

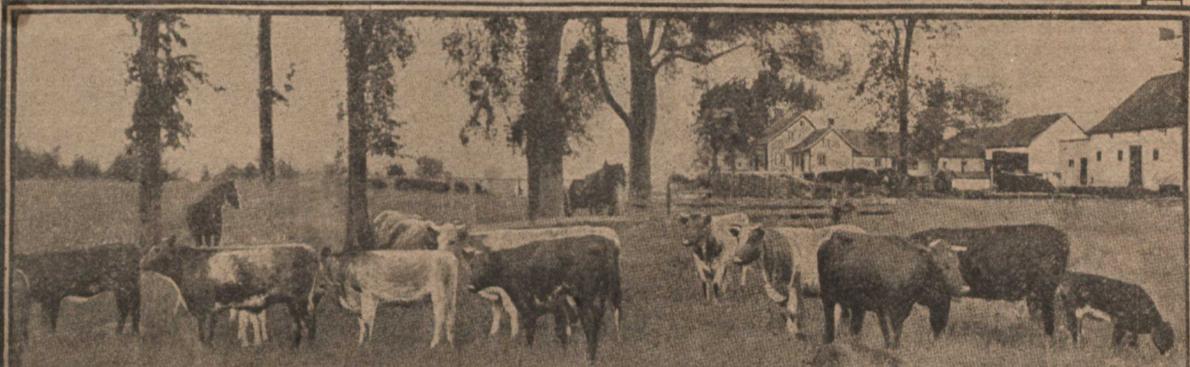
# BULLETIN DE LA FERME

Vol. 7

Québec, Novembre 1919.

No. 3

ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS



## SOMMAIRE

Vous avez quatre raisons.....	Editorial
Le laboureur a dit, (poème).....	Alphonse Désilets
Cours d'industrie laitière.....	Dr. A. T. Charron
Etudes agricoles.....	André Paris, E. E. A.
Engrais chimiques.....	Prof. H. M. Nagant
Apiculture.....	C. Vaillancourt
Aviculture.....	F. C. Elford, A. D.
Elevage.....	J.-J. Gautreau, B.S.A.
Deux pionniers.....	A. Désilets, B.S.A.

## AU FOYER

Sonnet.....	Rosemonde Gérard
Le Congrès des Cercles de Fermières.....	Yolande
Le mouton et ses laines.....	Une jeune Fermière



L'Administration, 1230, rue St-Vallier, Québec. Phone 7400.

PRIX: 50 cts. PAR ANNEE.

## CARTES PROFESSIONNELLES

### 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 Chicnic, 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 Chicnic; The Dorchester Lumber Co. Ltd; The North Shore Railway Co. Ltd; Montmorency Lumber Co., etc.

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

### BEDARD & BELANGER

COMPTABLES AUDITEURS

....ET....

Liquidateurs de Faillites

Règlement de Compromis

....ENTRE....

Débiteurs et Créanciers

101, RUE ST-PIERRE

QUEBEC.

Téléphone 1412

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

### QUI VEUT GAGNER une BELLE PLUME-RESERVOIR

Nous désirons propager davantage la bonne lecture agréable et instructive pour les cultivateurs, c'est pourquoi nous faisons la proposition suivante qui paraîtra sans aucun doute très avantageuse à ceux qui la verront.

Toute personne qui nous fera parvenir d'ici au 15 décembre les noms de SIX NOUVEAUX ABONNES AURA DROIT A 25% DE COMMISSION, c'est-à-dire que ayant collecté \$3.00 elle pourra ne nous remettre que \$2.25, avec les noms et adresses de ces nouveaux lecteurs.

Bien plus, toute personne qui nous enverra d'ici au 15 novembre 25 nouveaux abonnements aura droit au même escompte de 25% et recevra en outre, UNE JOLIE PLUME-RESERVOIR.

Adressez toute communication comme suit :

LE BULLETIN DE LA FERME,

1230, Rue St-Valier,

QUEBEC.

### DR. GEO.-A. RACINE

21, Rue Sauvageau,  
QUEBEC.

MEDECINE ET CHIRURGIE

Spécialité:

ELECTROTHERAPIE (Traitements  
électriques)

RADIOTHERAPIE (Rayons X)

Heures de consultations:—

1 heure à 3 heures P.M.

6 heures à 8 heures le soir.

Tél. 1843.

### Industriels, Marchands, Professionnels.

parlez à nos 10,000 lecteurs, vous en bénéficierez.

Toute personne nous faisant parvenir dix abonnements nouveaux payés aura droit à recevoir son Bulletin gratuitement pendant un an.

### Examen de la VUE

Si vous n'êtes pas capable de lire ceci à 14 pouces de distance, sans fatiguer votre vue. VOUS AVEZ BESOIN DE LUNETTES.

ADRESSEZ-VOUS A

### ART. PAQUET

MANUFACTURIER DE

BIJOUTERIES ET OPTICIEN

67, RUE SAINT-JOSEPH,

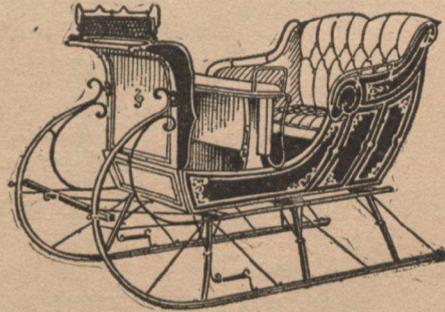
QUEBEC

Téléphone 2537

# Pour ceux qui veulent le Meilleur

La ligne de Sleigh JULIEN la plus complète en fait de modèle nouveaux genres et de qualité

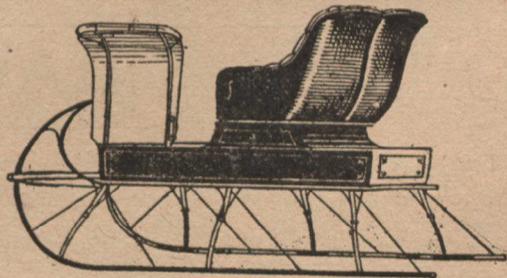
EST LA REPOSE



## LA LIGNE de SLEIGHS JULIEN pour 1919

Ne pouvait être meilleure que celles offertes par le passé. Nous avons à vous offrir pour cette saison des modèles d'un dessin chic, et de la haute nouveauté, et ce qui est plus intéressant.

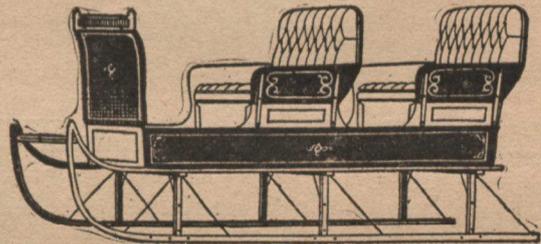
**Des Prix incontestablement bas.**



### UN ASSORTIMENT CONSIDERABLE

Les quelques illustrations présentes ne vous donnent pas d'idée du tout des modèles variés que nous avons.

Nous avons un catalogue spécial de sleighs comprenant notre série complète des patrons pratiques parmi lesquels se trouve celui que vous voulez.



VOICI LE COUPON qui vous amènera notre catalogue. Découpez-le immédiatement.

MM. EUG. JULIEN & CIE, LTEE, QUEBEC.

Veillez s.v.p. m'envoyer votre catalogue de sleighs.

B.F.

*Eug. Julien & Cie*  
LIMITED

1228-1232 St-Valier

QUEBEC.



## A VENDRE

### Animaux Pura Holsteins ENREGISTRÉS

Occasion splendide, de se procurer, de bons animaux recommandés pour l'Élevage.

1 taureau, 2 mois.

1 taureau, 2 ans — 1 taureau, 1 an

S'adresser de suite à—

LE BULLETIN DE LA FERME,  
1230, rue St-Valier, Québec.

## POULES DE RACE PURE

CONDITIONS FACILES

Nous avons un système particulièrement intéressant et profitable qui vous permet d'obtenir, à des conditions faciles, des volailles de race vraiment pure.

Ce système est une occasion pour vous de faire de l'argent. Écrivez de suite et tous les renseignements vous seront donnés gratuitement à ce sujet.

### Ferme d'Aviculture Edge

Casier Postal 27

"Club W. B."

QUEBEC.

## 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 continuelle.

Ainsi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

Écrivez aujourd'hui pour livret.

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

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

Fondée en 1881

OTTAWA, ONT.



## FAITES \$10 PAR JOUR

En vendant les produits Rawleigh, de votre wagon, dans les campagnes. Quelques bons territoires vacants. Donnez votre âge, occupation et aussi références.

W. T. RAWLEIGH CO., Ltée,

Dépt. No. 64.

Toronto, Ont.

### \$1.00 GRATIS

Ou une belle plume fontaine à votre choix. Garçons et fillettes ovus pouvez gagner \$1.00 dans 2 heures en vendant 30 bijouterie assortie à 10 cts chaque, à vos amis, ou 10 images religieuses à 30 cts. Quand ils seront tous vendus retournez \$2.00 ou \$3.00 pour plume fontaine.

Adressez—

ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Qué.

## LA BEAUTÉ

du Visage et une Couleur charmante ne compensent pas

UNE FORME MALADROITE

Les femmes s'efforcent de préserver ou de se faire une forme gracieuse, et une démarche droite, pourtant des milliers se battent avec des chances effrayantes à cause de soutenir improprement les parts vitales—l'abdomen.

Les femmes qui bien comprennent que l'élégance et une bonne santé vont ensemble, usent le "Réducteur - Support Bonneforme." Veuillez remarquer le dessin montré ici — illustrant comme le "Réducteur - Support Bonneforme" se colle de près au corps—veuillez observer la forme merveilleusement belle—la démarche exacte—la beauté de la taille—le poids charmant—et alors vous pourrez comprendre pourquoi le "Réducteur-Support Bonneforme" est tellement dans les bonnes grâces des femmes.

Gratuit! Gratuit! Gratuit!

Si vous usez de quelque sorte que ce soit de soutien abdominal, ou si vous en avez besoin, écrivez tout de suite pour une description gratuite, dessin et illustrations de cette merveilleuse invention. N'envoyez pas d'argent seulement votre nom et votre adresse, c'est tout.

Goodform Manufacturing Co.

Mills Building St. Louis, Mo.

## A Vendre

Holsteins enregistrés, provenant de cette fameuse race qui donne beaucoup de lait.

Un taureau de trois ans qui a remporté le premier prix aux Expositions tant régionale que provinciale cette année.



Aussi jeunes taureaux qui ont remporté les premiers et seconds prix à l'Exposition cette année. Vaches et veaux à vendre également.

LA FERME GILLESPIE,  
QUEBEC OUEST, QUEBEC, P.Q.

**MACHINE a TRICOTER**  
 "MONEY MAKER A-No. 1"

LA VERITABLE MACHINE DE FAMILLES

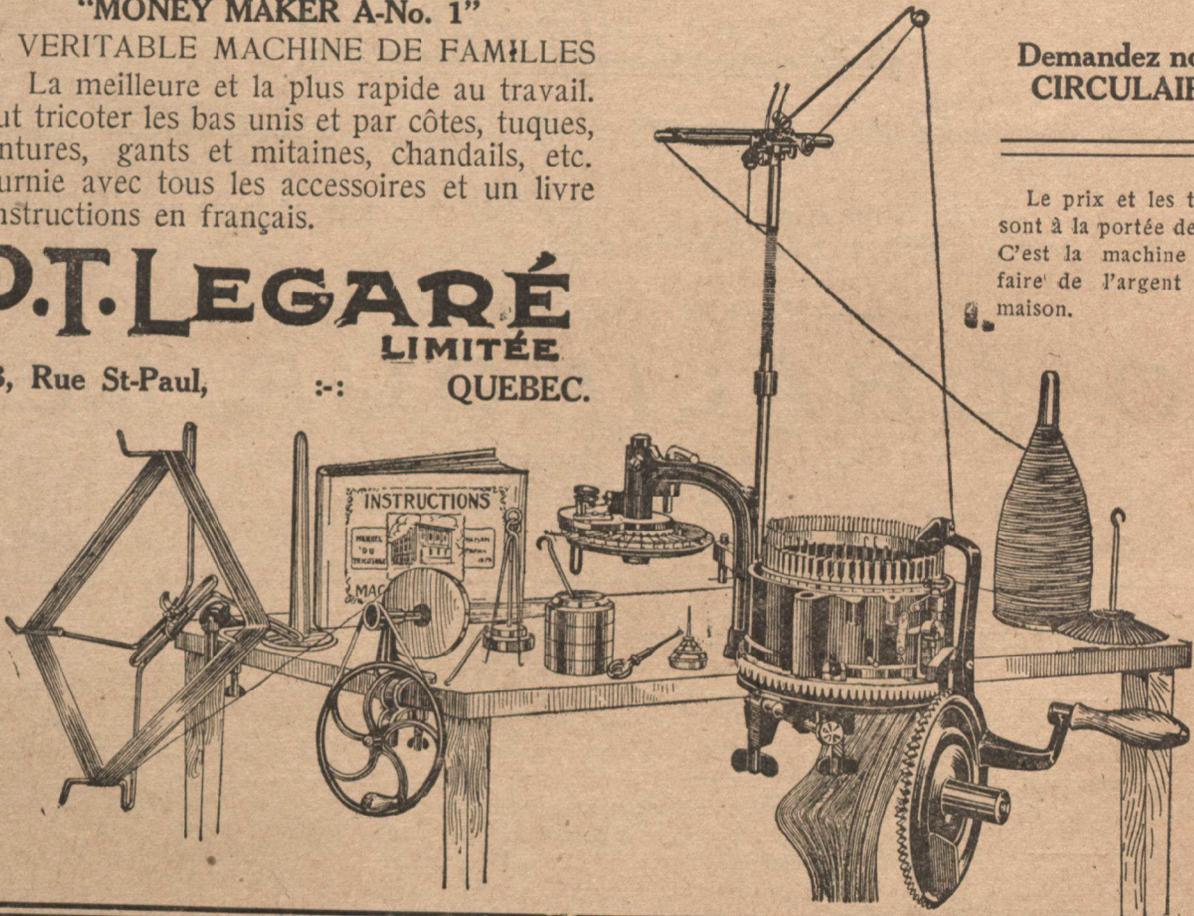
La meilleure et la plus rapide au travail.  
 Peut tricoter les bas unis et par côtes, tuques,  
 ceintures, gants et mitaines, chandails, etc.  
 Fournie avec tous les accessoires et un livre  
 d'instructions en français.

**P.T. LEGARÉ**  
 LIMITÉE

273, Rue St-Paul,                      ::                      QUEBEC.

**Demandez notre  
 CIRCULAIRE**

Le prix et les termes  
 sont à la portée de tous.  
 C'est la machine pour  
 faire de l'argent à la  
 maison.



Le SIROP de GOUDRON  
 et à L'HUILE DE FOIE  
 de MORUE PERFEC-  
 TIONNE.

**GOUDROL**

LA MEILLEURE PREPA-  
 RATION DU GENRE AU  
 CANADA.

Pris tel que prescrit, ce sirop guérira promptement et invariablement  
 BRONCHITES, CROUP, ASTHME ET CATARRHE.

**SOIGNEZ VOS RHUMES**

Aurons-nous encore une épidémie de grip-  
 pe? C'est chose que nous ignorons et c'est à  
 souhaiter que ce fléau, ne trouve pas hospita-  
 lité cette année.

Nous ne voulons pas être pessimistes, ce-  
 pendant il est une chose certaine c'est qu'un  
 rhume pas soigné promptement et comme il  
 convient engendre des maladies qui causent  
 souvent d'amers regrets.

Vous n'avez rien à craindre si vous avez  
 chez vous une bonne bouteille de Goudrol.

EN VENTE CHEZ TOUS LES PHARMACIENS ET BONS MAGASINS DU CANADA.

**LA CIE PHARMACEUTIQUE DE LA CROIX-ROUGE,**  
 LIMITEE.

QUEBEC, CANADA.

## Ayez de Jolies Maisons

Un catalogue de magnifiques villas vous sera adressé sur demande.

Faites votre choix, achetez votre bois chez nous et nous vous fournirons plans et devis **gratuitement**.

—MAISON FONDÉE EN 1872—

# O. CHALIFOUR, INC.

**Marchand de Bois, Moulures, Portes, Chassis,  
Bardeaux, Lattes, Tournages, etc.**

Angle des rues Laliberté et Prince-Edouard,

:-:

QUEBEC.

### UN EVENEMENT LITTERAIRE

La "Revue Moderne" paraîtra le 15 novembre et groupera la plupart de nos écrivains.

Enfin, nous aurons une Revue, qui sera moderne, bien imprimée, bien dirigée, bien rédigée, et qui visera à la création d'un sentiment national, dénué de fanatisme, de préjugé, et préconisant, avec le maintien de nos plus belles traditions françaises, l'union sacrée, qui doit faire notre pays plus grand et plus prospère.

L'idée de cette revue, comme l'honneur de sa fondation, appartient à une femme de lettres bien connue, Madame Huguenin, (Madeleine) qui avec son beau courage, son enthousiasme sincère et fécond, ne craint pas de sortir des sentiers battus, et de créer, avec le plus magnifique concours, une Revue qui fera honneur à la littérature canadienne.

Le motto choisi par la Directrice "S'unir pour grandir" indique assez l'esprit qui animera la Revue. Une union forte et profonde des races, des groupes, des volontés,

des talents pour atteindre à un idéal vraiment canadien, voilà le but à réaliser.

Et pour atteindre à ce résultat de la revue électrique et supérieure, Madame "Madeleine" Huguenin a fait appel à tous nos gens de lettres, à tous ceux, qui dans le domaine de la pensée ou de l'action, peuvent faire leur part de bien, et aider au développement littéraire de notre pays. La réponse lui arrive magnifique, répondant à sa confiance par une confiance qui fait honneur à la carrière comme au caractère de la femme qui entreprend l'oeuvre splendide de nous doter d'une revue littéraire, artistique et politique, Madame Huguenin, s'est attaché les services d'écrivains très au fait des questions, canadiennes comme étrangères. La critique littéraire sera tenue par un de nos briants écrivains. Des contes du terroir ou autres, des nouvelles, des pièces de vers égayeront ces pages, ou la partie féminine, sous l'impulsion de la directrice, sera des plus complète et des plus intéressantes. Quelques illustrations ajouteront à la beauté de la REVUE MODERNE, qui chaque mois, nous apportera un roman complet. Le premier publié, sera la dernière oeuvre de M. Henry Bordeau, "Une honnête femme", et nul doute que tous nos lecteurs apprécieront cette innovation extrêmement intéressante, et qui con-

siste à donner pour 25 sous, un roman d'un dollar et demi. Au prix où est le livre français, cette création arrive à point, et permettra à notre population qui aurait dû s'en priver, de jouir de belles et fortes lectures.

Madame Huguenin, nous permet de dire que déjà 76 collaborateurs ont répondu à l'appel. Voilà le plus clair comme le plus parfait des succès, et il fallait l'initiative et l'énergie d'une journaliste, qui a d'ailleurs déjà prodigué son action vaillante dans tous les domaines, pour atteindre, ainsi du premier coup au définitif succès.

Il faut ajouter que Mme Huguenin en fondant sa revue, l'a tout de suite posée sur des bases d'affaires. De ce côté les sympathies, s'affirment, non équivoques. Un agent d'annonces, réputé, M. J. Leclair, bien connu dans tous les cercles d'affaires, se charge du recrutement des annonces, et nous savons qu'il fera de cette partie, un complet succès.

Fait nouveau et magnifique, la Revue Moderne, paiera ses collaborateurs, et il est même stipulé, dans la circulaire adressée par la directrice, qu'aucun article ne paraîtra dans la Revue qui n'ait été payé. Bravo! Pour qui sait comment le travail intellectuel est apprécié dans ce pays, cette seule note fait honneur à celle qui l'a posée, et assure à sa Revue des sympathies nombreuses et absolues.

La Revue Moderne sera en vente dans tous les dépôts, le 16 novembre prochain. Les personnes désireuses de s'abonner, pourront adresser leurs demandes à "LA REVUE MODERNE", Casier Postal 35, Station N.

L'abonnement sera de trois dollars l'an pour le pays, de trois dollars et demi pour l'étranger, et se vendra 25 sous le numéro.

Encourageons cette magnifique entreprise nationale.

**Ayez des Animaux et Chevaux en Santé**

# OMAZON

**Poudre pour les vers. Poudre pour l'urine. Spécifique contre  
la toux, le souffle, la gourme. Onguent contre  
plaies, blessures, etc.**

En vente partout.

DR. ED. MORIN & CIE, Ltée, Québec, Can.



# Le Bulletin de la Ferme



Volume 7

QUEBEC, NOVEMBRE 1919

Numéro 3

## EDITORIAL

### Vous avez quatre raisons....

Le nombre de nos lecteurs augmente de plus en plus, et nous nous en réjouissons, non tant à cause des succès financiers que nous apporte cette recrudescence de circulation, mais à cause de la valeur intrinsèque de notre revue qui se révèle par cet accueil généralisé.

Cependant, quelques-uns de nos amis de la première heure ont fait la sourde oreille à nos derniers appels. Un certain nombre ne nous ont pas encore fait parvenir leur renouvellement.

Nous ne voulons pas croire que ce retard soit dû à la hausse obligatoire du prix de l'abonnement. En effet, est-il un seul cultivateur en cette province qui ne puisse verser la somme annuelle de cinquante sous entre les mains d'un ami pour que celui-ci lui revienne chaque mois avec des conseils utiles, pratiques et désintéressés et lui apporte son aide efficace et son soutien le plus cordial. D'autre part, est-il un seul de nos lecteurs qui ne sache pas que cette petite somme est à peine suffisante pour payer le papier nécessaire, l'impression et la distribution d'un journal comme "Le Bulletin de la Ferme"?

Nos lecteurs ont quatre raisons d'être attachés à leur ami, le bon journal. Car le bon journal, ami du cultivateur de progrès, doit être spécialisé et adapté aux conditions actuelles de notre agriculture; sa rédaction doit être claire et soignée; il doit être un porte-parole autorisé et recommandé; enfin, cet ami du cultivateur doit être libre de toute entrave politique ou commerciale et renseigner exactement tous ses lecteurs sur les points d'intérêt qui les affectent. Or, nous ne croyons pas nous abuser nous-mêmes en certifiant que "Le Bulletin de la Ferme" réunit ces qualités du journal ami véritable du cultivateur.

Notre journal n'apporte que des directions utiles au travail général à faire sur la ferme; et ces directions sont fournies avec soin au fur et à mesure de leurs époques d'application; elles sont d'actualités.

La rédaction du journal est particulièrement soignée, à la portée de tous, et vise à développer, en même temps que les connaissances professionnelles exactes, le goût et les agréments intellectuels dont tout lecteur progressiste a besoin.

Nos collaborateurs, connus et appréciés du grand public depuis plusieurs années, revêtent une autorité indiscutable, ce qui les recommande à l'attention des praticiens les plus attentifs et les plus minutieux.

De plus, nous sommes absolument indépendants de toute consigne ou entreprise d'affaires, des trusts ou des politiciens qui songent avant tout à mousser leurs intérêts. Nous n'avons qu'un but: rendre l'agriculture de plus en plus payante en rendant la production agricole de plus en plus parfaite; un idéal: aider nos compatriotes ruraux à gravir les degrés de l'échelle sociale pour en occuper les hauteurs par leur intelligence, leur jugement solide et droit, et par leur indispensabilité économique.

Ceux qui verront en cela un patriotisme éclairé et un orgueil de bon aloi auront compris la valeur de notre oeuvre et la sincérité de notre dévouement.

LA DIRECTION.

Le Bulletin de la Ferme  
PUBLIÉ PAR  
La Compagnie de Publication du  
Bulletin de la Ferme  
EDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Vallier, Québec.

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 50 sous par année.  
Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

PRIX SPÉCIAUX PAR CONTRAT.

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



COURS D'INDUSTRIE LAITIERE

A l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe, P.Q.

Pour les Candidats-Inspecteurs:  
du 3 au 20 décembre 1919.

Pour les Experts-Essayeurs de lait et  
Fabricants de beurre et fromage:

1er cours — du 7 au 29 janvier 1920  
2e cours — du 3 au 24 février 1920  
3e cours — du 3 au 26 mars 1920

#### Conditions d'admission

Tous les cours sont gratuits. Les seuls  
déboursés que doivent faire les élèves sont  
pour défrayer leurs dépenses d'entretien  
durant leur séjour à Saint-Hyacinthe.

Les élèves, lors de leur entrée à l'école,  
doivent connaître au moins les quatre rè-  
gles simples de l'arithmétique. Celui qui  
se propose de fréquenter l'Ecole de Lai-  
terie devra donc se préparer en consé-  
quence soit en étudiant à domicile ou en  
prenant des cours privés de l'instituteur  
ou de quelque personne compétente de sa  
paroisse.

Chaque cours dure trois semaines.  
L'entrée a lieu le lundi et le premier cours  
est donné le mardi à 8 heures, a. m.

#### Convention des inspecteurs

Du 6 au 12 Avril 1920

Cette convention, à laquelle tous les  
inspecteurs doivent assister, est très im-  
portante. Le plan de campagne pour tra-  
vailler efficacement à l'amélioration de  
l'industrie laitière dans la province y sera  
tracé. Les inspecteurs généraux donneront  
les instructions qu'il faudra suivre.

Ecole de Laiterie Provinciale,  
A. T. Charron, Directeur.

#### POURQUOI FAIRE UN COURS D'ETUDES AGRICOLES

"C'est des réserves de nos  
campagnes, c'est du sein de  
leurs familles patriarcales qui  
surgissent les hommes qui font  
l'honneur de leur pays."

Mme Dandurand.

Il fait bon de voir jaillir d'une plume  
féminine autorisée une telle appréciation



#### LE LABOUREUR A DIT . . . .

La semaine est finie et la récolte est faite;  
Demain nous chômerons puisque c'est jour de fête.

Seigneur, daignez jeter un oeil sur nos travaux:  
Voici le serviteur, l'araire et les chevaux.

Sur le sol ameubli par le soc et la herse  
Le blé fut répandu comme s'épand l'averse.

Nous n'avons épargné ni le grain ni l'engrais,  
Et pour que les oiseaux qui nous suivaient de près

Aient eu leur part aussi, nous avons, sur la pierre,  
Laisse couler un peu du sac en bandoulière....

Afin que le grenier regorge de moisson  
Et que du blé doré naisse le pain de son;

Afin que le cellier abonde et que la huche  
Ne s'ombrage jamais des résors de la ruche;

Afin que chaque année, au pied du crucifix,  
Mon épouse vaillante apporte un nouveau fils,

Soyez béni, Seigneur, dans la terre féconde  
Dont la vertu nourrit et conserve le monde !

Alphonse DESILETS.

("Dans la brise du terroir"  
qui paraîtra sous peu.)

qui par sa concision fait mieux ressortir la grandeur et la noblesse de la chose exprimée. En effet, la classe agricole n'a rien à envier aux autres classes de la société au point de vue des services rendus à l'église et à la société. Malheureusement le cultivateur de nos campagnes, comme l'écrivait monsieur A. Désilets, ne se doute pas assez de la valeur sociale de son existence.

Aussi quand on considère l'institution de l'agriculture, on se convainc qu'elle n'est pas une invention ni une découverte de l'esprit humain, mais bien une partie de la création, le prolongement de l'oeuvre créatrice du Tout-Puissant, destinée à maintenir la vie dans le monde. L'agriculture n'a-t-elle pas été établie par Dieu quand il a donné à la terre la vertu de pousser les plantes et de mûrir les fruits, quand il a donné la vie au germe et assuré l'efficacité du travail de la terre? Le premier fruit de la terre n'est-il pas l'homme pétri des mains du créateur?

Ce sont là des titres de noblesse suffisants pour justifier ceux qui s'occupent d'agriculture et de science agricole, des dédains de ceux qui se prétendent des esprits forts; cependant trop faibles pour bien se rendre compte des services appréciables que la science peut rendre à l'agriculture.

Il y a de plus des motifs puissants capables de déterminer un jeune homme qui a fait des études classiques ou commerciales à faire un cours d'agriculture scientifique.

L'origine de l'agriculture et sa raison d'être montrent clairement qu'elle est la base de la vie et de la prospérité des peuples. D'ailleurs l'histoire le prouve; Aussi Lloyd George ne craint-il pas d'affirmer, après plusieurs autres que: "La culture du sol est à la base de la force et de la prospérité nationales. Et la grande guerre a prouvé qu'elle a raison la chanson composée et chantée l'an dernier à l'Ecole d'Agriculture, quand elle met dans la bouche du travailleur du sol, ces quatre vers.

Nous sommes fiers de notre tâche,  
Car le monde nous doit son pain,  
Il abaisse son fier panache,  
Devant nous lorsque vient la faim.

Si d'une part l'agriculture occupe une telle place dans la vie des peuples et est un facteur si puissant de la prospérité des pays, et si d'autre part, comme le prouve l'histoire, les pays que l'agriculture rend les plus prospères sont ceux où elle est la plus améliorée, n'est-ce pas là une preuve en faveur de la Science Agricole? C'est l'opinion de tous ceux qui s'y connaissent en progrès agricole, que monsieur l'abbé A. Michaud concrétisait quand il écrivait: "Le travailleur du sol recevra un solide encouragement lorsque la science de l'agriculture sera mise à sa portée". C'est dire qu'un bon moyen pour un jeune homme qui a eu le précieux avantage de faire des études classiques ou commerciales de

se mettre en mesure de travailler efficacement pour la prospérité de son pays et pour le bien de ses compatriotes, est de faire un bon cours d'agriculture scientifique.

Souvent il arrive que certaines gens croient avoir jugé à tout jamais la science agricole et ceux qui s'efforcent de l'acquiescer, pour avoir affirmé d'un air triomphant que nos ancêtres ont vécu sans science agricole et que nous pouvons en faire autant: ou bien encore que ce n'est pas dans les livres ni dans les laboratoires que l'on cultive, ni avec les livres que l'on alimente les animaux. Ils oublient tout simplement que le XXe siècle n'est pas de l'ancien temps et que l'homme étant un être qui tend vers la perfection, l'agriculture liée intimement à sa vie, a dû se développer à mesure qu'ont changé les conditions d'existence des peuples.

Quand à la deuxième objection on pourrait tout aussi bien l'appliquer aux autres professions.

On ne songe pas à s'étonner qu'un jeune homme, après de fortes études classiques, se dirige vers les Universités où pendant quatre ou cinq ans, sous la direction de professeurs d'une science et d'une expérience éprouvées, il s'initiera aux principes de la médecine, s'aidant de la pratique du laboratoire, tout comme on fait dans les écoles d'agriculture. En effet pour faire de la bonne agriculture et pour venir en aide au travailleur du sol, il faut connaître les principes de l'agriculture et se rendre compte des expériences qui prouvent l'exactitude de ces principes d'où l'on réduit les méthodes qui permettront d'obtenir les résultats les plus satisfaisants. Or ceci s'acquiert par l'étude et par l'enseignement des professeurs dont la science et l'expérience les désigne pour donner aux jeunes gens la formation désirée. Le travail de laboratoire et le travail pratique complètent cette formation.

Pourquoi s'étonner ensuite que des hommes qui ont reçu une telle formation soient aptes à faire beaucoup pour l'amélioration de l'agriculture.

En effet, ne sont-ce pas ceux qui à la lumière des principes agricoles et des connaissances acquises au cours des études peuvent se rendre compte des relations qui existent entre les plantes, les animaux, le climat, les sols, etc., de manière à les mieux adopter au milieu qui leur est le plus convenable, qui améliorent réellement l'agriculture, puisque que ce sont toutes choses que le travailleur du sol n'est généralement pas en mesure de faire?

Ne pense-t-on pas qu'un agronome, par exemple, qui a force d'adresse, d'énergie et de patience parvient à contrôler les grains de semence vendus aux cultivateurs de son district, contribue ainsi à augmenter de beaucoup leurs revenus, et emploie ainsi utilement les connaissances acquises au sujet de l'importance d'une bonne semence?

Qu'on considère les pertes incalculables causés chaque année par l'achat de se-

mence de mauvaise qualité. Il est arrivé dans une nouvelle paroisse de la Province, que des colons d'un même rang ayant acheté les mêmes graines, non seulement ne vient pousser aucune des plantes dont ils avaient acheté les grains, mais de plus virent leurs champs tellement infestés de mauvaises herbes difficiles à détruire, qu'ils durent abandonner complètement ces quelques arpents de terre péniblement préparés pour la semence.

Le domaine des engrais chimiques nous fournirait de nombreuses preuves en faveur de la science agricole. On a beau dire et beau faire, il faut économiser de la terre, c'est-à-dire en obtenir les meilleurs rendements. Pour cela il faut lui fournir les éléments dont elle a besoin, d'où nécessité des engrais chimiques. Puisque la quantité de fumier n'est pas suffisante généralement pour l'étendue des cultures. Et l'on constate à tous les jours qu'il y a de grands services à rendre aux cultivateurs sur ce point.

Ils sont nombreux les exemples qui montrent que les connaissances agricoles sont un bon moyen d'encourager l'agriculture, de même qu'ils sont nombreux ceux qui prouvent l'importance de mettre la science agricole à la portée du travailleur du sol. En effet, c'est par millions qu'on calcule les services rendus à l'agriculture par la science.

La science agricole est très vaste et la variété des problèmes qu'on y rencontre, ce qui lui fait recourir aux autres sciences, elle peut satisfaire tous les esprits et tous les goûts.

Si l'agriculture est moralisatrice pour le travailleur du sol, pourquoi n'en serait-il pas ainsi pour l'homme de science qui peut se rendre compte des phénomènes qui se succèdent sans interruption en Agriculture, et par là peut arriver à une connaissance plus parfaite de l'Être Suprême et par suite mieux l'aimer en constatant les bienfaits dont sa Providence nous comble chaque jour?

Par la connaissance plus approfondie des caprices et des exigences de la terre, ce qui lui permettra de les satisfaire ou de les dompter, l'homme de science procurera à ceux qui profiteront de ses enseignements le moyen de s'attirer ses faveurs, et contribuera ainsi à mieux faire aimer la terre réalisant le proverbe: "Le sol c'est la patrie, améliorer l'un c'est servir l'autre." En avant les jeunes pour qui l'agriculture a des charmes!

On admire, avec raison, le geste de ceux qui s'occupent d'améliorer la situation de l'ouvrier des villes, n'hésitons pas et travaillons à améliorer la situation du noble travailleur du sol sous la direction de ceux qui ont l'honneur et le droit d'être en tête du mouvement.

André Paris, E. E. A.,  
Ste-Anne-de-la-Pocatière.  
(Les Champs et les Bois)

## APPLICATION DES ENGRAIS A LA CULTURE GENERALE

Il n'est pas possible d'indiquer des recettes précises donnant la dose et la composition de l'engrais chimique qui fournira un profit assuré, pour telle culture en particulier, dans tel ou tel sol.

D'abord, des expériences méthodiques, indispensables, viennent seulement d'être établies, depuis 3 ou 4 ans, sur quelques fermes expérimentales de notre province, sous l'habile direction de M. Lesly Emsley, chimiste adjoint à la Ferme Centrale d'Ottawa. Il s'écoulera encore des années avant d'avoir une collection d'indications particulières. Ensuite les circonstances varient tellement d'un lieu à un autre, qu'un cultivateur devra encore faire des essais et des tâtonnements personnels sur sa ferme.

Nous ne voulons donc tabler, en grande culture, que sur des vérités générales, établies, d'une manière transcendante, par des expériences de longue durée, portant sur 15 à 25 années, et conduites avec beaucoup de soin, dans les principales stations expérimentales des Etats-Unis. Malgré certaines différences de sol, de climat, de coût de transport, etc., on peut être certain qu'elles s'appliquent aussi à la province de Québec.

C'est ainsi qu si nous examinons les documents relatifs à des expériences extensives, poursuivies pendant nombre d'années, par les Stations Agricoles des états de Pensylvanie, de l'Ohio, d'Indiana, de New Jersey, d'Illinois, de Massachusetts etc., une conclusion générale et unanime est formulée par les éminents agronomes qui les dirigent: **C'est qu'en fait de fertilisants complémentaires, l'acide phosphorique et les amendements calcaires, conjointement avec le fumier sont à la base de maintien et de l'augmentation de la fertilité du Sol.** Aussi l'argent investi dans leur achat a toujours donné le plus grand bénéfice moyen.

L'azote et la potasse n'arrivent que loin après, en ordre d'utilité économique; le profit résultant de leur acquisition directe a toujours été plus aléatoire.

Prof. H. M. Nagant.



## COMMENT PREPARER LES RUCHES POUR L'EXPEDITION.

En premier lieu, visitez les ruches et fixez chaque cadre, de sorte qu'ils soient bien solides et ne puissent remuer ni se détacher. Alors placez un morceau de toile moustiquaire métallique sur le dessus de la ruche afin que les abeilles ne puissent sortir.

Pour permettre à l'air de circuler, de petites bandes de bois de 1-4 à 1-2 pouce de hauteur seront placées sur les sommets de deux parois de la ruche.

Le couvercle et la plateau seront fixés par de petites lamelles de fer blanc ou de bois bien clouées ou encore par des toquets.

A la tombée de la nuit, lorsque toutes les abeilles seront de retour à la ruche, un morceau de toile moustiquaire sera fixée à travers l'entrée et les abeilles seront prêtes à être expédiées.

Ne fermez le trou de vol que le soir qui précédera l'expédition de la ruche.

Afin d'éviter les pertes, lorsque vous faites votre expédition, avertissez les compagnies de messageries (express) de placer les ruches sur le "sens de chars"; c'est-à-dire que les cadres de la ruche soient parallèles aux rails. Si les employés de trains veulent faire attention, ils éviteront bien des bris ou cassures.

Si vous transportez des ruches à une courte distance il n'est pas nécessaire de prendre autant de précaution: attachez bien solidement ensemble, le plateau, le corps de ruche et le couvercle, puis le soir fermez le trou de vol avec une toile métallique.

Encore une fois, dans le transport, que ce soit en voiture ou en chemin de fer, mettez toujours la ruche sur le même sens que le véhicule. Il est très recommandable de mettre un peu de paille ou de "ripe" dans le fond de la voiture qui doit transporter les ruches.

C. Vaillancourt.

Chef du Service d'Apiculture

## MEILLEURES METHODES DE CULTURE DES ABEILLES

Par F. W. Sladen, Apiculteur du Dominion.

Il y a progrès constant dans les méthodes de culture des abeilles, et plus grands sont les profits des apiculteurs qui adoptent les améliorations en cours.

On peut prévenir l'essaimage, l'une des causes principales des faibles rendements de la plupart des ruchers, en s'arrêtant à un système raisonné de manipulation. Faites, à certain jour de chaque semaine, le lundi, dirons-nous, l'inspection des colonies, donnez plus d'espace dans le nid à couvain en enlevant un cadre, si non deux, contenant du miel ou du couvain, pour le placer dans la hausse de laquelle la reine a été excluse par une feuille de garde-magasin, le remplaçant ensuite par un rayon vide ou un cadre avec fondation. Retranchez, aussi, toutes les cellules royales sans omettre celles qui contiennent des oeufs ou larves. Les colonies où les abeilles sont entassées pour la production du miel en gâteaux persisteront souvent à élever des reines pour l'essaimage: on peut laisser essaïmer ces colonies et, pour faire l'enruchage, on déplace de son support la ruche dont l'essaïm est sorti pour y placer la nouvelle ruche, afin d'y attirer les abeilles revenant de leurs travaux. Ainsi dépeuplée, il n'est pas probable que la colonie mère émette un nouvel essaïm.

Savoir bien distinguer les deux formes de loque, la loque américaine et la loque européenne, est un fort appoint dans la maîtrise de cette maladie. Le traitement de la loque américaine consiste à faire sortir, par secouage, les abeilles de la ruche et à les transvaser dans une ruche propre; à faire fondre les rayons dans l'eau bouillante et à placer le miel hors la portée des abeilles, tout en continuant à garder des abeilles noires si elles vous donnent plus de profit que les italiennes, mais, dans le cas de loque européenne, tout en suivant le traitement ci-dessus, ne garder que des italiennes qui résistent beaucoup mieux à cette maladie que les abeilles noires.

Etudiez bien la flore mellifère dans un rayon de deux à trois milles autour de votre rucher, et ayez sous la main pour la durée de la miellée une réserve suffisante de hausses et de rayons vides. S'il se trouve, non loin, une étendue de terre où croissent abondamment trèfle blanc, alsike ou épilobe, établissez au centre de cet endroit un rucher temporaire.

Au cours des dispositions à prendre pour l'hivernage, voyez à ce que chaque ruche contienne de 30 à 35 livres de bon miel ou miel auquel il a été ajouté un sirop de sucre blanc granulé, que l'on donne aux abeilles à la fin de septembre. Que les ruches soient bien remplies de jeunes abeilles et jeunes reines. La cave pour l'hivernage devra permettre de maintenir les ruches à une température constante de 45 degrés, sans être ni trop humide, ni trop sèche. Si la cave est très sèche, empilez les ruches dans une partie que vous entourerez d'une cloison et couvrez-les d'une étoffe imperméable, afin d'empêcher une trop forte évaporation de l'humidité produite par les abeilles elles-mêmes et leurs magasins.

Cherchez à bien établir quel est le mode le plus profitable de disposer de votre miel: en rayons (sections) ou extrait. Vous trouverez souvent que le miel extrait rap-

porte plus que le miel en rayons, parce qu'une colonie produit ordinairement deux livres environ de miel extrait contre un rayon (section) et vous ne pouvez obtenir deux fois plus d'argent d'un rayon qu'il ne vous en est offert pour une livre de miel extrait. Plus facile est-il de maîtriser l'essaimage en produisant du miel extrait, plus facile aussi le transport du miel extrait aux marchés éloignés, et plus longtemps se conserve-t-il bon.

N'employez que des ruches et des cadres de dimension uniforme. Je recommande la ruche Langstroth à dix cadres de préférence à celle à huit cadres, pour cette raison, surtout, qu'avec la première il est facile de maîtriser l'essaimage.

Méthodiques doivent être les soins donnés et constante l'étude de vos abeilles. Lorsque le système adopté fonctionne bien et que votre petit rucher rapporte de bons profits, il est temps alors de l'agrandir et d'en enlever un certain nombre de ruches devant servir à l'établissement d'un rucher temporaire.

Vos abeilles payent bien sur une petite échelle, pourquoi non sur une grande échelle ?

Si vous ne trouvez pas profitable de vendre votre miel dans le Québec, cherchez, mais avec prudence, à l'écouler dans les provinces de l'ouest: meilleurs sont les prix et plus forte la demande pour du bon miel en bidon de 2½ livres ou de 5 livres. Mais étudiez d'abord votre marché local. Aucune crainte à entretenir au sujet d'une surproduction, ou d'un trop fort approvisionnement de miel canadien. Au contraire, pour activer la demande du miel et rendre ce produit plus populaire que les sucreries de qualité inférieure telles que le sirop de maïs et les basses melasses, il faut qu'il y en ait abondance à vendre, toute l'année, à des prix raisonnables, dans les épicerie, sur les marchés, etc. Présentement, il y a trop peu de miel dans les épicerie, le printemps et au commencement de l'été, de sorte que le peuple se rabat sur ses succédanés.

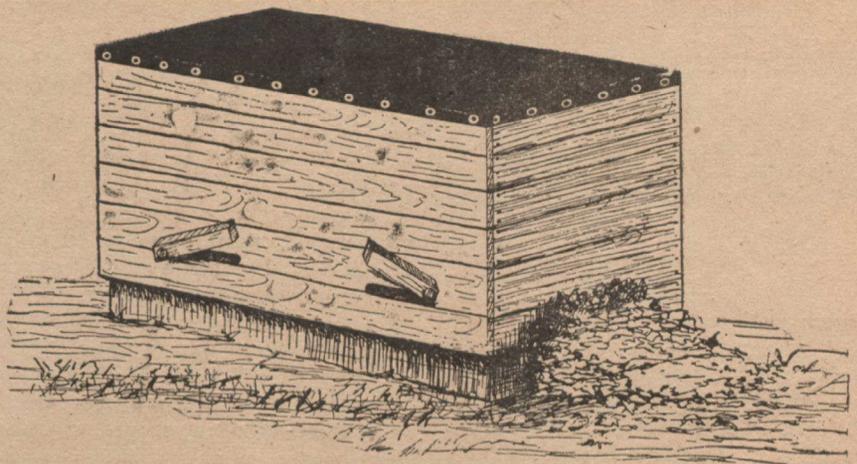
En Angleterre, la marmalade est une friandise nationale. Il y a grande chance qu'il en devienne ainsi du miel en Canada. Aidons au mouvement, point de meilleur temps pour mettre en évidence les mérites du miel, alors que le prix du sucre est si élevé.

### "DEUX PIONNIERS" (Le Saguenay historique)

Alexis Simard

Les premiers établissements de colonisation et de culture régulière au Saguenay nord datent de 1848. Mais il appert que les premières semences d'avoine et de blé avaient été jetées en terre vers 1840.

En 1837, un groupe de bûcherons venus de Charlevoix sous la conduite d'un habitant du nom d'Alexis Tremblay, surnommé "le picoté" venait établir des chan-



Le silo d'hivernage apical.

niers à bois à l'Anse St-Jean et à la Grande-Baie. A ce dernier poste, les bûcherons trouvèrent deux colons d'aventure, venus de la Baie St-Paul en 1838, Philippe Castagne et Mars Simard. C'est de ce dernier que vient le nom de la Rivière-à-Mars.

Parmi les bûcherons établis à la Grande-Baie se trouvait un cultivateur des vieilles paroisses, M. Alexis Simard, qui s'engagea à fournir le grain nécessaire à la mouture des farines à pain brun et à la nourriture des chevaux. Il fut secondé par M. Benjamin Godreau, celui que rappelle encore le nom de l'Anse-à-Benjamin. Et tous deux se taillèrent dans l'abatis, après le coupe des pins, un commencement de bien, sans limites définies et sans patente légale.

Alexis Simard avait fondé le berceau de cette lignée de laboureurs qui continuent dans les belles terres de St-Alphonse, de Laterrière, et de Chicoutimi, à côté des Boivin, des Tremblay, des Villeneuve, et des Maltais, le geste vigoureux des races nourricières.

### Thomas Jamme

Le peuple intelligent et progressiste qui habite les belles terres du Lac St-Jean à des lettres de noblesse en tête de son histoire.

Bien que les relations, laissées par le Père Crespieul, missionnaire aux pays du nord au 17e siècle, mentionnent qu'il se faisait de la culture autour de la chapelle de sa mission de Métabetchouan rien n'indique que ces essais aient donné suite à des développements de permanence.

Ce n'est qu'au milieu du siècle dernier, en 1855, que de véritables colons ouvrirent les premières terres à l'endroit où s'élève aujourd'hui Roberval. Le premier colon fut Thomas Jamme. Il tailla son domaine sur les bords de la Rivière Ouiatchane, du côté nord. L'année suivante, son frère Ambroise vint l'y rejoindre. La récolte du blé de 1856 ayant été presque phénoménale il construisit à l'automne de cette année-là le premier moulin à mouture au pied des chutes de la rivière. Ce moulin, qui existe encore, fut restauré par M. Arthur du Tremblay de Roberval et il

appartient aujourd'hui à la Compagnie Electricque de cette ville.

Or, Thomas Jamme, comme l'établit M. Ernest Gagnon, dans ses "Choses d'Autrefois", fut le descendant de ce Jamme dit Bellegarde qui reçut le dernier soupir de Montcalm.

C'était au soir du 13 septembre 1759. La bataille des Plaines d'Abraham sonnait le dernier glas de la liberté française au Canada. Le Marquis de Montcalm, mortellement blessé, avait été porté par un jeune officier d'ordonnance dans une maison voisine du couvent des Ursulines. Le vainqueur de Carillon avait demandé qu'on le laissât seul avec son Dieu. Mais auparavant il appela son ordonnance qui pleurait à ses côtés et lui dit: "Je n'ai pas de parents ici, mais tes soins pour moi ont été ceux d'un fils". Puis, lui tendant sa montre, le général dit au soldat: "Prends cet objet qui m'était cher; il te rappellera que ton général a été content de toi jusqu'à son dernier soupir".

Et ce brave officier s'appelait Jean Jamme, qui peu d'années après se mariait à Québec, et fut l'ancêtre de ces vaillants pionniers dont la noblesse et le courage n'ont eu d'égal que la grandeur et la beauté de la mission, portée bien haut par cette race de francs terriens dont le pays du Lac St-Jean est si justement fier.

A. Désilets, B.S.A.

## L'ARGENT RESTERA AU CANADA

Une somme de \$88,000,000 sera distribuée, cette année, en intérêts sur la dette du Canada.

Si cet argent était entièrement remis au peuple canadien, il retomberait en circulation au pays même au lieu d'être expédié, en partie, à l'étranger. Cet argent, ainsi que le capital une fois remboursé, contribuerait au développement des ressources du pays.

Ainsi, il en sera de l'argent provenant de l'Emprunt de la Victoire, dont le produit sera entièrement dépensé au Canada, ainsi que l'intérêt dû sur les obligations souscrites par les canadiens.

A-37



NOVEMBRE

**Comment activer la production des oeufs.**

Voici le moment de chercher un marché pour vos oeufs frais. Ceux qui ont des oeufs frais en novembre en obtiennent de bons prix et peuvent conserver leurs clients toute l'année. Vendez tout ce que vous produisez aussi directement que possible au consommateur.

**Alimentation.** N'employez pas pour l'alimentation du blé qui peut être moulu. Servez-vous d'avoine, de sarrasin, d'orge, de blé-d'Inde, de criblures de liseron, etc. Donnez un mélange de grain dans la litière, matin et soir. Dans la moulée sèche ou humectée, mettez du son, du petit son, de l'avoine moulue, etc. Donnez du lait aux poules, des miettes de table et, s'il n'y a pas de lait, des miettes de viandes. Donnez du gravier, des coquilles, de la verdure et tenez vos volailles et le poulailler sans vermine.

**Poulailler hygiénique et bien ventilé.**—Avant que les poulettes soient mises dans les quartiers d'hiver, nettoyez bien le poulailler et blanchissez-le à la chaux. Bouchez tous les fentes, mais ouvrez le côté du sud.

**N'ayez pas peur de l'air pur et du soleil. N'excitez pas les poulettes.**—Mettez les poulettes dans leur poulailler avant 7—BUL. DE LA FERME—qu'elles commencent à pondre. Ne les excitez pas lorsqu'elles approchent de leur maturité. Chassez les chiens. Chaque fois que les poulettes sont effrayées, vous perdez de l'argent.

**COMMENCEZ BIEN L'ANNEE AVICOLE**

(Notes des fermes expérimentales)

L'année avicole doit commencer le 1er novembre. C'est alors que les vieux sujets doivent être réformés, les cochets séparés des poulettes choisies dans le troupeau et placées en quartiers d'hiver.

**Ne gardez pas de vieilles poules.**—Seules, les meilleures parmi les poules âgées d'un an et demi doivent être gardées. La plupart de ces dernières, avec la totalité des vieilles poules, auraient dû être réformées le printemps dernier mais si la chose n'a pas été faite, défaites-vous en maintenant. Même si un triage a été effectué au printemps, répétez l'opération et assurez-vous qu'il ne reste aucun sujet non-producteur.

**Ecarter les poules à mue précoce.** En choisissant les poules que vous vous proposez de garder, ne prenez pas les oiseaux d'apparence propre et bien garnis, mais

plutôt ceux laissant plus ou moins à désirer sous ce rapport. Les poules dont la mue n'est pas terminée sont les pondeuses; celles à mue précoce et dont le plumage est beau n'ont pas été des pondeuses constantes. Elles ont cessé de pondre trop tôt et n'ont eu autre chose à faire que de produire des plumes, c'est pourquoi elles sont parées de leur nouveau plumage avant leurs soeurs plus industrieuses.

**Les poulettes précoces sont les meilleures.** Choisissez pour la ponte d'hier les poulettes précoces et bien développées. Elles doivent être soigneusement entretenues, logées dans leur propre poulailler et bien nourries: en un mot, il faut leur donner toutes les chances de produire. Les poulettes à demi développées ou dont le plein développement ne sera pas atteint avant plusieurs mois doivent être écartées avec les cochets, engraisées en épinettes et vendues. De telles poulettes ne servent qu'à augmenter les dépenses tout l'hiver et ne doivent sous aucun prétexte être gardées.

**Engraissez en épinettes les sujets de surplus.** Il est profitable d'engraisser à point, avant de les abattre, toutes classes d'oiseaux destinés au marché. Même aux prix élevés des aliments, il n'est pas sage d'abattre des sujets pauvres en choir. Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur l'engraissement en épinette, écrivez au Service de l'Aviculture, Fermé Expérimentale, Ottawa.

**Comptabilité.** Nous suggérons que chaque personne désirant retirer des profits de ses volailles commence immédiatement à tenir compte des revenus et des déboursés. A cette fin, le Service de l'Aviculture de la Ferme expérimentale d'Ottawa a préparé des formules en blanc qui seront adressées sur demande aux personnes promettant d'en retourner chaque mois une copie dûment remplie. Ceux qui se rendront à ce désir recevront des suggestions, basées sur les renseignements fournis dans ces rapports, ayant trait à l'amélioration de leurs méthodes d'exploitation.

F.-C. Elford,

Aviculteur du Dominion,  
Ferme Expérimentale Centrale.**LA REGENERATION DE NOS FORETS****Il faut reboiser les forêts pour maintenir la provision du bois de pâte à papier**

C'est dans la province de Québec que l'on a entrepris cette année le plus vaste projet de repeuplement des forêts. La Laurentide Company de Grand'mère fait planter plus d'un million de jeunes plants, la plupart des épinettes de Norvège, parmi lesquels des baumiers, des pins blancs, gris et écossais. La Riordon Company de St-Jovite fait aussi planter environ 750,000 jeunes plants. La plupart des plants sont importés des pépinières des Etats-Unis qui, il y a quatre ans, se sont procuré

les semences dans l'Europe septentrionale.

Ces compagnies espèrent planter bientôt autant de plants chaque année qu'elles abatront d'arbres. Il va de soi qu'une telle entreprise demande une immense organisation, ainsi qu'une grande quantité de travail expérimental; tout cela exige un énorme déboursé de capital. Mais les hommes qui dirigent ces compagnies n'auraient jamais entrepris une telle tâche, s'ils n'avaient pas été persuadés que c'était un bon placement et que c'était seulement ainsi qu'ils pourraient repeupler les parties déboisées de leurs domaines, avant d'épuiser la forêt primitive. La culture forestière demande un placement de fonds à long terme, et conséquemment la concession du terrain à bon marché et un minimum de dépenses préliminaires. On pense généralement, pour cette raison, que les gouvernements pourraient entreprendre une telle tâche plus avantageusement que les corporations ou les particuliers. Les compagnies de Québec ont cependant acquis d'immenses étendues gratuitement. Elles établissent elles-mêmes leurs pépinières et les agrandiront jusqu'à ce qu'elles puissent fournir assez de sujets pour la plantation. Comme on ne peut se procurer qu'une très petite quantité de la semence dans les forêts canadiennes, il faut recourir au Nord de l'Europe, mais il se peut que plus tard les forêts de notre pays fournissent ce qui sera nécessaire. On ne sait pas encore si l'épinette de Norvège s'acclimatera avantageusement au Canada. Il faudra donc expérimenter pendant plusieurs années. Mais pour éviter du retard, les compagnies coopèrent sous ce rapport avec la Commission de la Conservation.

Il est regrettable que les différents gouvernements provinciaux, qui sont les propriétaires des forêts, laissent incultes de vastes étendues de terres déboisées, jusqu'à ce que des compagnies soient "obligées" d'entreprendre le repeuplement, afin d'empêcher l'extinction de l'industrie de la pâte à papier. Quiconque aujourd'hui se permet de crier sur les toits que les forêts canadiennes sont "immenses", "inlimitées" ou "inépuisables", devrait être regardé comme l'ennemi du pays.—A.D.

**SOLDATS DE RETOUR**

Ecrivez pour détails vous disant comment faire \$10. par jour en vendant les produits Rewleigh de votre voiture. Reconnue bien établie. Ouvrage sain, plaisant et permanent. Donnez votre âge et aussi références. W. T. RAWLEIGH CO., Ltée, Dépt. No. 64, Toronto, Ont.

**MOUTONS enregistrés à vendre.** S'adresser à JOS. MORIN, St-André Rivière, Co. Kamouraska.



### QU'EN PENSEZ-VOUS ?

La chair du chien vaut-elle celle du mouton? Quel est celui qui contribue le plus à nous habiller le chien ou le mouton?

Bien des cultivateurs ont un lopin de terre qui ne peut servir qu'à l'élevage du mouton, et ils ne peuvent en garder.

Pourquoi? C'est pour faire plaisir à leurs voisins, ou bien éviter la chicane.

Comment cela? — Le voisin garde un chien qui s'amuse à faire mourir les moutons.

Le mouton n'a-t-il plus le droit de vivre près des villages?

— «Non, les chiens en ont le droit exclusif.

«Mais», dira-t-on, «le chien est un ami; il amuse les enfants, il garde la maison».

— Pas toujours, bien souvent il détruit les moutons qui sont réellement les amis.

— Le meilleur ami est celui qui s'occupe toujours nous rendre service, et pas celui qui nous fait du bien aujourd'hui pour nous faire du mal demain.

— Tous les chiens ne font pas du tort.

— Non, mais rares sont ceux qui rendent service.

— Alors qu'on fasse disparaître les mauvais chiens. Mais chacun est convaincu que son chien n'est pas mauvais; que c'est celui du voisin qui tue les moutons. Il y a pourtant moyen de les faire disparaître ces mauvais chiens, au moins, on peut se faire payer les dommages causés par eux.

— Dans l'Etat du Wisconsin, E.-U., pour garder un chien, il faut une licence. Ce sont les argentés ainsi perçus qui servent à réparer les dégâts faits par les mauvais chiens.

— Dans la province de Québec, toute municipalité peut, sur requête signée par au moins 25 électeurs, passer une résolution pour imposer une taxe au propriétaire ou gardien d'un chien dans cette municipalité. Ainsi le nombre de chiens qui courent les chemins et les champs diminuera, car peu de gens consentiront à payer une licence, pour un chien qui ne rend pas service.

— Mais ceux qui rendent service; ceux qui amusent les enfants ?

— S'ils rendent service, il vaut la peine qu'on paie une taxe pour les garder. S'ils ne valent pas la taxe d'une piastre, ils ne valent rien. Peut-être un jour ou l'autre, le chien qui amuse les enfants se décidera-t-il d'aller s'amuser avec les moutons, pour en faire mourir quelques-uns. En voilà une amusette pour les cultivateur. Il vaudrait mieux que se soit l'enfant qui joue avec les moutons. Le cultivateur s'en plairait moins.

En conférence à la Rivière-à-Pierre, un cultivateur me dit: «Je gardais 30 moutons, dans une seule nuit les chiens m'en ont détruit 4, et pour ne pas tout perdre, j'ai vendu ceux qui me restaient». 30 moutons ne valent-ils pas autant que les chiens d'une paroisse?

Que les cultivateurs signent donc une requête pour l'imposition d'une taxe, ainsi un grand nombre de chiens disparaîtront et les moutons seront moins exposés à la destruction.

J. J. Gautreau, B.S.A.,  
Instructeur en Elevage.

### HIVERNEMENT DE LA TRUIE

On logera la truie sagement. Un bâtiment dispendieux n'est pas nécessaire. L'essentiel est de fournir à la truie, une loge de nuit sèche, munie d'une bonne laitière et bien aérée sans courant d'air.

A la rigueur, une simple cabane portative, faite d'une seule épaisseur de plancher, peut suffire, si on dispose dans l'étable ou ailleurs d'un endroit plus chaud pour le temps de la mise-bas, ou si cette dernière se fait très tard.

Il faut faire le nécessaire pour que la truie prenne de l'exercice. Un des meilleurs moyens est peut-être de lui donner libre accès à la cour au fumier.

Comme la truie ne peut plus trouver dans le sol, les éléments minéraux qui lui sont nécessaires pour la formation de ses foetus, il faut les lui fournir sous forme de cendres de bois, de charbon de bois, d'os moulus et de sel.

L'alimentation de la truie pleine doit être suffisante mais économique. La ration doit maintenir l'animal en bon état de chair, mais sans excès de graisse.

Une certaine quantité de moulée est nécessaire. La farine d'avoine et les sous-produits de meunerie sont probablement les concentrés les meilleurs et les plus économiques. Les farines riches et le blé-d'Inde ne doivent entrer qu'en faible proportion dans la ration.

Les racines constituent pour les truies d'hivernement un aliment aussi économique qu'hygiénique. La quantité qui peut être de 15 lbs et plus, par jour, au commencement de la gestation, doit être réduite, à quelques livres, immédiatement avant la mise-bas.

Le foin de trèfle fait dans de bonnes conditions devrait toujours être donné à volonté.

Si la truie reçoit des racines, il est très rare qu'elle soit constipée; dans le cas contraire un peu de tourteau de lin est utile pour prévenir la constipation, toujours dangereuse chez les truies pleines.

### Avantages de la production du porc:

1o Le porc est l'animal qui se développe le plus rapidement. En un an, une truie peut donner, par une seule portée, de 1500 à 200 lbs de viande. Un boeuf ne

donne pas la moitié de cette quantité, même lorsqu'il est très fortement nourri et qu'il appartient à une race précoce.

2o le porc est l'utilisateur tout indiqué des sous-produits de notre industrie laitière si prospère.

3o L'élevage du porc que nous préconisons, ne demande pas de capitaux et de logements extraordinaires, et très peu de main-d'oeuvre sera nécessaire.

4o Les prix de vente sont très élevés; ils le seront probablement encore davantage en 1918. La demande des alliés est illimitée et il n'y a pas à craindre de vente.

### TRAVAUX D'AUTOMNE



#### L'amélioration des fèves de jardin par la sélection

**Importance des bonnes espèces.** Le maraîcher qui veut réussir dans son industrie doit tout d'abord trouver ce que désire le client; quelle que soit la qualité d'un produit, il serait tout à fait inutile de cultiver ce produit s'il ne se vend pas facilement. Certains marchés demandent un article de qualité supérieure; dans ce cas il vaut certainement mieux ne pas cultiver de gros légumes; d'autres marchés au contraire préfèrent avoir la quantité à plus bas prix, et pour les satisfaire il faut obtenir de gros rendements. Dans certains districts encore, ce sont les primeurs qui rapportent le plus; ailleurs il n'y a pas d'avantage à cultiver les primeurs. Il faut aussi, pour se mettre en mesure de satisfaire certaines exigences d'une année à l'autre, avoir de la semence d'une espèce sélectionnée spécialement car la graine que l'on achète dans le commerce ne donne pas toujours la même production d'une année à l'autre.

**Amélioration des fèves de jardin par la sélection.** Celui qui désire entreprendre ce genre de travail doit tout d'abord se faire une idée bien nette de ce que le marché demande, puis effectuer sa sélection de manière à améliorer ou à intensifier les caractères voulus, tout en éliminant les défauts. Comme les fèves se croisent très rarement entre elles, si jamais elles le font, on pourra choisir un certain nombre de plantes — plus elles sont grosses, mieux cela vaut — dans le champ où le jardin et les munir d'un tuteur puis on les laissera mûrir leur graine. L'année suivante on sèmera une quantité égale de fèves provenant de chaque plante en autant de rangs différents, et on examinera le produit de chaque rangée au point de vue des caractères que l'on désire améliorer, notamment l'apparence, la production, la précocité, la grosseur, etc. La saison suivante, on cultivera quelques-unes des

meilleures espèces et ainsi de suite, pour n'en garder plus qu'une à la fin. Mais même plus tard, si l'on veut maintenir la qualité des espèces, il faudra choisir des fèves des meilleures plantes, sans nécessairement les semer en rangées séparées. Un des fléaux principaux que l'on doit éviter avant tout dans ce travail est l'anthraxose, et l'on ne devrait jamais se servir de semence sur laquelle paraissent des taches de maladie ni même de gousses atteintes de cette maladie.

**Ce que l'on fait à Cap Rouge.** En 1911 quelques sélections sur des variétés régulières ont été faites à la station de Cap Rouge, et en 1915 quatre de ces espèces ont rapporté à raison de 106 boisseaux de gousses vertes à l'acre de plus que la graine provenant de grainetiers bien connus; c'est là une augmentation de 45%.

**Ce que les cultivateurs peuvent faire.** Les cultivateurs peuvent se procurer à Cap Rouge ou à la ferme expérimentale du district où ils se trouvent, de la semence de bonne qualité, vigoureuse et de bonne souche, et il leur suffira de quelques heures de travail par jour pour maintenir la qualité du stock. Ils feront bien de faire la demande de cette graine aussi tôt que possible, car la quantité cultivée à chaque station est limitée et la production ne sera augmentée que si la demande le justifie.

#### BUDGET MINIMUM D'UNE FAMILLE

Pour déterminer la quotité du bonus qu'il convenait d'accorder aux fonctionnaires publics afin de leur permettre de subsister, le gouvernement a chargé la Commission du service civil de faire un estimé du budget minimum d'une famille de cinq personnes — le père, la mère et trois enfants — et le budget minimum d'un homme sans dépendant. Ces budgets ont été préparés. Ils peuvent s'appliquer, nécessairement, aussi bien à une famille quelconque d'ouvriers qu'à une famille de fonctionnaire.

Pour un ouvrier, sa femme et trois enfants, la dépense annuelle nécessaire au Canada est estimée comme suit: nourriture, \$635; vêtement, \$271; combustible et éclairage, \$97; logement, \$255; dépenses diverses, \$300. Pour une personne sans dépendant, le coût minimum de la subsistance revient à \$312 pour l'alimentation, \$180 pour le logement, \$152 pour le vêtement et \$259 pour les dépenses diverses.

De sorte que le coût minimum de la vie est évalué par la Commission du service civil à \$1558 pour une famille de cinq personnes — une petite famille, vraiment — et à \$903 pour une personne qui n'a à pourvoir que pour soi.

Et la conclusion qui découle rigoureusement de ce rapport, quoiqu'elle n'y soit pas explicitement formulée, c'est que l'artisan qui a une femme et trois enfants de-

vrait recevoir un salaire minimum de \$30 par semaine, tandis que le célibataire qui n'est le soutien de personne devrait recevoir au moins \$17.30 par semaine.

Si ces salaires ne prévalent pas, il existe un déséquilibre manifeste dans l'économie du pays, et les travailleurs inadéquatement rémunérés devront opter entre la mendicité qui pourrait parfaire leur revenu, ou les privations, qui diminueront les forces productives de l'artisan ou feront s'étioler les êtres misérables qui attendent de lui leur pitance.

Or, quels qu'aient été depuis quelques années les relèvements de salaires, nous ne croyons pas nous tromper en affirmant que la grande majorité des travailleurs soutiens de famille ne reçoivent pas un salaire de \$30 par semaine, ou \$5 par jour de travail. Ont pu l'exiger ceux qui exercent quelque métier habile, et qui, solidement syndiqués, ont dès longtemps pressé leurs revendications pour un salaire équitable. Mais sont forcés d'accepter une rémunération sensiblement moindre tous les membres de cette multitude qui ne sont pas dans des emplois spécialisés et se prêtent à diverses besognes ne requérant pour ainsi dire pas d'apprentissage, journaliers, hommes de peine, aides des hommes de métier et qui accomplissent le plus souvent les plus rudes tâches. Et combien, parmi ces travailleurs, ont à pourvoir pour une famille de cinq enfants ou plus jusqu'à la douzaine?

Tous ces gens-là vivent dans une large mesure de privations, et les conséquences inévitables, sont que leur santé se détériore, que les enfants ne peuvent recevoir une instruction appropriée, que des enfants, surtout parmi les plus jeunes, meurent souvent, sans doute, par suite d'une nutrition insuffisante.

Ainsi, il est établi, par un document émanant du gouvernement, que le coût actuel de la subsistance dépasse les ressources moyennes d'une forte proportion de la classe populaire. Et en face d'une si tragique réalité, nous voyons les pouvoirs publics passer le temps à rechercher et à punir les insoumis, à faire des enquêtes inutiles comme celle de Guelph, à délibérer interminablement sur tous les problèmes à la fois sans en résoudre aucun, au lieu d'attaquer vivement et de solutionner ce problème vital qu'est le coût excessif de la vie.

#### LES CONSERVES D'AUTOMNE

**Cornichons:** Frottez les cornichons avec un torchon rugueux afin d'enlever le duvet et les piquants qui les entourent, placez-les dans une terrine, faites-les dégorger 24 heures, avec une poignée de sel gris, lavez-les dans de l'eau vinaigrée et placez-les dans des pots en grès avec des piments, poivrons, petits oignons, tomates vertes, clous de girofle, poivre en grain, couvrez entièrement de vinaigre. Fermez

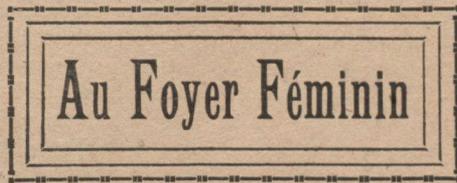
avec un linge fin recouvert d'un rond de parchemin très soigneusement ficelé; placez-les dans un endroit frais et ne consommez qu'après six semaines.

Plus relevés encore et plus variés sont les Pickles: Pour préparer les Pickles on doit aromatiser du bon vinaigre 20 jours à l'avance; pour cela faire, on dépose dans un vase de grès ou de faïence des branches d'estragon, de l'ail, des petits oignons épluchés, du thym, un brin de laurier, des clous de girofle, du poivre en grain, du sel des piments, on recouvre le tout de bon vinaigre, l'on bouche; le temps voulu écoulé, l'on passe et l'on y incorpore deux cuillerées de farine de moutarde anglaise par pinte de vinaigre. C'est ce vinaigre que l'on serve sur des cornichons, petits oignons, choux-fleur, choux rouge et pomme finement découpés, primeurs, poivrons, haricots verts préalablement nettoyés, coupés, blanchis quelques minutes à l'eau bouillante et mis dans les bocaux où dans le vinaigre ils macéreront au moins 15 jours.

Excellentes aussi les **Betteraves au Vinaigre**. Prenant une belle betterave rouge, on la fait bouillir 3 heures dans l'eau, à moins que l'on ne trouve plus pratique de la faire cuir au four. Etant cuite de la façon choisie, on la coupe en tranches que l'on range dans un pot de grès en y ajoutant de petits oignons épluchés, du sel et du poivre en grains. On couvre de vinaigre et on laisse mariner au moins trois jours. Si l'on désire avoir un excellent **Vinaigre pour salades** on met dans le fond d'un pot de grès, du cerfeuil, de la pimprenelle, un piment vert, 2 gousses d'ail, une grosse poignée d'estragon, des feuilles de cresson; le tout étant recouvert de vinaigre, reste à infuser 8 jours; ce laps de temps écoulé, on tire au calir et l'on met en bouteilles.

Qui ne désire conserver pour l'hiver, du **Persil, du Cerfeuil, de l'Estragon**. Les branches de ces plantes sont cueillies bien vertes et bien tendres, on les nettoie à l'eau fraîche, on les égoutte, on les place dans de petites bouteilles que l'on remplit d'eau bouillante et que l'on bouche sans tarder.

Les légumes en purée se gardent en mettant entre l'air et eux une couche de substance grasse, c'est ainsi que l'on opère pour l'**Oseille**. Ayant lavé celle-ci à plusieurs eaux on l'égoutte, et al mettant sur le feu dans un chaudron, on la fait fondre doucement en veillant à ce qu'elle n'attache pas. Placez-la toute chaude, sur un tamis; une fois égouttée passez-la à l'aide d'un pilon. Faites dessécher à plein feu en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse, versez-la dans un pot en grès et après 24 heures, couvrez-la d'une couche de bon saindoux.



## SONNET

J'ai respiré le ciel et subi les nuages,  
J'ai traversé des jours aux légers fonds themblants,  
J'ai penché des regards éblouis sur des pages,  
J'ai, sur des chemins d'or, croisé des moutons blancs;

J'ai tendu ma main froide à des rougeurs de flamme,  
J'ai trempé mes doigts chauds dans du bleu de ruisseau,  
J'ai laissé la musique envier mon âme,  
J'ai mêlé ma tristesse à des chansons d'oiseaux;

J'ai senti des printemps entrer par des fenêtres,  
J'ai vu des soirs mourir et des glycines naître,  
J'ai caressé des fruits, j'ai mordillé des fleurs;

J'ai connu des jardins où le beau temps se lève,  
J'ai fini des chagrins, j'ai commencé des rêves...  
Et je n'ai rien trouvé d'aussi doux que ton cœur.

Rosemonde GIRARD.

## LE PREMIER CONGRES GENERAL

Des Cercles de Fermières de la province à l'Hôtel du Gouvernement, Québec, les 22, 23 et 24 octobre, sous le patronage de l'honorable J. Ed. Caron, Ministre de l'Agriculture.

Ces institutions d'économie domestique, fondées en notre province depuis cinq ans, sont aujourd'hui au nombre de 70 depuis l'affiliation des Homemakers Clubs. Elles ont pris une extension telle que la fondation d'un Conseil provincial directeur était devenu nécessaire.

Le premier Congrès général des Fermières s'est tenu à Québec les 22, 23 et 24 d'octobre. Il a réuni plus de 100 déléguées de tous les coins de la province, sous la présidence de M. Alphonse Désilets, B.S.A., directeur général des Cercles.

Durant les huit séances du Congrès toutes les questions d'économie domestique et d'agriculture féminine, les statuts, l'administration et la direction, les expositions provinciales et locales, etc., furent étudiées et discutées en détail.

D'intéressants rapports furent présentés sur la Fédération Nationale des Institutions féminines du Canada. Les Ligues de Ménagères de Québec, les Cours Ménagers annuels et autres, par: Mlles Leblanc, Paré, Lajoie et Duval du Ministère de l'Agriculture, Mlles Kirby du Collège MacDonald, Mmes Dr Gamache et L. Doré de Pont-Rouge, Mlles Legendre de Plessisville, Julia Boily de Roberval. M. Delisle de Chicoutimi, Mme Dr Bouchard de Ste-Anne, Mme Arsène Dionne de St-Georges

de Beauce, Mme Gérin-Lajoie de Montréal. Mlle Larivière des Trois-Rivières.

On y a étudié le projet de fondation d'une revue consacrée aux intérêts de l'économie domestique: ce travail fut présenté par Mmes A. Désilets, (Yolande) et G. Lefavre, (Genevra) de Québec, avec commentaires par les délégués.

Tous les sujets d'agriculture féminine furent aussi traités par Mlles Bailly de Champlain, Brodeur de Valleyfield, Favreau de Rock-Forest, Bernard de Bonaventure, Ellen Mill de Maria, Riverin de Matane, Alice Gosselin de St-Ferdinand et Maria Bertrand de Ste-Martine de Chateauguay. Des commentaires furent faits par Mme Ouellet de St-Janvier de Terrebonne, A. Croteau de St-Agapit de Lotbinière, Georges Lemaire de St-Bonaventure d'Yamaska; Mlles Bérubé de St-Donat de Rimouski, Lucile Gosselin de Plessisville, Mary Gagné de St-Georges; Mmes Beland de Beauceville et F. Roy de Laprairie.

Les congressistes furent honorés de la visite de Hon. Sir Lomer Gouin et J.-E. Caron, de MM. Grenier, Savoie, Vaillancourt et Dumaine, du Ministère de l'Agriculture.

Un délicieux banquet, une messe avec sermon par le R. P. Hudon S. J., à Notre-Dame des Victoires et une promenade d'auto à travers le Québec historique agrémentèrent ces jours d'études.

Ce Congrès, le premier du genre en cette province, présente intérêt nouveau et portera des fruits nombreux pour tous les groupements féminins qui y étaient représentés. Nous en donnons le programme ci-après.

Yolande

## PREMIER CONGRES GENERAL DES CERCLES DE FERMIERES

De la Province de Québec, les 22, 23 et 24 octobre 1919, à l'Hôtel du Parlement de Québec, sous le patronage de l'honorable J.-Ed. Caron, ministre de l'Agriculture.

## PROGRAMME

## Mercredi le 22, à 3 hrs p.m.

Ouverture: Allocution de M. A. Désilets, B.S.A., directeur général des Cercles de Fermières; présentation des déléguées.

Discours de l'honorable Ministre de l'Agriculture.

Rapport général sur les Cercles depuis leur fondation.

Rapport général sur les Cercles depuis leur fondation.

Examen des lettres de créance.

Rapports des délégués de chaque Cercle.

## Mercredi le 22, à 7½ heures p. m.

Rapport des déléguées de la Ligue des Ménagères de la ville de Québec, par Mme J.-B. Hamel, gérante générale.

Rapports des déléguées des Cercles—Suite.

## Jeudi le 23, à 10 heures a.m.

Rapports sur la Fédération coopérative des Cercles de Fermières et des Homemakers Clubs par: Mlle Estelle Leblanc, secrétaire de la section française, Mlle Laura Kirby, secrétaire de la section anglaise.

Rapport sur la création d'un Conseil provincial des Cercles de Fermières, formé de toutes les déléguées officielles des Cercles à la présente convention, par Mlle Larivière, du Cercle des Fermières des Trois-Rivières.

Discussions, commentaires et résolutions.

## Jeudi le 23, à 2 heures p.m.

Rapport sur la Fédération Nationale des Instituts domestiques du Canada, par Mlle Estelle LeBlanc, du Bureau des Cercles de Fermières. Commentaires par Mme Dr J.-P. Gamache, secrétaire du Cercle de Pont-Rouge et 2ème vice-présidente de la Fédération.

Discussions et résolutions.

Elections du Conseil provincial et délégué au Conseil de la Fédération Nationale.

A la Salle Loyola, à 5½ heures p.m., souper offert aux conventionnistes, par la Ligue des Ménagères de la ville.

## Jeudi le 23, à 8 heures p.m.

Quelques moyens de grossir les finances d'un Cercle, par Mlle Christine Legendre, trésorière du Cercle de Plessisville. Com-

mentaires par Mlle Boily du Cercle de Roberval, Mlle Berthe Larivière, présidente du Cercle des Trois-Rivières et Mlle Grondin du Cercle de Beauceville.

Fondation d'une revue consacrée spécialement aux intérêts des Cercles, par Mme A. Désilets, (Yolande).

Suggestions par Mle G. Lefavre, (Genevra).

Commentaires et résolutions.

#### Vendredi le 24, à 10 heures p.m.

Etude des règlements officiels des Cercles.

Etude du programme de travail pratique:

(a) Potager: commentaires par Mme Lauréat Doré de Pont-Rouge; Bailly de Champlain et Mlle Antoinette de Valleyfield.

(b) Basse-cour: commentaires par Mme Lemaire de St-Bonaventure d'Yamaska; Mlle Anna Favreau de Rock Forest et Mlle Blanche Bernard de Bonaventure.

(c) Rucher: commentaires par M. C. Vaillancourt, chef du Service provincial de l'Apiculture, Mme Mathias Ouellet de St-Janvier de Terrebonne, Mlle Ellen Mill de Maria et Mlle Angéline Riverin d'Amqui (Matane).

(d) Cours annuels: commentaires par Mlles Eva Paré et Eveline Leblanc, du ministère de l'Agriculture.

(e) Réunions: commentaires par Mme Arthur Croteau de St-Agapit (Lotbinière); Mlle M.-A. Bérubé de St-Donat (Rimouski) et Mlle Alice Gosselin de St-Ferdinand d'Halifax.

(f) Bibliothèque: commentaires par Mme F. Roy de Laprairie, Mlle Maria Bertrand de Ste-Martine (Chateauguay), et Mlle Alice Duval, du Ministère de l'Agriculture.

(g) Fêtes et concours: commentaires par Mlles Julia Boily de Roberval; Lucille Gosselin de Plessisville et Auréa Cloutier des Trois-Rivières.

(h) Expositions provinciales et locales: commentaires par Mme Dr A. Bouchard de Ste-Anne; Mlle Marguerite Delisle de Chicoutimi et Mlle Mary Gagné de St-Georges (Beauce).

#### Vendredi le 24, à 2 heures p.m.

Spécialités locales à développer, industrie domestique des lainages et du lin, par Mme Arsène Dionne de St-Georges (Beauce).

Questions d'administration et de direction:

(a) Devoirs du Bureau de direction; des présidentes, secrétaires, bibliothécaires, trésorières, lectrices, etc.

(b) Distribution des vaelurs confiées par le ministère: oeufs, graines de semence, arbres et arbustes fruitiers, ruches et accessoires, littérature agricole, etc.

(c) Locaux des réunions, registres de comptes et d'archives, papeterie de correspondance, programmes et lettres circulaires, invitations officielles.

(d) Autres questions; nombre maximum des membres; requêtes, résolutions, etc.

Clôture: discours des officiels.

### LE LUNCH DES CONGRESSISTES

La Ligue des Ménagères de la ville de Québec a tenu à faire les honneurs de la ville aux Cercles de Fermières réunis en Congrès et servit à l'Ecole Technique, Boulevard Langelier, le joli souper dont on lira avec plaisir le spirituel et appétissant menu ci-dessous.—Y.

Ecole Technique de Québec  
Jeudi le 23 octobre 1919.

Premier Congrès Général des  
Cercles de Fermières :

Lunch offert aux déléguées

### DES CERCOLES DE FERMIERES

Par la Ligue des Ménagères de la ville  
de Québec.

#### Entrées

Sandwiches de pain brun.

#### Potages

Soupes "conventionnelles"

#### Entremets

Pâtés des Bonnes Ménagères à la farine naturelle.

Grands-pères "chaussés aux pommes" à la gérante générale.

Poudingue à la Présidente.

"Petites Fermières".....à croquer!  
Gateaux "Directeur".

Santé de la Ligue. Santé des Cercles.

Thé, Café.

### LE MOUTON—SON UTILITE.

Le Créateur, constituant l'homme, sur terre, roi de la création, le faisait non seulement supérieur à l'animal, mais il l'en faisait le maître, lui inspirant les moyens de tirer parti de chacune des différentes espèces créées; aussi ne tarde-t-on pas à nommer la race ovine qui se fait si riche en produits de toutes sortes.

Le mouton, qui se plaît à pâturer sur les côteaux et plateaux verdoyants, semble n'avoir rien reçu de Dieu que pour le rendre à l'homme; de sa chair d'abord, l'on se régale avec délices car elle est une excellente nourriture; de sa laine si précieuse on fabrique de chauds vêtements qu'il fait si bon de porter dans les froides saisons automnale et hivernale et dont on ne manque pas d'apprécier la beauté et la richesse. Avouons ici que la préparation de cette étoffe si recherchée dont nous parlons ci-haut nécessite de la part de l'homme, ou plutôt en majeure partie de

la femme, une somme de travail considérable; après la tonte qui se fait deux fois l'an, on procède au lavage de la laine que l'on débarrasse par là des matières grasses qui s'y trouvent; vient ensuite l'échiffage qui permet d'enlever les chiffes; puis le cardage par lequel on démêle la meilleure partie de la laine; après cette opération vient le filage, au moyen du rouet, par lequel on tord ensemble plusieurs brins.

Ce n'est qu'après tous ces différents travaux que s'obtient la laine si précieuse et que nous feront doublement apprécier les chauds tricots dont on pourra en faire, ainsi que les bonnes étoffes que l'on en obtiendra en tissant cette laine, c'est-à-dire, en entrelaçant plusieurs brins au moyen du métier à tisser.

Quant à la peau du mouton, les tanneurs, mégissiers, cordonniers et gantiers ne tarderont pas à en démontrer la valeur et le prix: notons aussi que la peau de mouton préparée appelée "basane" fournit le parchemin dont l'utilité se partage entre l'écriture, la reliure, etc.

La graisse du mouton, qu'on appelle suif, entre dans la fabrication des chandelles et des bougies et ne manque pas d'apporter à l'homme sa petite part de ressources.

Qu'on sache donc le reconnaître, que l'élevage du mouton constitue une tâche que l'on saurait dire ingrate puisque cet animal, pour peu de travail et de soin de la part de l'homme, lui apporte beaucoup de produits et de ressources de tous genres.

Une jeune Fermière,  
de La Malbaie.

### QUELQUES TACHES ET DIFFERENTS MOYENS DE LES ENLEVER

**Taches de Graisse.**—Sur tissu lavable: eau chaude et savon. Sur tissu délicat: papier buvard et fer chaud, gazoline benzine, ammoniaque ou alcool. (Pour éviter le cerne, ajouter du sel à la gazoline et après l'opération, saupoudrer de craie ou de plâtre finement pulvérisés).

**Taches de Rouille.**—Jus de citron et sel fin, sel d'oseille ou acide oxalique, sel de citron ou acide citrique.

**Taches d'Encre.**—Lait sur, chaud de préférence. Sur toile ou coton: enlever la couleur de l'encre avec chlorure de chaux, ce qui reste s'enlève comme la tache de rouille. Encre de couleur: acide sulfureux (vapeur de soufre). Sur la laine: 2 parties de crème et une partie de sel d'oseille bien pulvérisés.

**Taches de Peinture de Vernis.**—Térébenthine et ammoniaque en parties égales.

**Taches de Goudron de Cambouis.**—Corps gras, térébenthine, alcool.

**Taches d'Herbe.**—Alcool.

**Taches d'Iode.**—Ammoniaque.

**Taches de Thé de Café.**—Tissus de lin ou de coton: borax, eau chaude. Tissus de laine ou de soie: jaune d'oeufs et alcool ou glycérine.

**Taches d'Oeufs:**—Eau tiède, ammoniacque, peroxyde d'hydrogène.

**Taches de Vin de Fruits:**—Eau de Javelle, acide sulfureux, sel d'oseille, lait, jus de citron et sel.

**Taches d'Acide:**—Ammoniacque. (Les acides et les substances alcalines se neutralisent réciproquement).

**Taches de Boue:**—Jaune d'oeufs, crème de tartare, patates crues. Sur vêtement caoutchouté; eau vinaigrée.

**Taches de Roussi:**—Jus de citron, jus d'oignon bouilli dans du vinaigre avec un peu de savon.

### RECETTE—EAU DE JAVELLE

1 livre de soda à laver,  $\frac{1}{4}$  de livre de chlorure de chaux, 2 pintes d'eau bouillante.

Laisser ces substances se dissoudre, mettre dans des bouteilles foncées. (La lumière altère l'eau de Javelle). Garder dans un endroit frais.

### Causerie Scientifique

#### L'ART DE BIEN MANGER EST DIFFICILE

##### Un Monsieur qui digère mal.

Rien de plus désagréable qu'un monsieur qui digère mal. Triste, inquiet, hargneux, grondeur, irritable, âcre comme ses humeurs, il colore tout en noir et décourage la meilleure amitié et, comble d'infortune, se déplaît à lui-même plus encore qu'il ne déplaît aux autres, désharmonisé qu'il est dans tout son organisme par le trouble de ses fonctions digestives.

Cela marque bien l'importance d'une bonne digestion mais, pour bien digérer, il faut manger bien, et manger est un art qui peut sembler facile, que tout le monde croit connaître, et que fort peu, cependant, savent et pratiquent. Le nombre des dyspeptiques qui désolent le monde en est la meilleure preuve.

La bonne cuisine "bourgeoise" traditionnelle, pas plus que les savantes combinaisons artificielles, qui appellent à leur aide toutes les ressources de la chimie, ne sauraient prétendre à donner aux aliments la forme et la constitution sous lesquelles ils peuvent être absorbés pour subvenir aux exigences nombreuses du corps humain, à son accroissement, à son entretien et à la réparation de ses pertes.

Ce n'est que par la série de transformation physico-chimiques qu'ils subissent dans les divers segments du tube digestif, et qui précisément constituent la digestion, qu'ils acquièrent progressivement cet état très spécial.

C'est dans la bouche que commence la digestion et, du fait de la mastication et de l'insalivation, les aliments y doivent su-

bir de très importantes modifications impérieusement exigées comme condition essentielle du rendement normal du travail digestif.

#### Bien mâcher est une nécessité et un devoir

La mastication n'a pas seulement pour effet d'amener à l'état de pulpe parfaitement lubrifiée le bol alimentaire et de lui permettre de franchir, sans violence, sans la moindre irritation, l'isthme du gosier, d'autant plus aisément qu'elle aura été pratiquée plus consciencieusement, elle a surtout pour but, en triturant les aliments, de les diviser en particules de plus en plus nombreuses et fines, de façon à mettre chacune d'elles en contact intime avec la salive qui a pour fonction d'"amorcer" la digestion.

Ce n'est pas en quelques coups de dents, hâtifs et désordonnés, qu'on obtiendra ce résultat. Il faut—ce premier stade de la digestion étant tout particulièrement sous la dépendance de la volonté—du temps, de la patience, une application soutenue au moins pour prendre l'habitude de bien mâcher et, aussi le désir de bien faire.

Malheureusement, beaucoup semblent s'imaginer que le temps qu'on passe à table est du temps perdu. C'est parfois vrai, mais, le plus souvent, cela est faux, et un repas "expédié" en dix minutes est un repas mal pris qui, certainement, se vengera, à un degré quelconque, sur l'organisme.

Une demi-heure est la bonne moyenne nécessaire et suffisante.

Les joues, les lèvres, la langue interviennent dans l'acte de la mastication, en ramenant entre les dents les parcelles alimentaires qui s'en échappent; la langue, en les malaxant et en les pressant contre le palais, contribue encore à les imprégner de salive; mais le premier rôle est évidemment dévolu aux dents, et il s'accomplit grâce aux mouvements très variés dont est doté le maxillaire inférieur.

Pour manger bien, il faut donc d'abord avoir des dents et autant que possible de bonnes dents. Théoriquement, c'est évident, et l'expérience le prouve également et surabondamment, surtout depuis cette guerre, au cours de laquelle on a pu remettre à neuf d'innombrables estomacs tout simplement en soignant les dents ou en remplaçant les absentes.

#### Soignons nos dents: elles sont indispensables

Les dents naturelles vaudront toujours mieux que le plus parfait des dentiers artificiels, aussi ne saurait-on prendre trop de soin de la bouche et de sa dentition en particulier.

En France, ces soins sont, encore à notre époque, très généreusement négligés, et c'est souvent pour une simple question de coquetterie, parce que "cela se voit", qu'on se décide à faire remplacer

une dent définitivement cariée. Celle-là seule sera restaurée, et, malgré l'avis du dentiste, qui peut paraître "intéressé", mais qui n'en a pas moins raison, les vieux chicots puants qui infectent l'arrière-bouche sont précieusement conservés.

D'ailleurs, il est de fait que, dans nos campagnes particulièrement, à partir d'un certain âge, qui est loin d'être "l'âge mûr", on se désintéresse malheureusement tout à fait de ses dents, même de "ce qui se voit".

C'est une grave erreur, car, à tout âge, elles sont absolument nécessaires.

Dans sa perfection, la règle est extrêmement simple: une dent tombée doit être remplacée, et toute dent cariée, si peu que ce soit et sans attendre l'éveil de la douleur, immédiatement confiée au dentiste, qui, après l'avoir désinfectée, l'obturera, la rendant d'abord inoffensive pour sa voisine et lui assurant ainsi une période de durée et d'utilité quasi indéfinie.

L'intervention du dentiste est nécessaire, souvent aussi, chez les enfants, au moment où s'effectue la seconde dentition, pour corriger, avant que les maxillaires n'aient perdu leur malléabilité, les irrégularités qui peuvent se produire. Plus tard, on pourra regretter d'avoir trop attendu, mais ce sera en vain.

Il serait très utile enfin de recourir, de temps en temps, aux bons offices d'un spécialiste pour pratiquer ce qu'on appelle un "nettoyage de la bouche", c'est-à-dire l'ablation du tartre, ce dépôt pierreux qui se fait au collet des dents, les déchausse et les ébranle, et fait saigner les gencives qu'il infecte et dont la contagion peut s'étendre au périoste alvéole-dentaire et déterminer des inflammations douloureuses et finalement la carie.

Ce tartre enlevé, le nettoyage des dents devient vraiment efficace. Il doit être pratiqué avec une brosse ni trop malle—car il s'agit d'empêcher que ne se dépose de nouveau, abusivement et trop rapidement, le tartre qui sans cesse se réforme—ni trop dure—car il faut éviter de déchausser le collet de la dent et de faire saigner la gencive.

C'est après le repas qu'il convient de pratiquer ce brossage attentif, afin d'éviter dans la bouche, dans l'interstice des dents et au niveau de leur collet, la stagnation, des débris alimentaires dont les fermentations acides altèrent peu à peu le tissu des dents, ouvrant ainsi la porte aux microbes qui pullulent dans la bouche et deviennent les agents actifs de la carie.

On a tort de se servir au hasard de la réclame ou du caprice d'une poudre, d'une pâte ou d'une eau dentifrice qui peuvent contenir des substances plus ou moins nuisibles à la vitalité de la dent. Le savon est un bon dentifrice.

#### De la bouche à l'estomac, avis aux gloutons

La bouche ainsi armée de bonnes dents, la mastication et l'insalivation, si toutefois

on le veut bien, deviennent possibles. Les aliments ingérés posément se réduisent peu à peu en un bol parfaitement homogène, et sont dégutés à intervalles suffisamment espacés pour l'œophage.

On comprend fort bien comment, par exemple, des croûtes mal insalivées et brutalement avalées peuvent blesser au passage le revêtement du conduit œsophagien et déterminer des troubles divers, et comment aussi d'énormes bouchées, se succédant sans mesure, avec cette rapidité si stupéfiante qu'on observe chez certains mangeurs imprudents, peuvent remplir complètement l'œsophage et le larynx et provoquer, en obstruant les voies respiratoires, la mort brusque.

Ces cas ne sont pas particulièrement rares. On en a signalé deux encore récemment, à la Société de médecine légale. Il s'agissait de deux individus bien portants, morts subitement au cours du repas. A l'autopsie, on a trouvé dans l'œsophage, de volumineux morceaux de viande, longs de 8 et 10 centimètres et larges de 3 centimètres, qui obstruaient l'orifice de la glotte.

Mais mettons les choses au mieux et supposons ces aliments rendus, tant bien que mal, à leur état brut, dans l'estomac. Il est évident qu'on va imposer à celui-ci un travail de broyage et de trituration pour lequel il n'est pas fait, et qui n'ira pas sans lui imposer une vive fatigue et provoquer, à la longue, des troubles dyspeptiques graves et, par des irritations sans cesse répétées, une inflammation chronique dont, étant donnée la fréquentation du cancer chez les dyspeptiques, il serait très osé de dire qu'elle ne constitue pas le terrain de choix du virus cancéreux.

Avis donc aux gloutons, bien qu'on prétende que "ventre affamé n'a point d'oreilles".

Mettez-vous à table de bon appétit, mangez de bonne humeur et en bonne compagnie; laissez à la porte de votre salle à manger toute préoccupation et proscrivez la lecture, celle surtout des journaux qui sans cesse vous parlent de vie chère et de bolchevisme; ne mangez pas trop et pas trop souvent; mangez lentement et mâchez courageusement; prenez un peu d'air et d'exercice après votre repas, et il est tout probable, si vos aliments ont été convenablement choisis et préparés, que vous digérez "aimablement".

("La Croix").

C. B.

#### UN DIPLOME, MEDAILLE D'OR

Aux Jeunes Fermières de Plessisville.

Il nous fait plaisir de signaler à nos lecteurs les succès remportés depuis 4 ans par le Cercle des Fermières de Plessisville à l'Exposition provinciale de Québec. La

Commission de l'Exposition a accordé, cette année, un diplôme, Médaille d'Ar, à ce Cercle de Fermières dont les exhibits ont remporté une fois de plus les suffrages unanimes des juges en enseignement ménager et en agriculture féminine.

Nos félicitations les plus cordiales à ces femmes intelligentes et actives qui contribuent à développer dans leur région l'amour du sol et de la bonne économie domestique.

Yolande.

#### EMBALLAGE DES POMMES

L'emballage des pommes en caisse, qui est d'usage général dans l'Ouest, tend maintenant de plus en plus à se répandre dans nos provinces de l'Est. Il y aura toujours, sans doute, des consommateurs qui préféreront l'emballage en baril, mais leur nombre va diminuant. Il est donc indispensable que nos propres arboriculteurs se familiarisent avec ce nouveau mode d'emballage.

Les emballeurs de l'Ouest se sont constamment efforcés d'améliorer leurs procédés; ils y ont réussi, et à l'heure actuelle les types modèles d'emballage ne laissent plus rien à désirer. Nos arboriculteurs de l'Est feront donc bien de ne pas oublier, s'ils ont recours à l'emballage en caisse, qu'ils auront à soutenir la concurrence de districts où ce genre d'emballage a atteint un degré d'excellence qu'il est difficile de surpasser.

Quatre modes différents d'emballage suffisent pour toutes les pommes mises dans le commerce, et comprenant 24 grosseurs différentes. Ces grosseurs varient de 36 à 225 pommes à la caisse. La grosseur 36 comprend des pommes  $3\frac{3}{4}$  pouces et plus; celles de la grosseur de 225 ne devraient jamais être emballées à l'exception de celles qui appartiennent à des variétés très colorées et de très bonne qualité.

Les quatre emballages dont nous venons de parler sont ceux dits 3-2, 2-2, 2-1 et 3 droit, ces chiffres désignant la manière de disposer les pommes dans les rangs. L'emballage 3-2 convient pour les pommes moyennes et petites, et comprend 10 grosseurs différentes; l'emballage 2-2 est pour les pommes moyennes et grosses, comprenant également 10 grosseurs; les emballages 2-1 et 3 droit ne comprennent que 4 grosseurs et ne sont employés que pour les très grosses pommes.

## UNE VICTOIRE SANS LENDEMAIN GLO- RIEUX

A quoi auraient servi tous les sacrifices, toutes les douleurs, toutes les souffrances, tous les héroïsmes de nos soldats, si aujourd'hui on laissait abattre notre cher pays par la défaite économique?

Ce serait une victoire sans lendemain glorieux. Est-il possible de penser que notre pays aurait participé si avantageusement au grand conflit universel et qu'aujourd'hui ceux qui étaient si fiers des hauts faits d'armes de ses troupes, ne feraient rien pour l'aider à reprendre sa vie d'avant-guerre?

Le grand emprunt national n'a pas d'autre but, c'est le devoir de tous et de chacun d'y souscrire, puisqu'en outre de collaborer au relèvement économique de notre patrie, c'est faire le placement le plus sûr et le plus profitable.

Que nos compatriotes dont les frères se sont immortalisés dans la grande mêlée des peuples, n'aillent donc pas par leur apathie, par leur indifférence, par leur antipathie même, nuire à l'oeuvre de reconstruction économique de notre patrie commune.

L'insuccès de l'emprunt signifierait une retentissante défaite économique et équivaldrait à une victoire sans lendemain glorieux.

D-33

## C'EST POUR VOUS QUE L'ETAT EMPRUNTE

Qui que vous soyez, professionnel, financier, négociant, industriel ou ouvrier, c'est pour vous que le prochain emprunt est lancé. Et voici comment:

Tous les pays du monde ont été bouleversés par la guerre; l'ancien ordre de choses a été renversé; l'équilibre est rompu dans l'organisation économique.

Eh bien, l'emprunt n'a d'autre objet que de rétablir l'ordre dans les finances du pays et de réorganiser la vie économique.

Alors, qui niera que le succès de l'emprunt bénéficiera à tous? Actuellement les banques regorgent de millions. Ne croit-on pas que, si ce numéraire était en circulation, tous en retireraient un grand avantage? C'est cela que l'Etat veut faire en faisant appel aux citoyens. Il leur demande que ces millions qui ne produisent rien et qui ne rapportent qu'un intérêt minime, servent au pays et à toutes les classes du pays.

A-38

# Pourquoi tout Canadien Achetera des Obligations de la Victoire

**N**ATION militairement et commercialement puissante, le Canada sort triomphant de la guerre, respecté et admiré par le monde entier.

Et le Canada continuera à marcher la tête haute.

Nous ferons face à nos obligations envers nos morts héroïques, nos soldats mutilés et invalides et ceux des nôtres qui ont eu la bonne fortune de rentrer au foyer.

C'est le devoir du Canada.

Pour l'accomplir, chacun de nous fera sa part.

Chacun contribuera ainsi à assurer la prospérité générale du pays, des commandes à nos manufactures, l'activité dans les ports de mer et des lacs et la vente à l'étranger de l'excédent des produits de nos fermes et de nos manufactures.

Pour réaliser ce programme, l'Etat a besoin d'un fonds de roulement plus considérable.

Cet argent, nous l'avons, mais il se trouve entre les mains des particuliers, plutôt qu'entre les mains de l'Etat. On le trouve dans les Caisses d'Epargne, dans les Compagnies de Prêts, et généralement répandu au Canada. C'est ainsi que nos dépôts dans les banques et les bureaux de poste ont augmenté en cinq ans d'un milliard (\$1,086,013,704) à un milliard et trois quarts, (\$1,740,462,509), une augmentation de près de deux tiers de milliard (\$654,448,805).

Le peuple canadien prêtera ses économies personnelles à l'Etat qui les emploiera comme fonds de roulement pour maintenir notre prospérité industrielle et commerciale.

Hommes et femmes, dans toutes les conditions sociales, sans exception, sont intéressés au maintien de notre prospérité, c'est pourquoi, tous et chacun, dans toutes les conditions sociales, sont personnellement intéressés à faire de l'Emprunt de la Victoire 1919 un colossal succès.

Ils contribueront ainsi à maintenir le Canada au rang qu'il occupe aujourd'hui, à l'avant-garde du progrès mondial.

## Emprunt de la Victoire 1919

**"Chaque dollar sera dépensé au Canada."**

Publié sous les auspices du Ministère des Finances  
du Canada par le Comité Canadien de l'Emprunt  
de la Victoire.

# Connaissez - vous la CELEBRE POTION ANTILAITEUSE

du Dr N. ALPHONSE SIROIS, de Ste-Anne de la Pocatière.

C'EST LE PLUS GRAND

## Nettoyeur et Purificateur

du corps et du sang. Le secret de la santé est de se tenir le système en parfait ordre par le bon fonctionnement des intestins et des reins.

**INDICATIONS.**—Sevrage, ôter le lait dans les membres et le sang, le temps de la grossesse, fausses couches évitées, jambes de lait, maux de matrice, retour de l'âge, hydropisie, mal de reins, rhumatismes, éclampsie, impuretés de sang de toutes sortes, le trop d'embonpoint, la constipation et la mauvaise digestion.

Remède absolument inoffensif. Il agit en nettoyant les intestins, les reins et le sang. Consultations gratuites verbalement ou par écrit. Envoyez-moi \$2.00 et je vous enverrai le traitement qui convient dans chaque cas.

**DEMANDEZ-LA. EN VENTE PARTOUT.**

# TRAPPEURS

GRATIS

Demandez-nous ce  
Livre Excellent



C'est précisément ce que vous avez cherché. "THE ART OF TRAPPING" (c'est-à-dire "L'Art du Trappeur," livre imprimé en anglais) est le meilleur et le plus complet guide qui ait jamais été publié à l'usage des trappeurs—écrit par des hommes experts et à une dépense fort grande. Voici ce qu'il contient: une description détaillée et exacte, des illustrations et des traces de différents animaux fourrés de l'Amérique du Nord; la méthode, le temps et l'endroit les plus avantageux pour placer les pièges les leurres et les odeurs les plus efficaces; les dimensions des pièges à employer; la façon correcte de dépo- uiller et de manier chaque peau pour lui donner la valeur la plus grande; les lois de chasse de chaque province.

La Maison "SHUBERT" envoie ce livre fameux GRATIS à chaque personne qui s'intéresse à prendre des animaux fourrés ou à en faire des collections. Il suffit de signer et de nous envoyer le coupon aujourd'hui. "THE ART OF TRAPPING" n'est pas un catalogue de marchandises, mais un vrai Guide des trappeurs, lequel contient des renseignements d'une valeur inestimable pour chaque trappeur. Ce livre guide et aide le trappeur expérimenté, et il enseigne au novice l'art de trapper les animaux de la meilleure façon. Aucun trappeur, aucune personne qui collectionne des fourrures ne peut se passer de ce livre unique. Demandez-nous votre exemplaire sur-le-champ.

**A.B. SHUBERT LTD.**  
LA PLUS GRANDE MAISON DU MONDE S'OCCUPANT EXCLUSIVEMENT DE  
**FOURRURES BRUTES D'AMERIQUE DU NORD**  
324 DONALD ST., WINNIPEG, CANADA.

SIGNEZ CE COUPON ET ENVOYEZ-NOUS-LE AUJOURD'HUI

VEUILLEZ M'ENVOYER, SANS ENGAGEMENT DE MA PART VOTRE BULLETIN

## "THE ART OF TRAPPING"

LE MEILLEUR ET LE PLUS COMPLET GUIDE JAMAIS PUBLIÉ À L'USAGE DES TRAPPEURS

Et, Veuillez aussi me tenir au courant du marché  
de Fourrures brutes pendant la saison 1919-1920.

Nom \_\_\_\_\_  
Bureau de poste \_\_\_\_\_ R.F.D. \_\_\_\_\_ Boîte \_\_\_\_\_  
District \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_  
Electoral \_\_\_\_\_

COPYRIGHT CANADA, 1919 A.B. Shubert Ltd.

HE ! OUI !  
C'EST GRATIS



Pour avoir chez vous la gravure colorisée du généralissime Foch, le vainqueur du Boche usurpateur.

Nous en avons encore quelques copies. Découpez ce Coupon immédiatement pour avoir la vôtre avec notre catalogue de meubles. Agissez de suite. Demain sera peut être trop tard.

### EUG. JULIEN & CIE., Ltée.

Veillez m'adresser de suite votre catalogue de meubles avec gravure de Foch.

Nom \_\_\_\_\_  
B. P. \_\_\_\_\_ Co. \_\_\_\_\_  
Province \_\_\_\_\_  
B. F. \_\_\_\_\_

**\$3.00 POUR 50c.**

3 recettes pour faire vous même le parfum pour attirer le renard, vison et rat musqué, vous voudront des centaines de piastres. Sont reconnues les meilleures de l'Amérique. N'ont jamais manqué de donner succès. Vrai bargain pour 50 cts.

Adressez:— ALLEN NOUVEAUTES, StZacharie, Qué.

**\$1.00 POUR 50 CTS.**

100 coupons de soie assortie pour couvrepied, 50 cts.  
25 coupons de velours pour coussin, 50 cts. Jeux populaires: échecs, dames, domino, renard, prison, etc. 20 belles cartes postales, 50 cts. 5 fleurs rares pour fenêtre l'hiver, 30 graines de chaque sorte: Acacia, dracaena, héliotrope, lierre, plante barométrique, 50 cts. Tous les articles \$1.50 franco.  
Adressez—ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Qué.

*Industriels, Marchands, Cultivateurs,  
Hommes de Profession, etc.*

**ENCOURAGEZ** nos **INDUSTRIES** Québécoises.



Lorsque vous avez besoin d'impressions de tous genres, tels que :  
Cartes d'affaires, Entêtes de lettres, Factures, Livres, Revues, Catalogues  
d'une ou de plusieurs couleurs, etc., écrivez-moi et fournissez-moi  
l'occasion de vous donner mes prix et vous serez certain d'avoir un  
travail soigné et rapide.

Je suis actuellement à installer de nouvelles machines à composer  
et serai en mesure de répondre à toutes les exigences de ma clientèle  
par une livraison prompte et un travail irréprochable.

Je fais une spécialité de feuilles de comptabilité, réglage, binder,  
ledger, et RELIURES DE TOUS GENRES. Ouvriers d'expérience  
dans ce genre d'ouvrage. TRAVAIL PROMPT. PRIX RAISONNABLES.  
ECRIVEZ-MOI.

**ERNEST TREMBLAY, IMPRIMEUR-RELIEUR**

146, RUE DU PONT,

QUEBEC.

Tél. 4822

Tél. du soir : 6887

**Chiquez le Tabac  
King George's  
Navy**

Et savourez  
son arôme  
persistant.

SIR MONTAGU BROWNING  
Amiral, Chef de la Commission  
nommée par les Alliés pour l'inspection  
des bases navales allemandes,  
d'après les termes de l'armistice.

15¢

# 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.

#### A NOS LECTEURS

M. le professeur Thomas se voit dans l'impossibilité de nous donner pour ce mois sa chronique de guerre; en décembre il publiera un article ayant pour titre: "La mort d'un Soldat Français au front".

#### PAR LE METISSAGE

##### L'AMELIORATION D'UN TROUPEAU

En 1910 et 1911, la ferme expérimentale de Brandon s'est montée un troupeau de brebis des prairies de l'Ouest. Ces brebis devaient servir comme bêtes de souche dans une expérience sur l'amélioration par le métissage. C'étaient des bêtes du type habituel de la brebis des prairies, petites, d'aspect chétif, révélant un grand mélange de races, mais où le sang Mérinos avait laissé le plus de trace. Elles furent accouplées à un bon bélier Oxford Down. Leurs agnelles, lorsqu'elles eurent atteint l'âge de la reproduction, furent accouplées également à un autre bélier de la même race, et ce mode d'élevage fut continué sans interruption. La première année, le troupeau s'accrut d'environ 50 pour cent, puis on le maintint au même nombre tous les ans. Chaque année on réformait les brebis les moins désirables et l'on conservait les autres pour les faire saillir. En l'automne de 1916 on vendit la dernière des brebis de souche, et en l'automne de 1917, toutes les premières brebis croisées qui mon-

traient dans leur apparence le moindre signe de leur origine bâtarde. En 1918 le troupeau d'élevage se composait donc de brebis métisse Oxford Down d'une taille et d'une conformation uniformes, toutes à face brun foncé et à laine d'un type uniforme. Pour obtenir un changement si complet et si radical dans l'apparence du troupeau en un temps aussi court, il avait suffi d'employer tous les ans un mâle de race pure. En ce court espace de temps la taille moyenne des moutons avait augmenté de près de 50 pour cent et le rendement de la laine d'environ 30 pour cent. Le premier croisement d'Oxford sur les brebis des prairies avait donné une progéniture ayant le type Oxford bien marqué, et une taille plus forte. Mais l'aspect n'était pas encore uniforme et l'on voyait bien des signes de la qualité ou du manque de qualité de la mère. Le deuxième croisement était une grande amélioration sur le premier, et au troisième croisement, nous avions des moutons qui pouvaient à peine se distinguer du sujet de race pure.

Nous nous sommes servis de la race Oxford Down dans cette expérience, mais ce n'est pas pour la recommander à l'exclusion de toutes les autres. Nous l'avons choisie spécialement pour augmenter la taille des animaux, car les brebis péchaient beaucoup par le manque de taille. Nous aurions pu nous servir d'autres races, par exemple les Hampshire ou Suffolk des races Down, ou les Leicester, Cotswold ou Lincoln des races à longue laine, ou encore, si nous avions voulu chercher à atteindre une forme plus compacte, une maturité plus précoce, nous aurions pu nous servir des Southdown ou Shropshire.

Beaucoup d'éleveurs pratiques de l'Ouest ont répété cette expérience sur leur propre ferme et ont obtenu les mêmes résultats. Rien ne s'oppose à ce que beaucoup d'autres en fassent autant et ne changent leur troupeau bâtarde actuel en un troupeau de qualité fine, uniforme, de belle apparence, ressemblant de près à la race pure dans laquelle ils ont choisi leurs reproducteurs. Le procédé est très simple: choisissez une bonne race enregistrée de bons reproducteurs de cette race, tenez-vous en à une seule race et réformez la progéniture de pauvre qualité. En vous y prenant ainsi, et pourvu que vous nourrissez bien votre troupeau et que vous lui donniez tous les soins nécessaires, vous arriverez très rapidement au but désiré.

#### AVIS AUX TRAPPEURS CANADIENS

A. B. SHUBERT, LTD., ont le plaisir d'annoncer l'ouverture de leur magasin de fourrures au No. 324, rue Donald, à Winnipeg, Manitoba.

"Shubert" n'a pas besoin d'être présenté au trappeur CANADIEN, vu qu'il a été en affaires depuis plus de trente-six ans. Cette succursale au Canada a pour unique but d'établir une relation plus étroite entre le trappeur canadien et "Shubert", et les trappeurs canadiens sont priés d'adresser toutes communications à A. B. SHUBERT, LTD., 324 rue Donald, Winnipeg, Can.

PRODUIT DE LA FERME

**Beurre:—** Prix en gros

Crèmerie.....	\$0.60
Laiterie.....	0.58½
Oléomargarine, lb.....	0.33
Fromages, Oeufs, etc.....	
Fromage.....	0.25
Oeufs, Nos 1 et 2.....	0.52
Oeufs, select.....	0.63
Oeufs, très frais.....	0.70
Sirop d'érable, tins 8½-13 lbs.....	2.50
Sucre d'érable, la lb.....	0.30
Miel blanc, rayon lb.....	0.25
Miel blanc, coulé, lb.....	0.23
Miel brun, coulé, lb.....	0.00
Miel brun, rayon, lb.....	0.18

**Patates, Oignons:—**

Prov. de Q., 90 lbs.....	1.70
Blanches, 90 lbs.....	1.75
Patates Mont. Vertes, 90 lb.....	0.00
Oignons, 75 lbs.....	3.75

**Fèves:—**

Blanches, 60 lbs.....	6.00
Jaunes, minot.....	0.00

**Pois:—**

Pois à soupe, minot.....	3.75
--------------------------	------

**Foin:—**

Foin No. 1, tonne.....	24.00
Foin, No. 2, tonne.....	23.00
Foin No. 3, tonne.....	21.50

**Poissons:—**

Haddock.....	0.07
Morue ordinaire.....	0.06½
Morue tranchée.....	0.10
Maquereau.....	0.15
Truite de ruisseaux.....	0.35
Harengs gelés.....	0.07
Flétan.....	0.19
Doré.....	0.17
Thon.....	0.00
Truite des lacs.....	0.18
Poisson blanc.....	0.17
Saumon Gaspé.....	0.38
Saumon B. C.....	0.20
Flounders.....	0.08
Anguilles, Couple.....	0.60
Brochet.....	0.12
Eperlan, livre.....	0.13
Gaspéreau, 100 lbs.....	4.50

**Poissons salés et en saumure:—**

Harengs de Labrador, ½ brl.....	6.00
Marquereau Kits, 20 lbs.....	4.50
Truite de mer, ½ brl.....	13.00
Morue Salée.....	0.08
Anguille, salée, lb.....	0.00
Hareng salé baril.....	12.25
Hareng salé, baril.....	7.00
Saumon Labrador, ½ baril.....	14.00

**Poissons fumés:—**

Haddles, bte, lb.....	0.12
Harengs, fumés, pqt. de 5 bts.....	0.00
"Kippers" nouveaux, bte.....	0.00
Bloaters, bte.....	2.00
Haddocks filets.....	0.13
Anguille fumée.....	0.00

**Poissons séchés et préparés:—**

Morue désossée, lb.....	0.17
Morue, Shredded, p. boîte.....	2.40

**Huitres, Homards:—**

Standard, can. 1-3.....	0.00
Select, en vrac. cartons.....	0.00
Homards vivants, la lb.....	0.00
Homards Bouillis, la lb.....	0.18

**Conserves de fruits, etc:—**

Tomates, No 2½ doz.....	1.90
Tomates, No. 2, douz.....	1.40
Betteraves, 2 lbs.....	1.50
Betteraves, 2 lbs.....	1.32½
Ananas coupés en dès, 1½ lb.....	2.75
Ananas emportés, 2½ lbs.....	4.75
Ananas entiers (Can.), 3 lbs.....	0.00
Ananas tranchés, (Can) 2 lbs.....	3.60
Ananas râpés, (Emp. Can) 2 l.....	3.50
Bluets Standard, douz.....	1.90
Blé-d'Inde, épis douz.....	7.00
Blé-d'Inde, 2 lbs., la douz.....	1.70
Cerises rouges, sans noyau, lbs.....	4.50
Framboises, sirop épais, 2 lbs.....	4.80
Fraises, sirop épais, 2 lbs.....	4.80
Gadelles noires, sirop épais,.....	4.75
Groseilles.....	4.80
Epinard, imp. la bte.....	0.31½
Epinards, can., 2 lbs.....	0.00
Epinards, can., 3 lbs.....	1.90
Rhubarbe, 2 lbs.....	2.71
Rhubarbe, 3 lbs.....	3.10
Olive, 1 gal.....	1.40
Pêches jaunes, 2 lbs.....	3.75
Pêches, 2½ lbs.....	3.75
Poires (Barlett), 2 lbs.....	2.90
Poires, 2½ lbs.....	3.75
Pommes, 3 lbs.....	1.75
Pommes Standard, gal.....	4.75
Mûres, sirop épais.....	1.97½
Citrouilles, 1 gal.....	4.25
Citrouilles, 3 lbs.....	1.10
Succotash.....	2.40
Prunes Greengage, sirop épais, 2 lbs.....	1.35
Fruits sous verre, flocons de 1 ch.: Cerises blanches.....	0.00
Cerises noires.....	0.00
Mûres.....	0.00
Gadelles rouges.....	0.00
Fèves au lard.....	2.75

**Fruits séchés:—**

Dattes, caisse 36 lbs.....	7.50
Figues, 3 cour lb.....	0.00
Figues, 5 cour, lb.....	0.00
Figues, 6 cour.....	0.00
Figues, 7 cour, lb.....	0.00
Raison table, boîte.....	10.00
Raisin table, 1-4 bte.....	2.75
Corinthe vrac.....	0.27
Corinthe en carton, 16 oz.....	0.28
Raisin de Valance F.O.S.....	0.00
Raisin épép., cal. 1, lb.....	0.16
Raisin en vrac.....	0.13
Raisin de Valance Slected.....	0.12
Raisin de Valance, 14 couronn.....	0.00
Calif. mucatel.....	0.17
Sultanas.....	0.00
Sultanas paq. 1 lb.....	0.00
Pruneaux.....	0.16

**Mélasses:—**

Barbade tonne.....	0.00
No. 1, tonne.....	0.00
Quarts.....	0.00
½ quart.....	0.00
Fancy tonne.....	0.98
Domolco No.5, 1 doz. can.....	5.90

**Conserves de Poissons:—**

Baleine, bte 1 lb., douz.....	1.90
Crabs, Japon ½ douz.....	6.00
Crevettes, douz.....	2.40
Finnan Haddles, douz.....	2.90
Homards, ½ bt. basse douz.....	5.60
Homards, 1 lb., haute doz.....	10.75
Harengs (Kipp) imp.....	2.85
" imp. sce tom., douz.....	3.25
" Kipp. Can doz. bte.....	3.20
" Can. sce tom.....	0.00
Haddles, doz.....	3.00
Pilchard, boîte douz.....	1.90
Saumon'rouge, Cohoes.....	3.75
Saumon Sockeys, bte.....	0.00
Saumon Cloverleaf, 1 bses.....	0.00

CETTE  
**MOULANGE**

EST MUE par un **ENGIN**  
A GAZOLINE de 4 FORCES



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

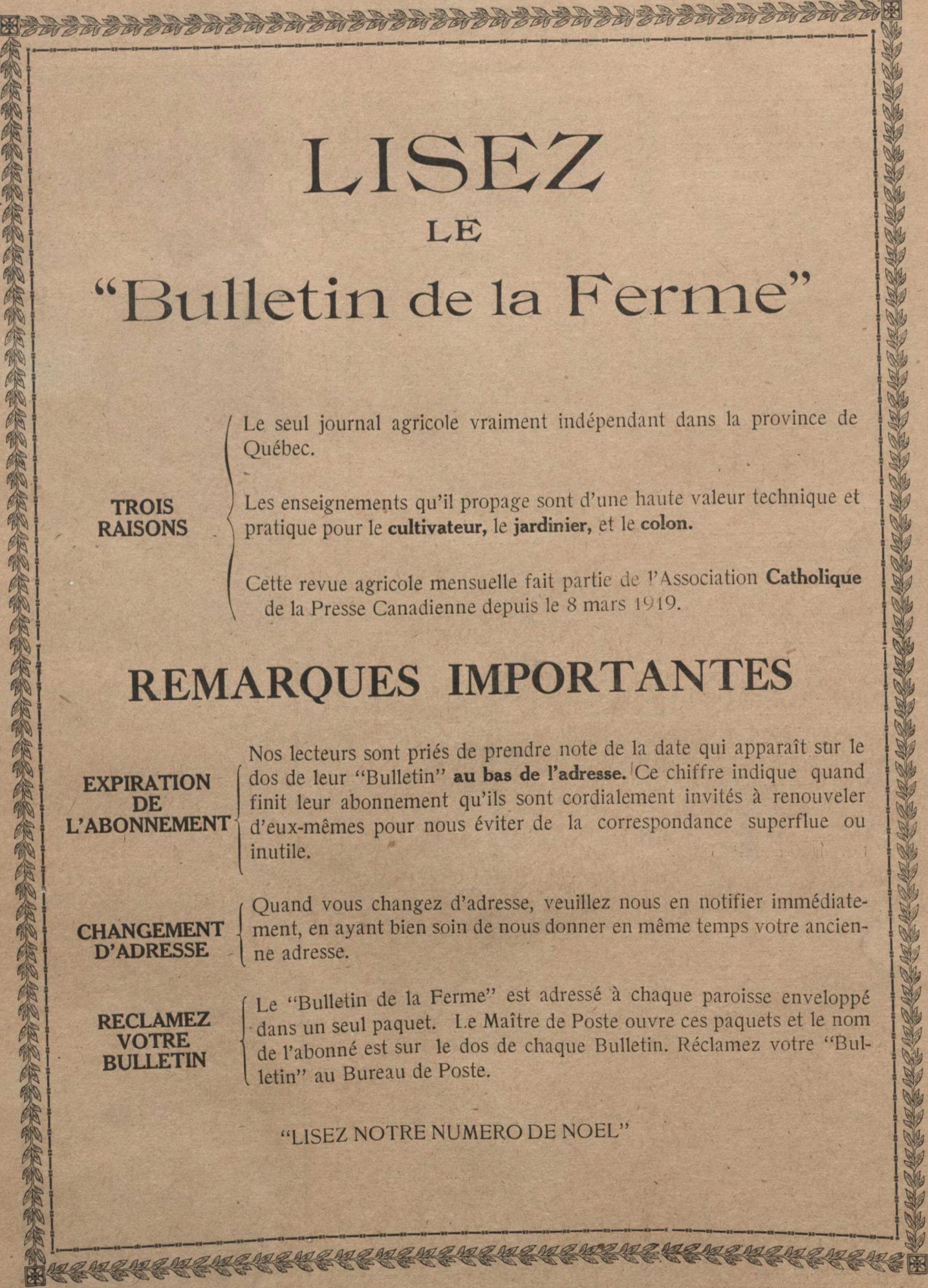
Cette Moulange fait  
plus de travail avec le même  
pouvoir que n'importe quelle  
moulange.

**Comptant \$57.00**

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

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

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



# LISEZ

## LE

### “Bulletin de la Ferme”

#### TROIS RAISONS

Le seul journal agricole vraiment indépendant dans la province de Québec.

Les enseignements qu'il propage sont d'une haute valeur technique et pratique pour le **cultivateur**, le **jardinier**, et le **colon**.

Cette revue agricole mensuelle fait partie de l'Association **Catholique** de la Presse Canadienne depuis le 8 mars 1919.

## REMARQUES IMPORTANTES

#### EXPIRATION DE L'ABONNEMENT

Nos lecteurs sont priés de prendre note de la date qui apparaît sur le dos de leur “Bulletin” **au bas de l'adresse**. Ce chiffre indique quand finit leur abonnement qu'ils sont cordialement invités à renouveler d'eux-mêmes pour nous éviter de la correspondance superflue ou inutile.

#### CHANGEMENT D'ADRESSE

Quand vous changez d'adresse, veuillez nous en notifier immédiatement, en ayant bien soin de nous donner en même temps votre ancienne adresse.

#### RECLAMEZ VOTRE BULLETIN

Le “Bulletin de la Ferme” est adressé à chaque paroisse enveloppé dans un seul paquet. Le Maître de Poste ouvre ces paquets et le nom de l'abonné est sur le dos de chaque Bulletin. Réclamez votre “Bulletin” au Bureau de Poste.

“LISEZ NOTRE NUMERO DE NOEL”