunerie ou de manufacture que l'on trouve dans le commerce. La composition de ces sous-produits varie beaucoup, de même que leur valeur alimentaire. Il y a également entre eux de grandes différences de prix, et il est bon de se souvenir qu'on peut rarement se guider sur le prix de ces sous-produits pour en déterminer la valeur alimentaire; nous avons souvent constaté que les aliments le meilleur marché ne seraient pas avantageux, même s'ils se vendaient à la moitié du prix marqué. D'autre part, les aliments les plus coûteux sont souvent les plus avantageux, parce qu'ils sont riches en éléments nutritifs.

Cette question de la composition des aliments et des fonctions des principes nutritifs — protéine, matière grasse, hydrates de carbone, etc., — dans l'organisme, est très importante et le cultivateur fera bien de l'étudier avec soin.

### La composition des aliments

La valeur d'un aliment quelconque dépend principalement de sa composition. Or, tous les aliments sont composés des mêmes éléments (appelés principes nutritifs) et leur valeur alimentaire varie suivant les proportions dans lesquelles se trouvent ces éléments. Ces éléments sont les suivants: eau, protéine, matière grasse, hydrates de carbone, cellulose, sels minéraux. Nous ne voulons pas ici en donner une description complète. Nous voulons seulement faire ressortir un ou deux points qui permettront au cultivateur d'acheter ses aliments le plus avantageusement possible.

**Protéine.** — La protéine est la partie azotée de la nourriture. Elle a pour fonction principale de former les tissus et les fluides du corps de l'animal — muscles, sang, lait. C'est le plus important et le plus utile de tous les matériaux, aucun autre ne peut prendre sa place dans cette fonction essentielle de la formation de la chair. L'animal qui ne reçoit pas de protéine ou qui n'en reçoit que des quantités insuffisantes ne peut bien se porter, ni se développer, ni produire du lait.

**Huile ou matière grasse.** — Parmi les éléments non azotés, c'est la matière grasse qui a la plus grande valeur nutritive. Elle sert dans l'animal à la production du gras—le gras du corps ou le gras du lait; c'est elle qui engendre la chaleur vitale, qui est la source de l'énergie de l'animal, qui lui fournit la vigueur nécessaire pour son travail.

**Hydrates de carbone.** — Les hydrates de carbone comprennent la fécule, le sucre et les substances similaires qui, en règle générale, forment la majeure partie de la matière sèche d'un aliment. Leur fonction dans le corps est de produire la chaleur et l'énergie.

A poids égal, ils ne valent pas la matière grasse pour cette fonction, mais dans certaines circonstances ils peuvent produire la graisse du corps.

**Cellulose ou fibres.** — La cellulose est le moins important de tous ces éléments. Elle est semblable aux hydrates de carbone par sa composition et par ses fonctions, mais elle est moins utile à l'animal que ces derniers parce qu'elle est moins digestible. Cependant un excès de fibres, surtout si ce sont des fibres d'une nature grossière, rend les autres aliments moins digestibles, et peut ainsi réduire la valeur d'un aliment qui, sans ce surplus de cellulose, pourrait être excellent.

**Sels minéraux.** — Les sels minéraux sont ceux que la plante tire du sol au cours de sa croissance. Ils se composent principalement de chaux, de magnésium, de potasse et de soude, combinés à l'acide phosphorique et à d'autres acides. Ils aident à former les os chez les animaux (principalement du phosphate de chaux) et fournissent cette petite quantité de matières minérales que l'on trouve dans tous les animaux.

#### Importance de la protéine et de la matière grasse.

Le cultivateur achète des aliments principalement pour se procurer la protéine et la matière grasse dont ses fourrages et ses grains ne renferment pas une quantité suffisante, en d'autres termes pour faire une ration mieux équilibrée. La valeur de ces aliments achetés dépend donc principalement des pourcentages de protéine et de matière grasse qu'ils renferment, et, jusqu'à un certain point, de la quantité de cellulose qu'ils contiennent.

La loi canadienne des aliments commerciaux exige que la majorité des sous-produits de meuneries et de manufactures qui sont vendus comme aliments (à l'exception du son, du petit son, et de la farine de grain entier) portent une étiquette garantissant la proportion minimum de protéine et de matière grasse et la proportion maximum de cellulose qui s'y trouvent. **Avant d'acheter des aliments, cherchez donc ces garanties et étudiez-les soigneusement,** car il n'est pas toujours possible d'apprécier la qualité d'un aliment ou de s'assurer qu'il n'est pas falsifié simplement en l'examinant.

#### Les aliments à bas prix ne sont pas toujours les moins chers.

Veut-on un exemple? Supposons qu'un cultivateur achète de la farine de graine de coton; deux échantillons lui sont présentés, "A" et "B". Tous deux se ressemblent, mais le premier est un peu plus clair et un peu plus jaune que l'autre. "A" est coté à \$30 la tonne, "B" à \$35. Les prix de ces farines concordent-ils avec leur

valeur nutritive? En d'autres termes si "B" vaut \$35 la tonne que vaut "A"? Leur composition est indiquée dans l'illustration.

Si nous supposons que le cultivateur achète essentiellement en vue de la protéine et de la matière grasse que renferment ces aliments et que ces principes nutritifs ont pour lui approximativement la même valeur, nous pouvons procéder ainsi :

Additionner les pourcentages de protéine et de matière grasse et diviser le prix de la tonne par le produit; nous obtiendrons le prix de l'unité "protéine-gras" dans la farine.

— F. I. Shutt, M.A.

#### PERTES CAUSÉES PAR LES MALADIES ÉVITABLES

Les maladies des plantes cultivées se divisent en trois catégories: il y a d'abord celles contre lesquelles nous ne connaissons encore aucun moyen de lutte bien efficace; il y a ensuite celles—très nombreuses—que nous savons combattre mais qui exigent des efforts répétés et soutenus pendant des années; enfin il y a celles, nombreuses également, qui sont faciles à maîtriser.

L'immensité des pertes causées tous les ans par ces fléaux dans tous les districts agricoles est telle que ce serait un crime que de laisser, par négligence ou indifférence, celles de ces maladies qui peuvent être maîtrisées, poursuivre leur oeuvre destructive.

Celui qui occasionne un incendie de forêt par négligence ou insouciance, se rend passible de poursuites judiciaires et d'une très lourde amende, car il n'est pas le seul à souffrir de cet incendie la perte retombe sur toute la nation qui est propriétaire des forêts. A plus forte raison, ceux qui laissent les maladies des plantes régner en maîtresses et se répandre partout, sont coupables d'une négligence criminelle, car la production des vivres est d'une importance capitale à cette époque, beaucoup plus que l'extraction de l'or. Le Canada, en tant que nation, n'est pas le seul à souffrir de l'abaissement de production causé par les ravages des maladies; les pays qui s'approvisionnent chez-nous et qui dépendent de nous souffrent en proportion. Il ne s'agit pas ici d'une question simplement commerciale, où la perte est réduite par ce qu'elle est répartie sur un grand nombre d'individus. Il s'agit d'une perte de denrées alimentaires indispensables à l'existence.

La rouille du grain cause tous les ans des dégâts qui se chiffrent par des millions de dollars. On peut réduire cette maladie, sans la supprimer entièrement, en prenant certaines mesures de précaution. Mais le même grain qui a échappé à la rouille est encore exposé à souffrir grandement des maladies charbonneuses. En certaines années, le charbon, seul, indé-

pendamment de la rouille, a causé au Canada des pertes qui se chiffrent par plus de vingt millions de dollars. Et pourtant le charbon est une maladie facile à maîtriser, au moyen du traitement de la semence, très simple et très efficace. Il est encore très répandu cependant à cause de l'ignorance ou de la négligence. Cette année, seulement, on nous a signalé un champ où plus de quatre-vingt pour cent de la récolte étaient charbonneux.

Une autre maladie qui fait de grands ravages et qui est cependant facile à maîtriser est le mildiou de la pomme de terre. Le mildiou, et la pourriture qui le suit, causent tous les ans, parmi les pommes de terre encavées, des pertes de plusieurs millions de dollars par année. Les fermes expérimentales ont déjà fourni de précieux renseignements sur les moyens de combattre les maladies, mais nous recommandons aux cultivateurs de faire un plus large emploi des experts de la ferme centrale d'Ottawa, qui donneront leur meilleure attention aux questions qui leur seront soumises.

La lutte contre les maladies dans les champs ou les jardins, a beaucoup plus d'importance que le public en général ne s' imagine. Une fois qu'une maladie s'est déclarée, il est bien rare que l'on puisse l'extirper complètement. Une plante attaquée ne donne jamais un rendement normal. Neuf fois sur dix la faible production provient de maladies cachées, et c'est pourquoi chaque particulier est tenu de faire tous les efforts, individuellement, pour épargner à la nation les ravages déplorables que causent ces fléaux.

#### SOYEZ POLIS AVEC LES ENFANTS

Soyez polis avec eux, c'est d'abord le seul moyen pour qu'ils apprennent à être polis avec vous.

Ne tutoyez jamais un enfant, si jeune qu'il soit, quand il vous est étranger. Cette familiarité n'est permise qu'à des gens sans éducation. Ne trouvez un enfant ni laid, ni insupportable devant ses parents. Ne lui faites pas mauvaise figure et ne le repoussez pas, s'il vous ennuie.

Maintenez vos enfants dans une respectueuse familiarité. On n'a pas besoin en famille d'être froid, raide, compassé. Ne grondez que juste ce qu'il faut, quand il y a lieu de gronder.

Faites que vos enfants ne lisent jamais rien sans y avoir été autorisés par vous, et pour leur faciliter cette habitude évitez de laisser à leur portée tout écrit que vous ne voulez pas leur voir lire.

Pères, ne soyez jamais le camarade de votre fils. Cette camaraderie est contraire à tous vos devoirs et il arrive que grâce à cette familiarité, à cette habitude que l'enfant prend vite d'être le sosie de son père, le respect disparaît, et ce père et ce fils étant camarades n'auront plus rien à se devoir ni à se reprocher.

## LES EMPLOIS DE LA MOUSSE DE SPHAIGNE

Ces plantes (car il y a bien des espèces de sphaigne) se plaisent dans les climats humides, et qui restent modérément chauds en été. C'est l'une des principales formes de végétation qui habitent les régions marécageuses appelées "Muskegs". Les marais de sphaigne se rencontrent principalement en Terre-Neuve, dans les provinces maritimes, le nord-est de Québec, le Labrador et la partie occidentale de la Colombie-Britannique.

La plante de sphaigne se compose d'une tige et de branches, revêtues de petites feuilles nombreuses et empiétant l'une sur l'autre. Elles diffèrent de la plupart des autres mousses par le fait qu'elles n'ont pas du tout de radicelles. Une autre singularité de la sphaigne, c'est que la feuille n'a jamais de veine ou de côte centrale. La partie extérieure de la tige et une partie considérable de la feuille, sont composées d'un grand nombre de cellules absorbantes spéciales, qui prennent l'eau et la retiennent comme une éponge. La quantité d'eau absorbée varie suivant les espèces: elle est de dix à vingt fois le poids de la sphaigne sèche. Comme ces cellules peuvent absorber toute l'eau dont la plante a besoin pour son développement, la présence de radicelles est inutile. La sphaigne pousse généralement dans les endroits où le sol reste toujours humide.

Depuis longtemps on se sert de la mousse de sphaigne pour emballer les plantes. Comme cette mousse a la faculté d'absorber l'humidité, elle conserve les plantes enracinées à l'état frais jusqu'à ce que celles-ci soient arrivées à destination. A l'état sec, cette mousse fait aussi une excellente litière pour les chevaux, et elle est très employée.

Mais on a trouvé un autre emploi pour la mousse de sphaigne depuis le commencement de la guerre et qui donne à cette substance une importance qu'elle n'avait jamais connue. On s'en sert pour panser les blessures sous forme de tampons absorbants. Il faut tant de coton pour la manufacture des explosifs qu'il était nécessaire de trouver un succédané, et dans tous les cas la capacité d'absorption du coton n'est que de quatre à cinq fois son propre poids.

Quatre des espèces de sphaigne qui poussent sur ce continent sont employées dans ce but. Lorsqu'on ramasse la mousse, on prend grand soin de ne pas y mélanger des feuilles, des rameaux ou des tiges des autres plantes qui peuvent pousser dans le voisinage immédiat. On comprime doucement chaque poignée pour enlever l'excès d'humidité mais en ayant soin de ne pas casser la tige principale. On étale cette mousse en couches séparées pour la faire sécher; avant que le séchage ne soit terminé, on l'examine soigneusement pour la trier, puis lorsqu'elle est parfaitement sèche, on la met dans des sacs

ou dans des caisses légères pour l'expédier au dépôt où l'on doit s'en servir. La fabrication finale en tampons de la grosseur requise est laissée aux experts du Ministère de la guerre. L'Ecosse fabrique actuellement quatre millions de ces tampons par mois, et le Canada a reçu des commandes pour vingt millions de ces tampons en 1918.

## LE PAIN

Il est un mot court, expressif, substantiel, qui résume les besoins de la vie humaine: c'est le pain.

Beaucoup savent ce qu'il coûte..... un petit nombre l'ignorent, parce qu'ils ne l'ont jamais gagné..... quelques-uns agissent comme s'il ne pouvait jamais leur manquer, ce sont les imprévoyants.

Mais à quelque catégorie que l'on appartienne, le pain est un bienfait. Bienfait méconnu peut-être, que nous sommes tous à même d'apprécier. En ces temps troublés, où les craintes surgissent à propos de tout ce qui touche l'alimentation, nous avons pensé à l'excellence de ce morceau de pain. Non seulement en tant que goût et qualités nutritives, mais encore comme la chose la plus importante, la meilleure qui puisse exister !.....

Le pain, c'est la bonté effacée..... on en jouit sans l'apprécier parce qu'on en use sans cesse. Il est de tous nos repas, nous ne pensons à lui que pour le réclamer s'il nous manque. En cela nous agissons comme les petits enfants envers leur mère; la tendresse qui les enveloppe ne leur fait jamais défaut, ils en vivent, bien qu'ils l'ignorent. Tandis qu'une pâtisserie excite notre gourmandise, flatte nos yeux et notre goût, le pain qui fait la vie, qui apaise la grande faim, passe sur nos tables comme un accompagnement modeste qui convient également aux mets simples ou recherchés. Et ce semblant d'indifférence, cette sorte d'ingratitude que nous avons pour le "bon pain", en face d'une friandise plus ou moins dorée ou sucrée, est inhérente à notre nature.

Nous nous laissons prendre aux apparences.

En ce qui regarde la substance de notre corps comme celle de notre esprit, disons plus: jusque dans le choix de nos affections, nous préférons ce qui amuse à ce qui nourrit, le brillant au solide, l'illusion à la vérité, le gâteau joli et léger au pain complet et pur froment.

Comme toutes les grandes choses, le pain a son histoire. L'homme a collaboré avec Dieu dans la panification. Il a joint son effort à l'oeuvre latente de la nature pour produire cet aliment béni, universellement consommé.

Avant de devenir la nourriture des peuples, le blé a subi une série de transformations dont chacune l'a anéanti. Il a triomphé grâce à l'extrême puissance de

vitalité qui se cache sous son apparente faiblesse. On l'a jeté en terre, il a germé, protégé par la neige.... devenu beau brin d'herbe, il a porté des épis.... L'ardent soleil lui a donné ses reflets d'or, et la faucille qui coupe, et la meule qui broie, n'ont pu ralentir sa vie fécondante.

Sous la fine poussière de la farine, l'âme du blé reste tout entière.... elle n'est plus que blancheur.... Mais une nouvelle métamorphose l'attend: l'eau et le feu vont lui donner sa dernière forme. Mouillée et pétrie, puis enfermée dans le four brûlant comme dans un tombeau, elle ressuscite en son état parfait: le pain.

Nul perfectionnement ne s'acquiert sans un douloureux travail. Le destin du blé est un peu le nôtre.... Nous sommes en ce moment sous la faux cruelle du malheur, nous subissons toutes les meurtrissures....

Il y a tout un poème dans une bouchée de pain.... Le mystère de notre vie s'y renferme, l'épanouissement de notre âme y rayonne, notre foi patriotique s'en nourrit: il est l'aliment suprême qui contient, à la fois, l'air, la lumière et la sève du pays. C'est pourquoi nous pouvons avoir le "pain de guerre", tant qu'il sera le "pain du pays", il conservera ses avantages.

## CREDO

Je crois au courage de nos soldats, à la science et au dévouement de nos chefs.

Je crois à la force du droit, à la croisade des civilisés, à la France éternelle, impérissable, et nécessaire.

Je crois au prix de la douleur et au mérite des espoirs.

Je crois à la confiance, au recueillement, au bon travail quotidien, à l'ordre, à la charité militante.

Je crois au sang de la blessure et à l'eau du bénitier, au feu de l'artillerie et à la flamme du cierge, au grain du chapelet.

Je crois aux vœux sacrés des vieillards, et à la toute-puissante ignorance des enfants.

Je crois à la prière des femmes, à l'héroïque insomnie de l'épouse, au calme pieux des mères, à la pureté de notre cause, à la gloire immaculée de nos drapeaux.

Je crois à notre grand présent, à notre plus grand avenir.

Je crois aux vivants de la Patrie et je crois à ses morts.

Je crois aux mains armées de fer et je crois aux mains jointes.

Je crois en nous. Je crois en Dieu.

Je crois..... Je crois.....

Henri LAVEDAN.

## Aux Dames du Canada

MESDAMES,

Voulez-vous vous guérir d'une manière tout à fait assurée de vos piquements dans les membres de vos frissons, de vos chaleurs, de vos engourdissements, de vos étourdissements, de vos jambes de lait, de toutes les plaies ou éruptions de toutes sortes qui ne veulent pas guérir, de toutes les démangeaisons ?

Toutes ces maladies sont causées par le fait que votre lait ou autres poisons vous sont restés dans les membres et qu'ils y causent des désordres en agissant dans votre corps comme poison et agent nuisible à la santé. Tous ces maux engendrent par la suite l'envie de dormir après les repas, la gêne dans les urines, les douleurs dans les reins et dans le bas du corps, la constipation, les hémorroïdes, les maux de tête et la mauvaise digestion. C'est la retenue dans le corps et dans le sang de toutes sortes de poisons et d'impuretés, par le mauvais fonctionnement des intestins et des reins, qui causent tous ces maux.

Voulez-vous aussi connaître ce qu'il faut faire durant le temps de la grossesse pour prévenir tous les accidents et arriver à une heureuse maladie ?

Voulez-vous connaître ce qu'il faut faire pour un sevrage parfait ?

Voulez-vous apprendre quelles sont les causes des maladies de matrices, des fausses couches, des maladies de rognons, de l'hydropisie, de l'éclampsie, du rhumatisme, de l'appendicite et de la paralysie ?

Voulez-vous connaître ce qu'il faut faire à l'époque du retour de l'âge ?

Voulez-vous connaître le secret de la santé ?

En résumé, chez l'homme comme chez la femme, c'est la retenue dans le corps de tous ces poisons par le mauvais fonctionnement des intestins et des reins qui est la cause de tous ces maux.

Je suis prêt à fournir des certificats de guérison pour chaque maladie mentionnée.

Envoyez-moi deux piastres avec tous les détails de vos maladies et je vous enverrai gratuitement le traitement qui convient dans chaque cas. Consultations verbales ou écrites gratuites. Agents sollicités demandés partout.

**Dr N.-ALPHONSE SIROIS,**

STE-ANNE-DE-LA-POCATIERE,

Comté de Kamouraska.

Propriétaire et inventeur de la célèbre POTION ANTILAITEUSE vendu par lui-même et par tous les marchands de médecines.

CHIQUEZ LE TABAC  
**KING GEORGE'S**  
NAVY



ET SAVOUREZ SON  
AROME PERSISTANT

15 cts.

Remise vite. Paie Cmptant  
Expédition gardée 5 jours  
si désiré.



La fourrure est chère. Prenez le plus possible. Suivez notre guide illustré pour trappeurs. Nous l'envoyons gratis, faites-en la demande. Faites de l'argent. Des listes de prix vous sont envoyées pour vous tenir au courant. Prenez et amorcez la sorte que vous voudrez. Vous devez nous connaître. Dans les affaires depuis 1/2 siècle.

La maison la plus considérable, la plus commodément située. Demandez des références à n'importe quelle banque. Les premiers aux Etats-Unis pour envoyer des listes de prix aux trappeurs. Comptant pour les peaux. Laissez nous coter.

Weil Bros & Co.

Lisez attentivement

Le BULLETIN de la FERME

# L'Élevage du Bétail

## Une Belle Occasion pour le Canada



Le Ministère fédéral de l'Agriculture est d'avis que jamais moment ne saurait être mieux choisi que le moment actuel pour travailler au développement de l'élevage au Canada. On ne saurait trop insister sur l'importance de cette industrie. Plus que jamais, le maintien de notre prospérité agricole dépend de l'activité de notre commerce d'exportation en boeuf, porc, fromage, beurre et oeufs.

Les troupeaux européens ne sont plus que l'ombre de ce qu'ils étaient. La France a perdu 8,000,000 de têtes de bétail; l'Italie a dû abattre tous les animaux reproducteurs; les troupeaux de la Belgique n'ont pas suffi aux Allemands; ils se sont vu contraints d'abattre les leurs, et leur population bovine et porcine a diminué de près de 22,000,000 de têtes. L'Irlande, qui abattait autrefois 18,000 porcs par semaine, ne peut maintenant en fournir qu'environ 4,000. Le Danemark, qui expédiait 50,000 cochons par semaine, a maintenant 1,873,000 porcs de moins qu'en temps normal. Il y a, tout compte fait, un déficit de 32,000,000 de porcs en Europe et le déficit total pour tous les animaux—bovins, moutons et porcs—est d'au moins 115,005,000 têtes, c'est-à-dire plus de neuf fois le nombre total de tous les animaux, bovins, moutons et porcs, qui se trouvent actuellement au Canada.

L'Europe reconstituera ses troupeaux, mais il faudra pour cela des années. La production des céréales augmentera plus rapidement que la production animale, et les prix des aliments baisseront donc plus rapidement que les prix des viandes.

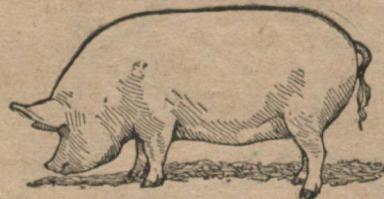
Les marchés européens sont largement ouverts aux viandes canadiennes, car tous, Anglais et Alliés, sont prêts à faire meilleur accueil aux produits canadiens de bonne qualité. Beaucoup de pays européens ont dû sacrifier leurs troupeaux reproducteurs pour se nourrir, mais nos troupeaux à nous sont restés intacts, et nous pouvons répondre aux demandes de la Grande-Bretagne et de l'Europe. Profitons donc sans retard de cette occasion. Le Danemark, autrefois le concurrent le plus formidable du Canada pour le commerce du bacon en Angleterre, n'est plus maintenant sur le marché; si les

éleveurs de porc au Canada peuvent réussir à s'emparer du marché anglais, et s'ils peuvent continuer à fournir des produits de choix, il n'y a pas de raison pour qu'ils ne le conservent pas.

Avant la guerre, la Grande-Bretagne importait tous les ans 1,261,082,032 livres de porc et 1,077,154,000 livres de boeuf, et sur cette quantité le Canada fournissait 130,304,900 livres de produits de porc et 29,680,000 livres de boeuf. Aujourd'hui, la production du porc en Grande-Bretagne n'est que de 75 pour cent de la normale et les cultivateurs anglais ont dû abattre avant Noël un bon nombre de leurs porcs à cause du manque de fourrages.

Le Canada n'a jamais eu une aussi bonne occasion de prendre pied sur les marchés européens. Visons haut pour satisfaire la demande qui existe et maintenons la qualité afin d'avoir la préférence sur tous nos concurrents. La quantité est nécessaire, mais la qualité est absolument essentielle.

Ce sera un gros avantage pour notre pays si nous pouvons nous emparer du marché anglais et le conserver. L'histoire et l'expérience récentes nous apprennent que tous les pays où l'élevage forme la base de l'agriculture jouissent d'une prospérité permanente. Conservons donc nos troupeaux, améliorons leur qualité et engraissons nos bêtes à point.



**Division de l'Industrie Animale**  
**Ministère de l'Agriculture de la Puissance du Canada**  
**OTTAWA, CANADA**

## UNE BONNE AFFAIRE

M. Frisepoulet, dès le matin, était à son bureau. Pensez donc! il passait pour l'un des premiers arquebusiers de la place et l'ouverture de la chasse approchait; de toutes parts, il recevait des commandes.

C'était un homme calme, consciencieux, ordonné, qui détestait perdre son temps et que les bavards, les inutiles pouvaient seuls mettre en colère.

Or, ce matin-là, il était en train de calligraphier une lettre à son meilleur client lorsqu'on frappa à la porte.

—Entrez, dit M. Frisepoulet, avec humeur.

Un homme entra, long, maigre, en costume usé, mais correct. Avec volubilité, il commença :

—Monsieur, je suis placier en divers articles et ma clientèle est exclusivement une clientèle choisie. Je serais heureux que vous voulussiez en faire partie.

—Qu'avez-vous à m'offrir? demanda M. Frisepoulet pour se débarrasser de l'importun.

—Une superbe villa, sise au bord de la mer. Vue merveilleuse, occasion exceptionnelle, facilité de paiement.

—Merci! Je n'ai que faire de votre villa.

—Alors, continua l'autre sans se démonter, je puis vous proposer une automobile, 24 h.P. quatre places, et n'ayant que peu roulé.

—Merci! Ne cherchez pas à me rouler vous-même!

—Parfait! Mais je tiens à votre disposition une machine hydraulique. Très commode dans un jardin.

—Merci!

—Que diriez-vous des oeuvres complètes de Victor Hugo reliées, avec gravures, très jolies?

—Que je m'en fiche.

—Mais vous vous intéresserez certainement à une baignoire automatique, modèle nouveau, durée garantie.

—Vous vous trompez.

—Quelquefois. Pourtant une belle collection de timbres, dont plusieurs très rares, c'est tentant!

—Ça ne me tente pas, cher monsieur.

—Vous êtes difficile, mais j'ai de quoi vous satisfaire. Une belle paire de bottes avec semelle double et tige renforcée?

—Ça ne me botte pas.

—Qu'à cela ne tiennent! Voici un merveilleux stylographe. Il permet d'écrire sans encre et sans orthographe, 4 fr. 95: c'est pour rien! Désespéré, M. Frisepoulet ne répondit pas, mais se pencha sur son bureau et reprit sa lettre.

—J'ai deviné, fit le placier, vous avez besoin de boutons de manchettes, système breveté à 2 fr. 25!

Mais, cette fois-ci, M. Frisepoulet n'y tint plus. Il se redressa et lança un coup de poing retentissant sur la table.

—A la fin, allez-vous me fichier la paix?

Sans sourciller, le placier se baissa et ramassa l'encrier que M. Frisepoulet, dans sa colère, avait renversé sur le parquet.

—Ne craignez rien, fit-il! Vous allez pouvoir continuer à écrire, j'ai de l'encre dans ma poche.

Et, dans l'encrier remis en place, il versa le contenu d'une petite fiole.

—C'est vingt-cinq centimes, Monsieur.

—Tenez, dit M. Frisepoulet, en lui tendant les cinq sous, voici et débarrassez-moi!

—Merci! fit l'autre.

Et il allait s'éclipser quand l'arquebusier eut une idée. Roulant des yeux féroces, il se leva et s'avança vers le placier.

—Monsieur, rugit-il, vous n'auriez pas besoin, par hasard, d'un canon?

—Non, non, balbutia le bonhomme pris de peur.

—Alors vous m'achèteriez bien un fusil Gras, en bon état?

—Non, non!

—Une carabine dernier modèle, canon rayé, très pratique?

—Non, non!

—Mais que diriez-vous d'un pistolet à deux coups?

—Je n'en dirais rien.

—Alors, hurla M. Frisepoulet en secouant le bras du placier, vous allez m'acheter l'étui qui contenait ce revolver. Ça pourra vous servir à mettre du tabac et ça ne coûte qu'un franc.

—Avec plaisir, dit le malheureux pour s'échapper.

M. Frisepoulet tendit l'objet, empocha l'argent et, pendant que l'intrus s'enfuyait enfin:

—J'ai perdu un quart d'heure, fit-il, mais j'ai gagné quinze sous.

Et, rasséréiné, il se rassit devant son bureau.

Roger REGIS.

## Trappeur \$3.00 pour 50c

Avec de bon parfum pour attiré les bêtes la chasse est 10 fois plus payantes. Mes 3 recettes pour faire soi-même le Parfum à Renard, Vison et Rat musqué sont reconnus les meilleurs du Canada. Les trois seront envoyés pour 50 cts vous vaudront des \$100.00. J'achète les peaux de Rat musqué et belette blanche. Prix payé : 20 cts à \$1.50. Essayez-moi, adressez-vous à

ADOLPHE ALLEN,  
St-Zacharie, Qué.

## TERRE A VENDRE

Une bonne et belle terre.

A Victoriaville, Comté d'Arthabaska, à un mille de la Ville; 104 acres d'étendue, dont 60 à la charrue et le reste en bois de commerce, de chauffage et en friche; le tout avec roulant pour \$8000 ou sans roulant \$5500.

S'adresser à

Notaire Joseph Désilets,  
Victoriaville, P. Q.

## A VENDRE UNE TRES BELLE FERME

TERRE DE LA MEILLEURE QUALITÉ  
ENVIRON 55 à 60 ARPENTS

Animaux de race — Habitation neuve, dernier modèle,  
Bâtiments de première classe.

Le tout à proximité du chemin de fer. — Près de la ville de Québec et sur les bords du St-Laurent. — Endroit idéal à tous les points de vue.

Conditions très avantageuses, s'adresser à

“ Le Bulletin de la Ferme ” Québec.

## DES MAUVAIS LIVRES

**Racine:** "Je ne dis pas que vous ne lisiez pas quelquefois des livres qui puissent vous divertir l'esprit; mais je serais inconsolable si vous preniez goût à la lecture des romans. Croyez-moi, quand vous saurez parler de comédies et de romans, vous n'en serez guère plus avancé dans le monde, et ce ne sera pas par cet endroit que vous serez le plus estimé."

**Mgr Baunard:** "Il est un ennemi dont on se défie d'autant moins qu'il prend le masque de l'amitié. Il a le sourire sur les lèvres, il a le don de bien dire, c'est un bon causeur, un fin conteur, un artiste, un poète. Mais au fond, ne vous y trompez pas, au fond c'est un assassin; il vous amu-

se pour vous perdre; une fois attaché à vous, il ne vous lâchera pas qu'il n'ait fait de vous sa proie. Voilà l'ennemi que je vous dénonce, et cet ennemi de votre âme, ce meurtrier, c'est le mauvais livre."

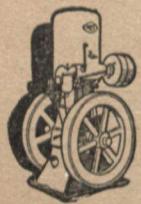
".....Si vous n'avez rien à gagner dans ce commerce (avec le mauvais livre), il est certain que, par contre, vous avez tout à y perdre..... On a compté les affolements produits par les mauvaises lectures; on a fait la statistique juridique des crimes qu'elles avaient suggérés, des suicides qu'elles avaient provoqués. Mais les suicides d'âmes, qui en dira le nombre?"

**Victor Hugo:**

"Hélas! si ta main chaste ouvrait ce livre infame,

Tu sentirais soudain Dieu mourir dans ton âme!"

**Jules Vallès:** "D'où vient la grande armée des hommes en rupture de ban social?..... ce sont des victimes du mauvais livre!..... Ah! sous les pas, par exemple, de ce Balzac, que de consciences écrasées, que de boue, que de sang! Combien il a fait travailler les juges et pleurer les mères! Combien se sont perdus, qui agitaient au-dessus du bourbier où ils allaient mourir, une page arrachée à quelque volume de la *Comédie humaine*!"



**"NOVO"**  
ENGINS à Gazoline  
et à Pétrole.

## A L'EPREUVE DE LA POUSSIERE

Le support de la manivelle est emboîté. La manivelle tourne dans l'huile rendant ainsi l'engin de double durée.

## A L'EPREUVE DE LA GELEE

Il n'est pas nécessaire d'enlever l'eau dans les temps froids. Une garantie écrite contre tout dommage pouvant être causé par la gelée accompagne chaque engin.

L'ENGIN "NOVO" peut coûter un peu plus cher que d'autres, mais il devient meilleur marché à la longue. Au-delà de 40 000 en usage. Demandez le catalogue No. 40.

**LONDON CONCRETE  
MACHINERY CO. LTD.**  
DEPT. LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeurs au monde entier.

POUR LES

# COOPERATIVES



Nous avons des prix spéciaux ainsi que pour  
les cercles agricoles.

**CULTIVATEURS:** Tirez du sol le maximum de rendement possible car des prix élevés vous sont assuré pour vos produits.

Les **ENGRAIS CHIMIQUES** que nous vendons ont encore la même analyse que les années passées et nous sommes en mesure encore cette année de livrer en tout temps n'importe quelle quantité.

Sur demande nous nous ferons un plaisir de vous envoyer un de nos voyageurs qui sera en mesure de vous fournir tous les renseignements nécessaires.

Analyse fournie sur demande

**La Cie des Engrais Chimiques  
Anglo-Française, Ltée**

218, Marie de l'Incarnation, - QUEBEC.

Téléphone 7346



## 'La Québécoise'

C'est le nom des couveuses, qui ont rapporté en 1918 un succès complet, on reconnaît partout, que c'est bien la machine, qui a donné le plus grand nombre de beaux gros poulets, forts, sur les oeufs fertile.

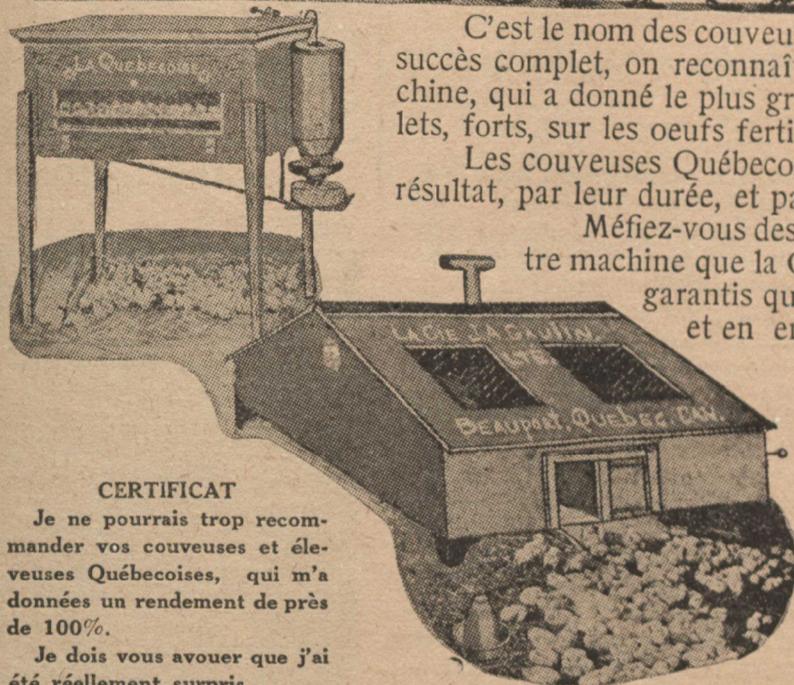
Les couveuses Québécoises sont incomparables, par le résultat, par leur durée, et par leur fini.

Méfiez-vous des vendeurs qui vous offriront autre machine que la Québécoise, elle seul, vous est le garantis que vous aurez pour votre argent, et en entière satisfaction.

Nous fabriquons ces machines de différente capacité, de 60 à 1000 oeufs et plus, trois systèmes de chauffage différents, l'air chaud avec l'humidité automatique, à l'eau chaude et à l'électricité.

Nous payons le transport jusqu'à votre station la plus rapprochée.

Demandez notre catalogue d'aviculture de 1919, qui vous sera donné gratis.



### CERTIFICAT

Je ne pourrais trop recommander vos couveuses et éleveuses Québécoises, qui m'a données un rendement de près de 100%.

Je dois vous avouer que j'ai été réellement surpris.

Votre tout dévoué,

L.P. ST-LAURENT,

Luceville, P.Q.

**La Compagnie J. A. GAULIN Ltée**  
BEAUPORT, QUEBEC.

# BANQUE D'HOCHELAGA

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

## OPERATIONS GENERALES DE BANQUE

CAISSE D'EPARGNE A TOUTES LES SUCCURSALES

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

SUCCURSALES Québec : 132 rue St-Pierre, H. Collette, Gérant.  
St-Roch : 60 de la Couronne, W. Robert, Gérant.  
Haute-Ville : 382 rue St-Jean, G. Myrand, Gérant.  
St-Sauveur : 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.  
Limoilou : 213 3ième Avenue, I. Bérubé, Gérant.

## NOELS POPULAIRES

Autrefois, les Canadiens se r m moraient la naissance de Jésus par divers cantiques traditionnels d'une naïveté parfois charmante. J'ai pu recueillir deux versions d'un même cantique et je les offre aux lecteurs du **Pays laurentien**. Ernest Gagnon, dans ses **Chansons populaires** reproduit, de ce même cantique, une version qui ressemble beaucoup à l'une de celles que je possède, comme on pourra en juger.

0-0-0

Notre première version a été chantée par M. Etienne Poitras qui l'a apprise de sa mère, dans la région de Québec, il y a plus de vingt ans.

1

—D'où viens-tu, bergère,  
D'où viens-tu ?  
—Je viens de l' table,  
De m'y promener,  
De voir le miracle  
Qui s'est opéré.

2

—Qu'as-tu vu, bergère,  
Qu'as-tu vu ?  
—J'ai vu dans la crèche  
Un petit enfant,  
Sur la paille fraîche  
Dormant tendrement.

3

—Rien de plus, bergère,  
Rien de plus ?  
—J'ai vu Marie, sa mère,  
Qui faisait chauffer du lait  
Et Joseph, son père,  
Qui tremblait de froid.

4

—Rien de plus, bergère,  
Rien de plus ?  
—J'ai vu le boeuf et l' ne  
Qui étaient aussi présents  
Et qui de leur haleine  
R chauffaient l'enfant.

La seconde version qui n'est qu'une suite de la précédente provient de dame Napoléon Bourdeau, de Saint-Constant, comté de Laprairie.

1

—Qu'as-tu vu, bergère,  
Oh! qu'as-tu vu ?  
—J'ai vu trois petits anges  
Qui descendaient du ciel  
Et qui chantaient louanges  
Au Dieu  ternel.

2

—Etaient-ils bien beaux, bergère,  
Etaient-ils bien beaux ?  
—Plus beaux que la lune  
Et aussi le soleil.  
Jamais dans le monde  
A vu son pareil.

3

—Va donc les chercher, bergère,  
Va donc les chercher ?  
—Ah! Je n'ose y toucher,  
J'ai peur qu'ils se réveillent  
Et qu'ils s'mett' à pleurer.

Je recevrai avec reconnaissance les versions ou variantes qu'on voudra me signaler.

E.-Z. Massicotte.

(Le Pays Laurentien)

## EGARDS DUS AUX DOMESTIQUES

La politesse est obligatoire pour tous, du haut en bas de l'échelle sociale. Si les conditions diff rent, si l'éducation est plus ou moins développée, la dignité humaine permet à chacun d'être jaloux de ses droits tout en l'obligeant à un respect imprescriptible des droits d'autrui.

Par suite d'un pacte fortuit et d'un consentement mutuel, moyennant un salaire que vous avez fixé et qui a été accepté, des gens entrent à votre service, sont appelés à vivre sous votre toit, à assurer le maintien du bon ordre dans votre maison. Somme toute, les circonstances font de ces gens vos inférieurs, puisqu'ils dépendent de vous, que c'est vous qui les avez choisis et qui les payez. Votre supériorité sur eux est de tous les instants. Il leur est loisible d'y échapper par la rupture du contrat tacite qui les lie à vous, mais, pendant qu'ils sont à votre service, traitez-les avec bienveillance et non comme d s esclaves. Vous payez peut-être leurs peines et leurs fatigues, c'est-à-dire une partie de la vie toute matérielle qu'ils consacrent à votre service, mais vous vous devez à vous-même de les traiter avec humanité comme vous leur devez certains égards, ne fut-ce qu'en échange de la résignation qu'ils apportent dans leurs fonctions subalternes.

Une personne qui introduit des serveurs dans sa maison endosse, par là même de graves responsabilités. Ce n'est pas trop dire qu'elle prend charge d' mes, et que, si sa qualité de maître l'autorise à exiger une subordination et une obéissance absolues, un sentiment de justice lui ordonne d'user, en toutes circonstances, d'une bienveillance extrême et d'une grande indulgence vis-à-vis des domestiques.

Aussi bien n'est-ce pas en se montrant bon, patient, et poli avec les gens de service que l'on obtiendra le plus facilement leur dévouement et leur zèle ? Ce sera, du moins, le meilleur moyen de les contraindre au respect, et un maître ne conserve vraiment toutes ses prérogatives que lorsque les domestiques sont respectueux de son autorité et de sa personne. On a dit très justement que le respect s'inspire bien plus qu'il ne s'impose. La sagesse du maître, son attitude sérieuse, son langage correct, son esprit d'équité, pourront renforcer son autorité et donner du poids à ses avis. Son insouciance, sa mobilité auront vite fait de détruire tout son prestige.

CETTE  
MOULANGEEST MUE par un ENGIN  
A 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 \$57.00

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

J. Fleury's Sons  
AURORA, ONT.

AGENTS :  
Eug. Julien & Cie Ltée  
QUEBEC.

**PRIX COURANTS EN GROS**

**GRAINES ET FARINES**

Avoine 34 lbs ord.....	97½	1.00
Orge ord. par 48 lbs.....	1.75	1.80
Orge à Drèche.....	1.25	1.30
Blé-d'Inde.....	1.60	1.70
Sarrasin.....	1.80	1.90
Pois.....	3.25	3.30
Fèves.....	6.50	6.60

**Farines par 2 poches :**

Farine de guerre en quart..	11.90	12.00
Farine de guerre.....	5.65	5.75
Extra.....	2.00	2.10
Son, par 100 lbs.....	2.25	2.25
Gru rouge.....	4.75	4.85
Moulée d'avoine.....	3.25	3.50
Avoine roulée.....	5.00	5.25
Barley.....	4.75	4.85
Farine de blé-d'Inde.....	3.00	3.10

**PROVISIONS**

Boeuf salé mess 200 lbs.....	39.00	40.00
Lard short cut, brl.....	53.00	54.00
Lard clear back.....	62.00	63.00
Clearfat.....	51.00	52.00
Saindoux canadien.....	0.00	6.35
Saindoux composé, sceau.....	0.00	5.20
Porc abattu, par 100 lbs.....	20.00	22.00
Cottelene, sceau 20 lbs.....		26
"    tin. 10 lbs.....		26½
"    tin. 5 lbs.....		26¾
"    tin. 3 lbs.....		26½
Saindoux chaudière 3 lbs.....		32½
Saindoux chaudière 5 lbs.....		32½
Saindoux chaudière 10 lbs.....		32
Petits Jambons.....	0.36	
Gros Jambons.....	0.30	
Pic-Nics Jambons.....	0.28	
Epaules roulées.....	0.33	

Bacon.....	0.36
Jambon cuit.....	0.48

**PRODUITS DE LA FERME**

**Beurre :**

Frais de laiterie.....	0.42
Crémeries choix.....	0.48
Second choix.....	0.47

**Fromage :**

Coloré, vieux.....	0.26
Nouveau, coloré.....	0.24

**Oeufs :**

Oeufs frais.....	0.52
Oeufs ordinaires.....	0.50

**Sucre d'Erable :**

Sucre d'érable, livre.....	0.25
Sirop.....	2.50

**Pommes de terre :**

Par lot de char, par sac.....	1.50	1.75
Par jobs.....	0.00	0.00

**Volailles :**

Poulet.....	0.30
Vieilles Volailles.....	0.22

**Fèves :**

Blanches triées par 60 lbs..	8.00	8.50
Yellow Eye.....	8.00	8.50
Colorée.....	8.00	8.50

**Fourrages :**

Foin pressé No 1, tonne.....	24.00	
Paille, pressée, tonne.....	10.00	10.00

**POISSONS**

Hareng No 1, Spring.....	16.00	
Morue sèche, cwt.....	15.00	
Morue désossée, lb.....	0.06	0.07½
Morue No 1.....	17.00	

Morue No 2.....	16.00	
Truites.....	20.00	28.00
Saumon No 1.....	25.00	30.00
Saumon No 2.....	24.00	28.00
Saumon No 3.....	23.00	26.00
Huile Morue.....	1.05	1.50
Huile Loup-Marin.....	1.05	1.50
Anguille.....	0.10	0.15

**PEAUX ET SUIP**

**Prix payés aux Bouchers**

Peaux vertes No 1 25à60 lb.	0.00	0.20
Peaux vertes No 2.....	0.00	0.28
Peaux vertes No 3.....	0.00	0.27
Peaux boeuf flat (être ins.)	0.00	8.00
Peaux agneaux.....	0.00	0.00
Peaux veaux No 1.....	0.00	0.28
Peaux veaux gras No 2.....	0.00	0.00
Peaux cheval No 1.....	0.00	3.00
Toronto No 1.....	0.00	18.00
Toronto No 2.....	0.00	17.50
Montréal No 1.....	0.00	0.21
Montréal No 2.....	0.00	0.20
Montréal No 3.....	0.00	0.19

**FRUITS ET LEGUMES**

Bananes, le régime.....	5.50	6.00
Citrons (300).....	7.00	8.00
Oranges de la Californie....	0.00	11.00
Pommes nouvelles.....	5.00	8.00
Pommes Wealthy.....	7.00	8.00
Pommes Stark.....	0.00	0.00
Raisin vert, Malaga (le brl).	0.00	0.00
Bettes, la poche.....	0.00	1.75
Carottes nouvelles.....	0.00	1.25
Celery, la doz.....	0.00	0.75
Choux nouveaux, doz.....	1.00	1.25
Choux Siam nouveaux, poc.	0.75	1.25
Ananas, crate.....	0.00	0.00
Tomates, panier.....	1.00	1.20
Oignon rouge la poche.....	3.00	3.25
Pruneaux, crate.....	3.25	3.75
Pêches, la boîte.....	2.25	2.75
Poires la boîte.....	4.50	5.50
Raisin au panier.....	0.42	0.50



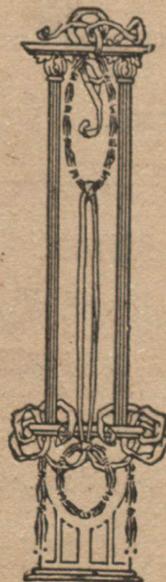
Est un véritable trésor que tout le monde peut en bénéficier, avec un matériel moderne et de manipulation facile.

C'est bien ce que tous reconnaissent de notre outillage Apicole, et nos prix sont très modérés.

Demandez notre catalogue de 1919 gratis.

Nous achetons la cire d'abeille au plus haut prix du marché.

La Compagnie J. A. GAULIN, Limitée,  
Beauport, Québec.



**CALENDRIER DU SACRE-COEUR**

Donnons-lui une place d'honneur dans nos foyers.

Ce Calendrier est un chef-d'oeuvre en lithographie et mesure 11' x 14'.

Finis brun avec dorure.

Supérieur à un bon nombre de Calendriers de 50 et 75 cts. Tirage limité.

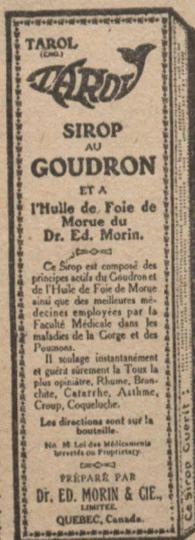
Prix: 25 cts, par malle 30 cts.

En vente au Bureau du.....

P.S.—Si vous n'aimez pas à vous en charger, mettez en vente à mon adresse, J. P. Laurin, 95 rue George, Ottawa, Ont.

# TAROL

**Soulage Rapidement et Guérit Sûrement**  
**Rhumes, Toux, Bronchites, Coqueluche, Grippe,**  
**ET TOUTES LES MALADIES DE LA GORGE, DES BRONCHES**  
**ET DES POUMONS.**



TAROL n'est pas un vulgaire Sirop pour le rhume, ce n'est pas non plus une préparation secrète mais c'est un remède scientifiquement préparée par des chimistes compétents d'après des formules approuvées de la profession médicale et avec des éléments de choix dont les principaux sont :

## Le Goudron et l'Huile de Foie de Morue

Le **GOUDRON** de bois est un antiseptique puissant et balsamique énergique qui aseptique en éliminant par le poumon et apporte un remède efficace contre le travail néfaste des microbes.

L'**Huile de Foie de Morue** adoucit les muqueuses irritées, facilite la toux et l'expectoration et fournit à l'organisme déprimé la chaleur et l'énergie qui lui permettront de résister à l'attaque et de reconquérir les forces. Ces deux médicaments combinés à d'autres, ayant des propriétés calmantes et curatives reconnues, font de TAROL le spécifique le plus efficace connu pour le soulagement et la guérison de toutes les affectations des voies respiratoires.

**Demandez toujours Tarol et exigez-le.**

**EN VENTE PARTOUT**

## Cultivateurs et Eleveurs

Pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé agiront avec sagesse et prudence en ayant toujours à portée de la main une provision



## d'OMAZON

NOURRITURE CANADIENNE ET MEDICINALE POUR LES CHEVAUX, BETES A CORNES, MOUTONS, COCHONS ET VOLAILLES.

Elle économise le fourrage. Elle est tonique et dépurative et épargnera aux animaux de la ferme bien des maladies, et cela à peu de frais. Elle augmente la quantité du lait et sa richesse.

Autres Produits OMAZON prescrits avec succès par la Profession Vétérinaire et spécialement recommandés pour leur efficacité.

OMAZON poudre pour l'urine.  
 OMAZON poudre pour les vers.

**Demandez ces Produits à votre Fournisseur.**

OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme.

Onguent OMAZON contre plaies, blessures, etc.

S'il ne les a pas en stock, il se fera un plaisir de vous les procurer.



## Le spécifique des Maladies du Cheval

## " VIVAT "

remède en poudre des plus énergiques, guérit TOUX, SOUFFLE, (Pousse), COLIQUES, Etc. fortifie chevaux de travail et de course et leur donne de l'endurance; a été prescrit par plusieurs vétérinaires éminents de Québec, entr'autres, le Dr J.-D. Duchêne, dans des cas critiques, avec des résultats surprenants.

UNE BOITE DE 50 CENTS, SUFFIT POUR SIX JOURS DE TRAITEMENT.

**Dr Ed. Morin & Cie, Limitée, Québec, Can.**