



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 5

QUÉBEC, FÉVRIER 1918

No 6

❁ SOMMAIRE ❁

La Semaine Agricole.....	<i>Editorial</i>	Au poulailler	Fr Liguori
Canada (poème)	Crémazie	Élevage du dindon.....	X
Calendrier agricole	Février	Soin des chevaux.....	E. S. A.
Nettoyage du grain de semence.....	F. E. C.	Le mouton.....	T.-R. Arkell, <i>b.s.a.</i>
Défrichement	J.-B. Joseph	Des vaches.....	Jean Laberge
Protection des moutons.....	H. Nagant	Produisons des fèves.....	X
Le moral	Jacques Roland	Graines de légumes.....	M.-O. Malte
Apiculture	C. Vaillancourt	L'Épargne.....	J.-S. Blais

❁ AU FOYER FEMININ ❁

Mes enfants (poème).....	B. S. de Calonne	Hygiène des enfants.....	B. H. P.
Menus français.....	Cordon Bleu	Romans dangereux.....	A. Eymieu
La chaux aliment.....	Le Docteur	Notules.....	X

❁ REDACTION ❁

35, AVENUE CARTIER, Ville Montcalm TELEPHONE 7351

❁ ADMINISTRATION ❁

1350, RUE T-VALIER TELEPHONE 7400

Si le temps c'est de l'argent

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

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

Aussi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

Ecrivez aujourd'hui pour livret.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

J. H. CONNOR & SON LTD.

FONDÉE EN 1881

OTTAWA, ONT.



Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, - QUEBEC



Farine, Grains et Provisions
générales

Spécialités: Grains et Graines de
semence

FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

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

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

DEPARTEMENT SPECIAL POUR LES RECOURVEMENTS DE CREANCES (COLLECTION)

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

Casier Postal: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré".

Phone: 212

UCIEN MORAUD, L. L. L.

TEL. 3 9

ALFRED SAVARD, B. C. L.

MORAUD & SAVARD

AVOCATS

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

Résidence:
C.-NAP. DORION
L. LL.
CHARLESBOURG
Tél. 8191-13

Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

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

SKYLIGHT

TELEPHONE 3478

ABAT-JOUR

Omer Barbeau

COUVREUR

154, rue Franklin, St-Sauveur

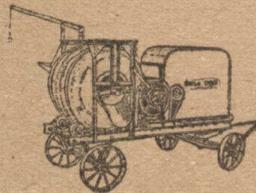
QUEBEC

Tôle galvanisée, Tôle noire, Fer blanc, Ardoise, Gravois, Bardeaux, etc.

Fabricant de Dalles, Dalleaux et corniches en Tôle

Tout ouvrage sera exécuté sous le plus court délai

**— BULL DOG —
MALAXEUR A BETON LONDON**



Capacité 50 verges
cubes par jour

Prix \$357.50
complet avec engin
à gasoline

Se paie par lui-même en 20 jours
de travail.

Construit pour
durer la vie.

Demandes notre catalogue 1B

London Concrete Machinery Co.

DEP. 1--LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier

A VENDRE

15 Coquelets Plymouth Rock (Jaunes)

15 Coquelets Plymouth Rock (Blancs)

5 Jar Canards Pekin 1917.

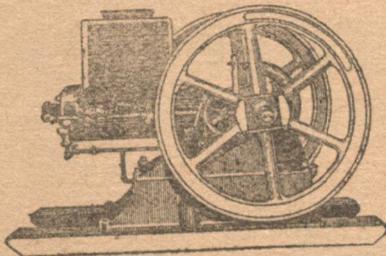
Prix: \$1.50 en montant. Écrire de suite,
inclure timbre pour réponse, à

J.-A.-RAOUL JOLICŒUR,

55, rue Notre-Dame,

Victoriaville, P. Q.

TROIS FACTEURS ECONOMIQUES SUR UNE FERME



LE NAPOLEON

Est celui qui donnera le plus de satisfaction car il part au froid ou à la chaleur sans manivelle et par un simple demi tour de roue.

Il est muni d'un magneto qui n requiert aucune attention.

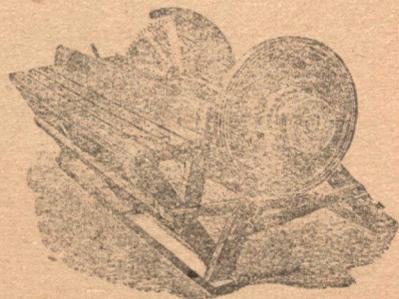
Il n'a ni fil ni batterie enlevant ainsi tout rouble.

LE CYLINDRE

de notre moulin à battre est construit de manière à ne faire aucune poussière à l'engreneur, la prise d'air étant moins forte que les cylindres pleins.

LES DENTS

sont fixées aux barres dans des mortaises carrées, les empêchant ainsi de tourner. Si vous faites fonctionner votre moulin à battre, par un engin à gazoline, il est très important que les dents soient fixées de cette manière, car il force beaucoup plus le cylindre qu'un pouvoir à cheval.



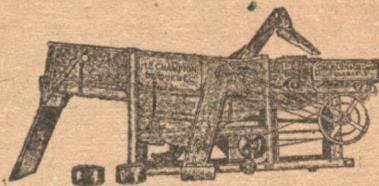
BANC DE SCIE

Ce banc a huit pieds de long avec une distance de quatre pieds entre la scie et la roue d'air.

La table est à bascule et facile à mouvoir.

Essieu en acier 1 et 5-8 pouce.

Roue d'air 36 pouces de diamètre.



CHAMPION DE QUEBEC

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

Nous demandons de
bons agents partout

Messieurs
Veuillez me dire connaître les détails
de la construction de ces trois instru-
ments.
Nom.....
Adresse.....
Comité.....

EST-CE QUE CELA PAIE

d'être Assuré sur la Vie? Il n'y a qu'une réponse, soit au point de vue financier soit au point de vue de la tranquillité d'esprit. Le nombre toujours augmentant de nouvelles polices d'assurance sur la vie, souscrites, non seulement par notre Compagnie, mais aussi par les autres institutions, prouve à l'évidence, les mérites de l'Assurance-vie.

Si c'est une bonne affaire que d'être Assuré contre le Feu et tout homme d'affaires sensé en est convaincu; c'est également une bonne affaire que d'être Assuré sur la Vie. Une Police contre le Feu PEUT arriver à terme par un incendie, tandis qu'une Police sur la Vie arrive à terme soit à la mort ou à l'expiration de la période choisie.

Ecrivez-nous aujourd'hui, mentionnez votre âge, dites si vous êtes marié ou célibataire, et nous serons heureux de vous renseigner sur la police qui répond le mieux à vos besoins.



The Manufacturers Life Insurance Company

TORONTO — CANADA

J.-T. LACHANCE directeur, Succursale, Edifice Dominion, No 126 rue St-Pierre, Québec
Arthur Lachance, Agent pour la Cité. J.-T. Chénard, Agent général. W.-J. Delany, City Agent.

MENAGERES



Servez vous en
dans vos

Gâteaux, Crêpes, Toasts dorées, etc.

1 doz. **ŒUFS** pour
10 cents

Telle est la valeur de la
poudre d'œufs

"Populaire'S"

Vos pâtisseries se conserveront plus
fraiche et vous n'en perdez aucune



Afin de vous permettre d'en faire l'essai et
vous convaincre de sa valeur sur réception du présent
coupon accompagné de .05 pour les frais de maille

nous vous enverrons un paquet échantillon avec manière de vous en servir.

Ecrivez de suite car la quantité de ces échantillons est limitée.

LA CIE IMPERIALE

ENREGISTREE

26, rue Demers et 645 St-Valier

Phone 1005

QUEBEC

INSISTEZ

Pour que votre fournisseur la garde en magasin

MESSEURS
Je vous prie d'envoyer de votre
poudre d'œufs POPULAIRE'S en ce de 10 cents
sans obligation de ma part.
Nom _____
Adresse _____
Comté _____

BY

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 5

QUÉBEC, FÉVRIER 1918

NUMÉRO 6



EDITORIAL

Les Semaines Agricoles

Janvier, février et mars forment la période des semaines agricoles organisées dans notre province par le Ministère de l'Agriculture.

Établies depuis quatre ans, ces écoles ambulantes ont déjà prouvé, par l'assistance de plus en plus nombreuse et intéressée qui s'y porte, que ce genre d'enseignement est, en définitive, le plus efficace qu'on ait pu trouver jusqu'ici et qu'il est appelé à répondre au besoin général de connaissances techniques.

Il n'y a pas à se le dissimuler, le progrès de l'agriculture industrialisée s'accroît d'une façon prodigieuse. Chaque paroisse fournit un noyau de producteurs dont les ressources intellectuelles et financières sont totalement appliquées à la mise en pratique des méthodes reconnues comme les meilleures.

La comparaison s'établit d'elle-même entre les résultats de ces derniers et ceux pour qui les lois de progression sont restées lettres mortes. Et l'exemple des uns devient une école pour les autres.

Or, c'est précisément parmi ce noyau de progressistes qu'on rencontre partout les plus assidus aux Semaines Agricoles régionales. Ils y entraînent leurs concitoyens. Ceux-ci comprennent alors les succès de ceux-là, ils veulent les imiter; ils les imitent. Et la génération nouvelle apportera dans la carrière une somme merveilleuse de ressources diverses que les anciens ont reconnues. Nous y voyons l'assurance de la vitalité solide de cette race de terriens désormais indéracinables, et qui lui assure la survivance pour laquelle nous avons tant lutté.

Les envoyés dont la mission est de répandre la bonne semence agricole en ce pays du Saint-Laurent, sont animés d'un double souffle: celui de la science la mieux assise sur l'épreuve des temps, et celui de l'apostolat et du sens national. Ils ont à cœur d'attacher l'homme au sol parce que le sol, c'est la langue, la foi et la tradition parce que c'est... la patrie!

A. DESILETS, B.S.A.





Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 25 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

Prix spéciaux par contrat.

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



Le Canada

Il est sous le soleil un sol unique au monde,
Où le Ciel a versé ses dons les plus brillants,
Où, répandant ses biens, la nature féconde
A ses forêts mêle ses laes géants.

Sur ces bords enchantés notre mère la France,
A laissé de sa gloire un immortel sillon;
Précipitant ses flots vers l'Océan immense,
Le noble St-Laurent redit encore son nom.

Heureux qui le connaît, plus heureux qui
l'habite,
Et ne quittant jamais pour chercher d'autres
[ceux]
Les rives du grand fleuve où le bonheur l'invite
Sait vivre et sait mourir où dorment ses aïeu.

OCTAVE CRÉMAZIE

Québec, 12 janvier, 1858.

Février

Il n'est pas de cultivateur qui n'ait quelques inquiétudes à l'époque où les vaches sont près de vêler. Quelques mesures préventives peuvent être nécessaires pour mener les choses à bien, et voici quelques recommandations que nous croyons utile de présenter:

Deux ou trois semaines avant la fin de la gestation, il est bon de réduire la proportion des aliments concentrés de la ration de la vache, et de donner plutôt une nourriture très digestible et rafraîchissante en quantité modérée, telle que foin, fourrage léger, ensilage, racines fourragères, boissons tièdes et farineuses, tisanes de graine de lin, etc. Il est prudent même de compléter ces précautions par un purgatif léger consistant en 5 onces de sulfate de soude ou de magnésie, mélangées à un demiard de mélasse. Si le pis de la vache

commence à gonfler d'une façon exagérée, quelque temps avant le vêlage, on doit traire l'animal. Traire les vaches avant le vêlage ne peut nuire; l'omettre peut devenir une cause de fièvre de lait.

Il est bon, dans chaque ferme, de réserver un local spécial, bien clos, propre, assez vaste et pourvu d'une abondante litière, pour y mettre en liberté chaque vache sur le point de vêler.

Faites maintenant tous les travaux qui peuvent être exécutés pendant l'hiver, afin de pouvoir, le printemps, consacrer tout votre temps aux travaux si importants de cette époque.

Les harnais ont-ils été réparés? Le bois pour la cuisine est-il prêt? Les instruments d'agriculture sont-ils en bon ordre?

Lorsqu'un cheval, après un travail quelconque, revient mouillé, il faut le bouchonner vigoureusement pour le sécher. Lorsqu'il n'est pas possible de faire bouchonner d'une façon suffisante un cheval mouillé ou en grande transpiration, il faut le promener au pas, car le rentrer à l'écurie dans cet état est commettre une grosse imprudence.

Préparez votre commande de graines de semence; achetez-les d'avance afin de ne pas perdre de temps pour cet achat lorsque le printemps arrivera.

Achetez, pour la semence, seulement les meilleures graines; ce qui est de qualité inférieure est toujours trop cher.

Préparons nos semences

VARIÉTÉS LES PLUS PRODUCTIVES DE BETTERAVES, CHOUX DE SIAM, NAVETS, CAROTTES

RENDEMENT MOYEN POUR TROIS ANNÉES

BETTERAVES	(Standard)	
Intermédiaire jaune géante (E)	35.78	100
Betterave à sucre (S)	40.33	95
Perfection Red Mammoth (R)	37.94	36
Globe jaune Primée (S)	39.02	82

CHOUX DE SIAM		
Westbury de Hall (R)	25.71	00
Kangourou (E)	24.34	103
Queen (S)	27.88	106

NAVETS

White Globe (E)	28.29	100
Imperial Green Globe (S)	30.82	102
Long Keeper Aberdeen (S)	23.34	100

CAROTTES

Champion Intermédiaire (E)	28.23	900
Jaune Intermédiaire (S)	20.78	88
Magnum Bonum (S)	18.45	86

Défrichement

CE QU'ON NE DOIT PAS DÉFRICHER ET OÙ DÉFRICHER

1.—Ce qu'on ne doit pas défricher:
C'est une bien malheureuse erreur de croire que toutes les terres doivent être défrichées. Cette erreur a ruiné un grand nombre de cultivateurs en ne leur laissant qu'un sol improductif. C'est pourquoi on ne devrait jamais déboiser les sols trop pierreux, les côteaux absolument incultivables, les sols trop bas et trop humides. Ces endroits formeront la réserve de bois que tout cultivateur a besoin pour le chauffage des bâtisses. Chaque colon devrait encore laisser à tous les huit ou dix arpents sur sa ferme des bosquets pour la protection des animaux contre les ardeurs du soleil en été; et contre les grands vents et pluies d'automne. Ils conserveront encore une certaine humidité au sol en empêchant les vents de le sécher; de plus on remarque que dans les endroits où il y a beaucoup de bois il pleut plus souvent par conséquent on a beaucoup moins à souffrir de la sécheresse.

2.—Où défricher?
Quand on veut s'établir sur un lot on doit choisir un endroit où plus tard il y aura de nombreux voisins, où les communications seront faciles, où le marché sera bon et où la terre est productive. Sur un lot il faut choisir pour loger ses bâtiments un endroit pas trop humide; mais où il y a de l'eau potable en quantité suffisante pour le besoin des animaux de la ferme. Il faut aussi que cette partie soit fertile et à proximité des voies de communication.

J.-B. JOSEPH

Protection des moutons contre les chiens

DEVOIR DES MUNICIPALITÉS.—TAXE SUR LES CHIENS.—PAIEMENT DES DOMMAGES

Pendant longtemps, une des objections que les cultivateurs soulevaient contre le développement de l'élevage du mouton dans la Province, était le "danger des chiens" auquel étaient exposés les troupeaux de moutons dans beaucoup de localités où ces carnassiers laissés trop libres faisaient parfois de redoutables dégâts.

Cette objection est disparue ou a perdu presque toute sa force depuis que la Législature provinciale a adopté une loi en vertu

de laquelle les cultivateurs peuvent exiger des conseils municipaux une certaine protection contre les chiens, protection qui dans bien des cas est complètement efficace.

En effet, d'après cette loi, et sur requête signée par au moins vingt-cinq contribuables résidant dans la municipalité, le conseil de cette municipalité doit adopter un règlement pourvoyant entre autre, aux dispositions suivantes :

"a. Création d'un fonds annuel d'indemnité composé des deniers provenant d'une taxe annuelle de \$1.00 imposée pour chaque chien, et de \$4.00 pour chaque chienne, gardée dans les limites de la municipalité.

"b. Imposition de la taxe ci-dessus payable par le propriétaire ou le possesseur de tout chien ou de toute chienne gardé dans les limites de la municipalité;

"c. Obligation pour le propriétaire ou le possesseur de tout chien ou de toute chienne gardé dans les limites de la municipalité, de déclarer au secrétaire-trésorier de la municipalité le nombre de chiens et de chiennes qu'il garde, sous peine d'une amende de dix piastres recouvrable par la municipalité;

"d. Nomination d'un ou de plusieurs évaluateurs compétents dont les devoirs seront d'examiner sans retard les moutons ayant subi des dommages de la part des chiens ou des chiennes et de déterminer le montant de ces dommages.

"e. Paiement, à même le fond spécial ainsi créé, d'une indemnité égale aux deux tiers des dommages causés aux moutons par les chiens ou les chiennes, d'après les rapports des évaluateurs, pourvu que la réclamation du propriétaire ou possesseur soit faite dans un délai de trois mois, à compter de la date où les dommages ont été causés; toutefois, le dit conseil ne peut allouer une indemnité de plus de \$15.00 pour chaque mouton.

"5956d. Lorsqu'un mouton errant sur les chemins publics est tué ou subit des dommages, son propriétaire n'a droit à aucune indemnité.

"5956c. La municipalité peut réclamer en son propre nom l'amende mentionnée dans le sous-paragraphé c. Elle peut aussi réclamer, devant tout tribunal civil de juridiction compétente, le montant des dommages payés au plaignant, et elle est substituée de plein droit à toute personne qui a ainsi reçu une indemnité, dans son recours contre le propriétaire ou le possesseur du chien ou de la chienne qui a causé des dommages soufferts par cette personne.

Cette loi pourvoit à la condamnation à l'amende de toute municipalité ou personne contrevenant à ses dispositions et ajoute que le juge peut aussi ordonner au propriétaire ou au possesseur du chien qui a tué ou blessé un mouton, d'abattre ce chien dans un délai de trois jours.

D'après les dispositions de cette loi, les cultivateurs doivent bien remarquer que ce n'est pas le Département de l'Agriculture qui paie les indemnités pour dommages, etc., mais les conseils municipaux dans les municipalités où cette loi est en vigueur: en un mot c'est le conseil municipal qui est obligé

de percevoir les taxes de chiens, réclamer et transmettre le montant des dommages aux plaignants, et de protéger ainsi les éleveurs de moutons.

H. NAGANT

Entretiens économiques

LE MORAL

Le gouvernement a fait faire une enquête discrète destinée à le renseigner sur l'état moral des troupes et les répercussions qu'ont pu avoir sur nos soldats les événements de Russie et d'Italie. Nous ignorons comment cette enquête a été conduite et quels résultats elle a pu produire. Pour qu'une étude de ce genre puisse donner des indications sérieuses et précises, il est indispensable qu'elle soit faite par des hommes mêlés intimement à la vie des combattants. Ainsi, la *Revue Hebdomadaire* publiait récemment un intéressant article du capitaine de La Rocque, riche d'une précieuse et exacte documentation. Cet officier connaît, de façon certaine, l'état d'âme de nos poilus. Il dit des choses que tous ceux qui vivent au front connaissent, mais qui sont presque une révélation pour les gens qui ne savent de la guerre que ce que racontent les grands quotidiens.

Connaître l'âme du soldat, ses pensées, ses désirs est indispensable si l'on veut conduire la guerre jusqu'à ses fins victorieuses. A certaines heures le pessimisme et le découragement ont gagné du terrain: le moral a faibli. Il importe de savoir à quelles causes étaient dues ces dépressions. C'est ce que le gouvernement a voulu rechercher afin d'éviter le retour des regrettables incidents du printemps dernier.

A ce moment nous n'avions pas subi les malheurs d'Italie et les déboires de Russie. Au contraire, nous avions remporté des succès trop chèrement payés peut être, mais, qui marquaient néanmoins notre supériorité sur l'ennemi. Cependant le moral a fléchi.

Aujourd'hui la situation est plus grave. Nous sommes au lendemain des désastres italiens, la Russie fait le jeu de nos ennemis, des trahisons se révèlent de tous côtés, nous sommes à la veille de l'hiver et déjà la neige a couvert nos tranchées. Malgré ces circonstances défavorables, le moral de nos troupes demeure bon. Certes, le soldat désire la paix, mais il se résigne à la guerre puisqu'il sait la paix impossible. Il accepte volontiers d'aller au secours de l'Italie menacée, tout en continuant de faire face aux Boches sur notre front.

Les événements de Russie inquiètent, mais on attend; on pense que le dernier mot n'est pas dit. On songe aussi que la Russie de Raspoutine nous trahissait, que celle de Keresny n'était qu'une faiblesse. Aujourd'hui on sait que l'on n'a plus guère à compter sur nos anciens alliés et l'on se rend compte qu'une situation connue, si mauvaise soit-elle, vaut encore mieux qu'un état de choses inconnu et plein d'embûches. Nous ignorions autrefois les trahisons qui s'ourdissaient contre nous à Pétrograd. Aujourd'hui nous

les connaissons au fond, il vaut mieux qu'il en soit ainsi.

L'enquête ministérielle aurait pu porter aussi sur l'effet moral produit parmi nos soldats, par les scandales Bolo et autres. Peut-être n'y a-t-on pas songé. Et cependant toutes ces honteuses affaires, dont s'emplissent les colonnes des journaux, auraient pu produire un effet désastreux sur nos soldats.

Comment! pendant que des hommes de tous âges et de toutes conditions sociales, souffrent généreusement pour leur pays, des malfaiteurs vendent la France. Des crimes sont révélés, de louches complaisances sont connues et l'on ne voit pas se dresser les justiciers nécessaires. On accuse fausement, espérons-le, un ancien ministre de trahison et le Parlement semble vouloir couvrir cet homme au lieu de chercher la vérité et d'exiger la punition du coupable, que ce coupable soit l'accusateur ou l'accusé. On inaugure une procédure spéciale et irrégulière, alors que le premier souci devait être de faire la lumière complète et la justice impitoyable aussi.

Un ancien président du conseil est également accusé de trahison. Lui, ne demande pas la Haute-Cour, il accepte la justice populaire de la Cour d'assises. Mais il choisit le jury devant lequel il consentira à s'expliquer; il va devant le jury de son département, il veut se faire juger par ses propres électeurs, par les gens qu'il a gorgés des faveurs gouvernementales alors qu'il détenait le pouvoir.

Si bien que l'opinion se demande si tous ces scandales ne se termineront pas comme d'autres par une parodie de justice qui permettrait aux traîtres et aux triproteurs de jouir paisiblement après la guerre, du fruit de leurs crimes.

Il faut éviter cela. Nous voulons croire que les gens accusés n'ont pas commis les méfaits qu'on leur impute. Mais il faut que la lumière soit faite, une lumière complète, éblouissante, qui éclaire jusqu'aux plus aveugles.

Or, toutes les manigances parlementaires semblent destinées à écarter cette vive lumière que le pays réclame.

Que l'on y prenne garde. Le jour où le peuple—et l'armée n'est que la partie armée du peuple—supposera que l'on peut impunément voler et trahir, alors le moral de la nation ne sera plus aussi bon qu'aujourd'hui.

—C'est malheureux de se faire casser la figure pour ces gens-là? entend-on dire souvent par des poilus.

On leur explique que ce n'est pas pour les hommes politiques que l'on se bat, mais pour la France, pour notre sécurité de demain, pour assurer la paix de nos enfants.

Mais, si jamais les dirigeants de ce pays laissaient supposer par leur attitude que les gouvernants se solidarisent avec les criminels, vrais ou supposés, alors, qu'advierait-il?...

JACQUES ROLAND

Céréales

PRÉPARATION POUR LES SEMAILLES DU
PRINTEMPS

La meilleure époque pour faire ses provisions de grain de semence, c'est généralement au commencement de l'hiver.

LES BONS CULTIVATEURS ONT RAREMENT
AVANTAGE À CHANGER DE SEMENCE

Règle générale, on ne doit pas changer de semence, à moins que la récolte n'ait fait défaut. Il peut être avantageux dans certains cas d'essayer une nouvelle variété ou une nouvelle sélection d'une vieille espèce, mais ce sont là des expériences qu'il vaut mieux faire sur une petite échelle. Le cultivateur qui sème un ou deux acres de la nouvelle semence la première saison, sera en mesure de cultiver cette nouvelle espèce sur une très grande échelle la deuxième année s'il trouve qu'elle convient à ses conditions.

CHAQUE FOIS QUE VOUS VOUS PROCUREZ DE LA NOUVELLE SEMENCE, VEILLEZ AVEC LE PLUS GRAND SOIN À CE QU'ELLE NE CONTIENNE PAS DE MAUVAISES HERBES, NOUVELLES ET DANGEREUSES

Vous ferez bien de vous procurer un échantillon et d'en essayer la vitalité et la pureté, avant d'en acheter une grosse quantité.

Les meilleurs cultivateurs qui récoltent leur propre semence ont l'habitude de la nettoyer parfaitement au tarare. Il faut la faire passer dans une à trois fois par cette machine suivant la qualité et la pureté du grain au sortir de la batteuse.

NUL N'EST ASSEZ RICHE POUR SE PAYER LE LUXE DE SEMER DE GRANDES QUANTITÉS DE GRAINES DE MAUVAISES HERBES, MÊME DE CES ESPÈCES DÉJÀ COMMUNES SUR LA FERME

Il arrive parfois qu'un grain de semence de pauvre qualité donne des résultats assez bons, mais le cultivateur qui se fait une règle de ne choisir que la semence la plus pure et la mieux nourrie réduit de beaucoup les risques et est beaucoup plus sûr d'obtenir une bonne récolte tous les ans.

CHAS-E. SAUNDERS,
Cérialiste du Dominion.

Distribution de grain de semences et de
plantons de pommes de terre par
les fermes expérimentales
1917-1918

Par ordre du Ministre de l'agriculture, les fermes expérimentales distribueront gratuitement cet hiver, aux cultivateurs canadiens, de la semence de grain et des plantons de pommes de terre de qualité supérieure.

Pour le grain, s'adresser au Cérialiste du Dominion, ferme expérimentale centrale,

Ottawa. Les espèces suivantes sont offertes: blé de printemps (environ 5 livres); avoine blanche (environ 4 livres); orge, (environ 5 livres) et pois de grande culture (environ 5 livres).

Pour les pommes de terre, s'adresser à la ferme expérimentale de sa province. La ferme d'Ottawa ne fournit que l'Ontario. Les échantillons sont d'environ 3 livres.

Tous les échantillons sont envoyés sans frais, par la poste. Une même personne ne peut recevoir qu'un échantillon de grain et un de pommes de terre. Prière de faire sa demande le plus tôt possible car notre approvisionnement est restreint.

J.-H. CRISDALE,
Dir. des Fermes exp. du Dom.



Récolte du miel dans Québec

EN 1917 L'APICULTURE A RAPPORTÉ DANS NOTRE PROVINCE AU-DELA D'UN MILLION DE PIASTRES. — UN TABLEAU COMPARATIF TRÈS INTÉRESSANT

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

La récolte de 1916, qui s'élevait à 3,041,930 livres de miel a rapporté la somme de \$419,517.32. A part de cela, les 66,454 ruches que nous possédons, chacune évaluée à \$10.00 nous donne un total de \$664,540.00 avec les \$110,000.00 de cire que nous avons, nous ferons un total de \$1,194,057.32. En 1911, la valeur des trois réunis n'était que de \$532,000. Le progrès est considérable comme on peut le voir, et pourtant, si l'on voulait ce n'est pas trois millions de livres de miel que nous récolterions mais cinquante millions.

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

Tableau comparatif

Nombre d'apiculteurs:	
1917.....	4,886
1916.....	4,391
Augmentation.....	495
Nombre de ruches:	
1917.....	66,454
1911.....	45,429
Augmentation.....	2,025

Valeur des ruches:

1917.....	\$664,540.00
1911.....	252,160.00

Augmentation..... \$412,300 00

Valeur du miel et de la cire:

1916.....	\$529,517.32
1910.....	220,248.00

Augmentation..... \$249,269.32

Livre d miel:

1916.....	\$,041,930
1911.....	1,512,000

Augmentation..... 1,529,930

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

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

Est-ce assez éloquent?

C. VAILLANCOURT,
Inspecteur apicole.



Au poulailler

Air bête. Il me dit: "Mes poules sont dans un poulailler froid, mais ont d'air bête". Comme ce n'est pas beau avoir l'air bête au lendemain du Jour de l'An, je vais voir au poulailler. C'était vrai. Le troupeau était morne et le poulailler triste comme une morgue. Aucune animation, aucune gaieté là-dedans. Les cotons en étaient fermés, en plein midi; et aucune autre ouverture n'y laissait pénétrer l'air pur et vivifiant du dehors. C'est pourquoi le troupeau avait l'air si bête.

Il n'y a pas à sortir de là. Il faut choisir entre l'air pur dans le poulailler ou l'air bête chez le troupeau.

Ouvrez, ventilez, ensoleillez. Ça c'est la vie. Fermez, produisez de l'air fétide pour les poumons de vos oiseaux. Ça c'est la mort... en germe au moins.

Peuple à tête dure... Dans l'antiquité tout un peuple mérita cet amer reproche: *Dura Crevisis*.

Vingt siècles ont passé, et la race des têtes dures n'est pas encore éteinte. On en trouve même chez les Canayens, à preuve ceux qui s'obstinent à ne pas ventiler ou à ne pas ensoleiller leurs poulaillers, par exemple, à ne pas ouvrir les façades en coton ou à ne pas faire fonctionner les ventilateurs de leurs poulaillers. C'est triste!

La prohibition. "La vague prohibitionniste se fourre partout", disait mélancoliquement l'autre jour un individu au nez rutilant. C'est vrai. Elle est même rendue au poulailler. Je sais, en effet, nombre de troupeaux qui n'ont pas bu une goutte d'eau depuis les neiges. Et pourtant j'ai vu en décembre dernier, à l'Abattoir Coopératif de Princeville, par exemple, des poulettes nées en mai, pondre de beaux œufs malgré le régime *dry*, c'est-à-dire prohibitif de l'eau.

Le frère Wilfrid, l'Abattoir de Princeville et autres autorités prétendent que la neige comme... breuvage rapporte autant d'œufs que l'eau claire et pure.

Dame! C'est possible, mais j'ai constaté aussi qu'ils servaient, quotidiennement, à leurs pensionnaires une pâtée (boulette) ou un autre plat contenant une forte proportion de liquide. Personnellement quand j'ai soif je préfère l'eau pure. Il est vrai que je ne suis pas une poule. Tout de même avez-vous noté la saveur ou plutôt la sensation plus ou moins agréable qui vous reste à la bouche après avoir mangé, je ne dis pas une pelletée, mais quelques poignées de neige?

Lisez plus bas.

L'Expérience. Il y a quelques années l'Union Expérimentale des Agriculteurs de Québec demandait à ses membres de faire sur trois troupeaux, mais dans des conditions aussi identiques que possible, l'expérience avec: 1° l'eau seule comme boisson; 2° l'eau et la neige; 3° la neige seule.—Les résultats ont été divers; de plus ils n'ont été ni constants ni uniformes. Il faudrait, pour en arriver à une conclusion absolument sûre, des expériences de plusieurs années et sur un peu tous les points de la Province. L'humidité atmosphérique, par exemple toujours plus abondante dans le bas St-Laurent, peut sans doute influencer sur le résultat.

À tout événement le Service de l'Aviculture, département de l'Agriculture, Québec, serait heureux de connaître l'opinion des aviculteurs et leur expérience en l'espèce.

Je ne condamne pas la neige, je ne puis la condamner après les résultats dont j'ai été récemment témoin. N'empêche pas que je suis encore perplexe.

Foin! Peu de légumes cette année dans la cave, peu de grain aussi dans le grenier. Par contre beaucoup de foin dans les "tasseries".

Si vous manquez absolument de légumes, donnez donc alors du foin, du foin de trèfle ou de luzerne. Ébouillantez-le pour lui redonner un peu de sa saveur et de sa sapidité de juin dernier. Vous pouvez aussi en donner sec.

N'oubliez pas non plus la viande, les os broyés, ou autres matières animales qui peuvent les suppléer.

Il chante pouille. Savez-vous comment le troupeau chante pouille, ou plutôt chante son triste état de pouilleux si le malheur des temps et l'incurie de son propriétaire veulent

que tel soit son état? C'est bien simple. Il ne chante pas alors, peu ou pas: quand il est rongé par les poux. La poule pouilleuse ne cacasse pas comme lorsqu'elle est en bonne santé. De plus son plumage est terne et rugueux.

En pareil cas, une partie, une bonne partie même du grain que l'on trouve si cher cette année, est employé à alimenter indirectement les poux, qui vivent sous le duvet, autour des racines des plumes, sucent la substance destinée à ces dernières (de là leur apparence terne) et martyrisent l'oiseau par des démanagements continuelles.

Alors, de l'onguent gris (ça coûte dix sous la boîte) du soufre ou des poudres insecticides.

Les poules hivernées à l'étable sont plus sujettes, beaucoup plus sujettes à la vermine que les troupeaux logés en poulailler froid. Cela à cause de la chaleur humide et autres conditions malsaines de l'étable ou de l'écurie.

Ah! les Coqs! Je parie qu'ils cohabitent encore avec les poules. Et ils continueront peut-être de ce faire jusqu'à... le diable sait quand.

C'est bon! Mais qu'ils ne viennent pas se plaindre le printemps prochain que les œufs ne sont pas féconds; qu'ils ne viennent jamais se plaindre non plus que leur descendance dégénère, affaiblit.

Si au moins ils étaient séparés des poules une couple de mois avant l'époque de la reproduction, ce serait atténuer un peu le mal.

Comme de coutume. Malgré la guerre il en sera ce printemps comme le printemps dernier, le printemps d'avant, et beaucoup d'autres printemps antérieurs encore. Le Négligent attendra jusqu'à l'époque même de la couvaison pour se procurer le ou les coqs dont son troupeau a besoin. Puis il ne pourra trouver l'article voulu, ou encore le paiera le très haut prix. Le Soigneux, lui, s'est procuré dès l'automne dernier, alors que le choix était abondant et l'article bon marché, tous les coqs nécessaires à un bon élevage.

Il en sera récompensé au centuple.

Expositions avicoles. Voir ailleurs la liste de ces expositions; voir ensuite l'exposition elle-même, après avoir pris des mesures pour y participer. Vous voulez améliorer nos expositions, fréquentez-les, étudiez-les, faites ensuite vos suggestions, elles seront discutées, peut-être acceptées et vous aurez contribué au progrès de votre exposition, partant à améliorer autour de vous la chose publique, du même coup la vôtre.

Le Gouvernement. Le gouvernement ne sera pas à l'exposition. Il a autre chose à faire de ce temps-ci, mais le Département de l'Agriculture du gouvernement provincial y aura un représentant, en la personne d'un officier du Service de l'Aviculture, qui sera toujours heureux de vous aider en aviculture dans toute la mesure de ses forces. Il fera même des démonstrations, sinon des conférences et se tiendra à la disposition du public pour renseignements de son ressort.

Donc nous vous donnons rendez-vous à l'exposition.

F. M. Liguori

Tempérance

JE BOIS, MAIS JE NE FAIS DE TORT À PERSONNE...

A personne? Voyons un peu.

Vous êtes une *personne*, je pense... Ne voyez-vous pas que vous vous faites tort?...

"Peut-être bien, mais je veux dire que je ne fais tort à personne autre qu'à moi..."

A personne autre qu'à vous? D'abord avez-vous le droit de faire tort à votre personne! le cinquième commandement vous le défend.

Mais est-il vrai que vous ne faites tort à personne autre qu'à vous?

Et le marchand, le boulanger, le boucher, sans cesse à réclamer un à-compte que toujours vous renvoyez à plus tard?... ne leur faites-vous point tort?

Et les pauvres, que vous ne soulagez pas, n'ayant pas trop d'argent pour boire?...

Et ces âmes, que vos exemples et vos paroles scandalisent?...

Et la société que vos excès privent d'un travail, peut-être même d'un talent sur lesquels elle a droit de compter?...

Et votre famille—votre femme? vous ne lui faites point tort?... Ce n'est pas ce qu'elle répète...

Et vos enfants? vous leur infusez un sang alcoolisé, vous êtes leur bourreau, et vous ne leur faites pas tort?...

Et les trois *Personnes* divines? vous ne leur faites pas tort, croyez-vous?... Mais vous défigurez l'image du Père en vous! vous méprisez la grâce du Fils! et vous outragez la sainteté du Saint-Esprit!...

Allez conter à d'autres que vous ne faites tort à personne!

VOUS FAITES TORT A TOUT LE MONDE ET A DIEU!

F. JOACHIM

Élevage des dindons

Dans beaucoup de fermes, les dindons constituent un des éléments de la basse-cour et ils sont susceptibles de procurer un bénéfice très appréciable, il importe donc de soigner leur élevage. Prendre un mâle de deux ans et ne pas lui donner plus de dix à douze femelles. Durant la ponte, surveiller les oiseaux pour éviter que les dindes n'aillent déposer leurs œufs dans des cachettes où il serait difficile de les trouver. Quand les femelles veulent couvrir, retirer le mâle, préparer les nids et mettre dans chacun d'eux quinze à dix-huit œufs. On lèvera les couveuses une à deux fois par jour pour que les œufs aient bien le temps de s'aérer et que les dindes prennent leurs repas et se poudrent. L'incubation dure vingt-huit jours. Dès le lendemain de l'éclosion, il faut commencer à nourrir les dindonneaux; on peut leur donner une pâtée de pain rassis avec des œufs ou avec du lait caillé, et afin de varier, un autre repas sera composé de farine d'orge délayée dans du lait caillé. Il est bon de mélanger toujours à la nourriture de la verdure hachée dont les jeunes sujets sont très friands, laitue,

chicorée sauvage, pissenlits, etc. Au bout de quelques jours, l'alimentation deviendra plus substantielle encore et on ajoutera à la ration de la poudre de viande, du petit blé, du sarrasin écrasé, etc. Une précaution essentielle est de ne pas laisser sortir les jeunes dindonneaux si le temps est mauvais, car l'humidité leur est funeste. Quand le sol est sec, ils pourront suivre leur mère autour du bâtiment; elle leur apprendra à gratter et à trouver des vers, des larves, des insectes qui seront pour eux un régal et en même temps une nourriture profitable entre toutes.

Le cultivateur qui se contente de son fumier, finit par épuiser sa terre. Il faut qu'il achète du fumier ou des engrais commerciaux.



Préparons les chevaux de la ferme aux travaux de l'été

La production à outrance sur toutes les fermes canadiennes est non seulement une nécessité économique, mais encore un devoir patriotique pour tous les cultivateurs. On ne saurait trop insister sur ce point.

Voulez-vous être dans les meilleures conditions pour produire? Arrangez-vous pour avoir une quantité suffisante de force motrice et à bon marché. Sur la ferme, le cheval est la source de travail principal de force motrice, et le cheval devra fournir cette année plus de travail que jamais. Mettez-le donc en état de faire ce travail. C'est là un point très important.

Inutile, du reste, d'avoir des chevaux sur la ferme s'ils ne fournissent pas un travail économique ou s'ils ne produisent pas de bons poulains. Ce n'est qu'à ce prix qu'ils sont avantageux. On juge de la valeur de leurs services par la somme de travail qu'ils font.

Comme producteur de force motrice, le cheval vient en concurrence avec tous les moteurs employés sur la ferme, et c'est sur cette base que l'on juge de son utilité. Il en est du moteur comme il en est du cheval. Les conditions essentielles pour obtenir une traction économique sont les suivantes: les chevaux doivent avoir une force et un poids suffisants pour faire sans peine leurs travaux réguliers, et, même, pendant quelque temps, un surcroît de travail si cela est nécessaire, une conformation telle qu'ils puissent durer et la capacité voulue pour consommer une quantité suffisante de combustible (nourriture) afin d'engendrer un maximum de force. Enfin, pour obtenir une bonne production de force motrice à un prix minimum,

il faut que le cheval soit parfaitement préparé, tout comme il faut que l'engin soit en parfait ordre.

DÉVELOPPEMENT DE LA PUISSANCE CHEVALE

La puissance développée par un cheval d'un bon type vient entièrement de l'énergie contenue dans sa nourriture quotidienne et de l'énergie de réserve emmagasinée dans le corps (graisse et muscles). Il est donc bon d'emmagasiner de l'énergie dans le cheval pour le préparer à la période des gros travaux. Une livre d'avoine donnée à un cheval fournit une énergie potentielle de 425 unités, et une livre de foin de mil, 150 unités, tandis qu'une livre de paille de blé ne fournit aucune énergie de réserve, car elle contient moins d'énergie que le cheval n'en dépense pour la digérer. Il est donc clair que la nourriture de nos chevaux doit contenir de l'énergie, et que cette énergie doit être sous une forme facilement assimilable.

Pour un cheval ordinaire, d'un poids de 1,500 livres, faisant régulièrement de durs travaux, une ration de 20 livres d'avoine et de 15 livres de bon foin produit environ 11,000 unités d'énergie; c'est là à peu près la somme de travail qu'un cheval peut donner.

A mesure que le travail devient plus pénible, la quantité d'aliments digérés diminue dans une proportion correspondante. Un travail très violent réduit de 7 à 25 pour cent la quantité de nourriture digérée. Il faut donc dans ce cas que le cheval consomme plus de nourriture, ou qu'il tire sur la réserve du corps pour répondre à cette demande supplémentaire. L'exemple suivant nous permettra de juger de l'effet qu'un surcroît de travail exerce sur la digestion; des chevaux lourds tenus au trot, même lorsqu'ils n'ont qu'une charge légère, exigent de moitié à quatre-cinquièmes de plus de nourriture par mille de distance parcourue que lorsqu'ils marchent au pas.

Un cheval d'un gros poids produit une somme maximum d'énergie pour la nourriture qu'il consomme lorsqu'il tire une charge à raison de deux milles et demi à l'heure.

Voulez-vous augmenter la production par acre et abaisser le prix de revient de vos récoltes par tonne, ayez plus de chevaux, des chevaux plus lourds, mieux préparés à faire le travail et bien nourris. Vous pourrez ainsi employer des machines de culture plus grosses, plus efficaces; vous pourrez, malgré le manque de main-d'œuvre, maintenir ou même augmenter la production, tout en dépensant moins.

ALIMENTATION POUR LES GROS TRAVAUX

L'oisiveté, la graisse, sont toujours les plus grands ennemis du cheval. Seul, le nourrisseur habile et intelligent peut préparer des chevaux aux gros travaux de l'été après un hiver d'oisiveté. Les chevaux qui ont pris de la graisse pendant l'hiver sont en moins bon état pour faire les travaux du printemps que les chevaux qui ont été maintenus sur une ration d'entretien. Le cheval mou endure bien mal les gros travaux et la chaleur de l'été.

Commencez donc immédiatement à préparer vos chevaux pour l'été. Donnez, dès maintenant, aux chevaux qui n'ont reçu jusqu'ici qu'une ration d'entretien de gros fourrages, une ration plus nourrissante, c'est-à-dire un peu de grain et des fourrages plus fins, (de préférence du foin de mil). Augmentez graduellement de façon à ce qu'ils reçoivent une pleine ration au commencement des gros travaux du printemps. Vers le milieu de mars, mettez vos chevaux à un travail léger, régulier, ou du moins faites-leur prendre régulièrement de l'exercice et donnez-leur une portion de grain de 10 à 12 livres par jour, divisée en trois repas. Au commencement des gros travaux du printemps, le cheval devrait recevoir de 1 à 1 1/4 lb. de grain par 100 livres de poids vif. Par exemple, à cette époque, un cheval de 1,500 livres devrait recevoir de 15 à 19 livres de grain et 15 livres de foin par jour. La meilleure méthode d'alimentation est la suivante:

5 hrs a. m., 6 livres d'un mélange de grain, 5 livres de foin.

12 hrs a. m., 6 livres d'un mélange de grain, 3 livres de foin.

6 hrs p. m., 4 livres d'un mélange de grain, 8 livres de foin.

Lorsque les chevaux restent sans rien faire un jour ou deux, réduisez la ration de grain de moitié.

Il est essentiel que l'alimentation soit régulière, que les aliments soient toujours de la même qualité et en même quantité. Un bon mélange de grain est le suivant: 5 parties d'avoine, 1 partie de son ou 3 parties d'avoine et 1 partie d'orge.

Pour préparer un cheval de travail ou le maintenir en bon état il est essentiel également de donner une ou deux pâtées chaudes de son par semaine. Remplacez le grain du samedi soir par une pâtée de son; c'est là une excellente coutume. On pourrait aussi employer de l'orge bouillie ou d'autres grains mélangés avec du son, et donnés chauds. Si on le désire, on peut ajouter du salpêtre, qui tonifie le sang, et de la mélasse, qui est laxative et apéritive.

Tenez toujours, en tout temps, du sel gemme dans la mangeoire des chevaux.

ABREUVAGE

L'eau peut toujours être donnée à discrétion, pourvu qu'elle soit donnée souvent. L'expérience a démontré que les chevaux devraient pouvoir boire avant et après les repas, mais c'est avant de manger qu'ils doivent absorber le plus d'eau.

CHANGEMENTS DANS L'ALIMENTATION

Tous les changements d'alimentation doivent être faits graduellement, pour ne pas exposer les chevaux à contracter la colique, la lymphangite et des troubles du même genre. Les changements graduels endurcissent les muscles et augmentent l'énergie du cheval, ils renforcent graduellement l'appareil digestif, et le préparent à la lourde épreuve à laquelle les gros travaux doivent le soumettre.

TONTE ET PANSAGE

Tondez les chevaux au printemps, lorsqu'ils commencent à perdre leur poil. Vous leur éviterez ainsi bien des incommodités, vous économiserez de la nourriture et vous supprimerez la transpiration excessive avec les refroidissements et les coliques qui en résultent. De même, un bon pansage pendant la saison des travaux, fait réaliser une économie de nourriture, améliore la santé, la vigueur et l'énergie de l'animal.

HARNAIS ET ÉPAULES

Beaucoup de chevaux, et surtout les jeunes chevaux, souffrent de plaies sur les épaules au printemps. On peut empêcher la formation de ces plaies en préparant les harnais et les épaules. Nettoyez le harnais, ajustez bien le collier, nettoyez avec soin le coussin du collier, et battez-le pour enlever les bosses. Lavez avec soin, et tous les jours, les épaules avec de l'eau froide ou encore mieux avec de l'eau froide salée, afin de nettoyer et d'endurcir la peau en préparation pour les gros travaux et les chaleurs. Continuez ces lavages pendant deux ou trois semaines suivant l'âge du cheval et l'état des épaules.

SOIN DES DENTS

Beaucoup de chevaux ne mastiquent pas bien et digèrent mal leur nourriture parce que leurs molaires sont inégales ou présentent des coins pointus. Faites examiner soigneusement la bouche du cheval par un bon vétérinaire ou un homme expérimenté, et faites limer les dents pour les mettre en état normal. Vous épargnez ainsi beaucoup de nourriture et beaucoup d'énergie chevaline.

SOIN DES PIEDS

On perd beaucoup de temps et beaucoup de travail tous les ans, en négligeant de soigner les pieds des chevaux et de les faire ferrer. Lorsque le cheval reste non ferré toute l'année, il faut avoir soin de tenir lisses et égales les surfaces qui s'usent. Lorsqu'il est nécessaire de ferrer, il faut avoir soin de faire tailler la corne et ferrer l'animal convenablement et régulièrement. Les mauvais pieds, qui sont généralement le résultat du manque de soin, causent de réelles tortures au cheval et entraînent une perte correspondante d'énergie.

PARASITES

Les parasites externes comme les poux et les vers causent une perte de 25 à 50 pour cent de nourriture et d'énergie. Débarrassez les étables et les chevaux de ces parasites. Recouvrez les fenêtres et les portes de quelques moustiquaires qui ne coûtent pas cher, afin d'empêcher les mouches d'entrer et de mieux aérer l'étable pendant l'été. Vos chevaux seront ainsi beaucoup plus confortables.

E. D'A.

Races et types de moutons

(Par T. Reg. Arkell, B.S.A., B. Sc.)

Beaucoup de gens s'imaginent pouvoir entreprendre l'élevage du mouton avec la certitude du succès parce qu'ils ont passé quelques mois à étudier la théorie de l'élevage. Ils connaissent les symptômes des maladies, les remèdes à appliquer et tous les détails théoriques d'exploitation, mais ils sont toujours pris au dépourvu par des choses imprévues, qui leur paraissent trop triviales pour être dignes de leur considération lorsqu'ils étudiaient le sujet. Or, c'est justement l'attention aux petites choses dans l'élevage du mouton qui conduit au succès. Nul ne devrait se lancer dans cette industrie sur une grande échelle à moins d'avoir eu une bonne expérience pratique. Sinon, on fera mieux de commencer petitement. A mesure que le troupeau augmente en nombre, on acquiert plus d'expérience et on apprend, par la pratique, les méthodes à suivre dans toutes les conditions qui peuvent se présenter. Trop de débutants, qui se croient parfaitement renseignés sur l'industrie ovine, font étalage de leur science. Ils sont une proie facile pour le vendeur qui ne voit aucune nécessité de corriger les bévues qu'ils commettent dans l'achat de sujets reproducteurs. Le plus généralement, ces novices désirent choisir eux-mêmes les animaux et comme leur idéal n'est pas toujours le bon, il arrive assez souvent que leurs troupeaux renferment beaucoup d'animaux dont ils feraient beaucoup mieux de se passer. S'ils avaient fait preuve d'intelligence et avoué leur ignorance des caractéristiques de la race, le vendeur les aurait aidés à choisir des sujets utiles à moins qu'il ne fut absolument dépourvu d'honnêteté. Il est bien peu d'éleveurs, tant soit peu soucieux de leur réputation, qui voudraient exploiter un individu qui leur confie le choix de ses animaux. En fait, beaucoup d'éleveurs préfèrent de beaucoup qu'un acheteur fasse lui-même un choix que de vendre par correspondance, car dans ce dernier cas ils se voient contraints, par le souci de leur réputation, d'envoyer un animal qui vaut réellement plus que le prix exigé. Lorsque l'acheteur fait son choix lui-même la responsabilité du vendeur est limitée, car il ne se sent pas responsable des actions de celui-ci.

SÉLECTION DE LA RACE OU DU TYPE

Le choix de la race est la première difficulté que le novice est appelé à résoudre. La première question que se posent tous ceux qui se lancent dans l'industrie ovine est celle-ci: Quelle est la meilleure race? La seule réponse que l'on puisse faire, c'est que toutes les races sont bonnes lorsqu'elles sont adaptées aux conditions du district où se trouve la ferme ou le ranche du débutant et lorsqu'elles répondent aux exigences des marchés locaux. De même, la sélection de la race dépend aussi beaucoup du goût particulier de l'éleveur et de l'objet qu'il a en vue. Toutes les races que l'on trouve au Canada se prêtent très bien à l'élevage, mais nul ne devrait commencer à élever une race

à moins d'être sûr de pouvoir en vendre parfaitement les produits. Les conditions dans lesquelles l'éleveur est placé ne lui permettent peut-être pas de produire des animaux de race pure. S'il élève des moutons simplement pour la vente, des métis de choix suffiront, mais même dans ce cas, il faut avoir soin de ne choisir que ceux qui possèdent une bonne conformation pour la production de la viande. Beaucoup de cultivateurs qui n'élèvent que des métis s'imaginent que tous les moutons sont "assez bons", et que par conséquent l'animal le meilleur marché est le plus avantageux. C'est là une fausse économie, car très souvent ceux qui s'en tiennent à ce raisonnement obtiennent, dans la progéniture de leur troupeau, des animaux qui ne paient même pas leur pension.

UNIFORMITÉ DU TYPE

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

L'amateur étudiera avec soin le type de la race qu'il a choisi pour bien le connaître. Il doit pouvoir reconnaître les points qui constituent des défauts. Il s'efforcera d'empêcher l'apparition de ces défauts dans son troupeau et pratiquera tous les ans dans ce but une sélection rigoureuse. Tous les sujets qui ne présentent pas les caractéristiques répondant à son idéal doivent être bannis du troupeau. Ceux qui ont de graves défauts de caractère ou de type ne doivent jamais être employés pour la reproduction. On n'a pas encore vu de moutons absolument parfaits, mais tout éleveur devrait essayer autant que possible de se rapprocher de ce qu'il considère être la perfection du type. Il doit donc déployer une attention judicieuse dans le premier choix de ces sujets de souche et dans les opérations d'élevage qui suivent.

Composition des foins

	%	%	%	%	%	%	%	%
Mil... (fléole) des p.	13.2	5.9	2.5	29.0	45.0	4.4	2.8	45.3
Herbes mélg..	15.3	7.4	2.5	27.2	42.1	5.5	4.2	44.9
Luzern	8.1	14.6	2.1	28.9	37.4	8.8	10.5	42.5
Trèfle rouge	15.3	12.3	3.3	24.8	38.1	6.2	7.1	41.9
Trèfle alsike	9.7	12.8	2.9	5.6	40.7	8.2	8.4	42.2

Autre exemple: le foin de luzerne de bonne qualité peut remplacer en partie le son ou un aliment du même genre dans la ration des vaches laitières: 1½ livre à 2 livres de foin de luzerne équivalent à livre de son. Nous ne sommes pas loin de la vérité en disant que l'emploi de foin de luzerne au lieu de foin de mil ou de graminées permettrait de réduire la ration de grain au moins d'un tiers.

En ce qui concerne la ration de grain elle-même, il y aurait quelque chose à faire dans la même voie. Par exemple: les pois sont une nourriture très riche en protéine. S'ils viennent bien sur la ferme, on peut les donner avantageusement à plusieurs catégories d'animaux lorsqu'ils sont moulus et mélangés à l'avoine, au son, etc. Une bonne provision de pois contribuera beaucoup à réduire la quantité des aliments que l'on serait obligé d'acheter.

Dans l'achat des moulées et des sous-produits de meunerie généralement appelés aliments concentrés, il ne faut jamais oublier que le cultivateur recherche d'abord la protéine, et en deuxième lieu la matière grasse. Il a besoin de nourritures contenant un gros pourcentage de ces éléments pour équilibrer la ration, qui se compose principalement de fourrages cultivés sur la ferme et pauvres en protéine et en matière grasse. Les prix du marché ne sont pas toujours proportionnels à la richesse en protéine et en matière grasse et, pour cette raison, le cultivateur fait bien d'étudier les prix en même temps que la composition. Il se vend beaucoup de pauvres aliments à des prix qui ne correspondent nullement à leur valeur alimentaire. Rappelons au cultivateur, sous ce rapport, que la loi des aliments à bétail stipule qu'un grand nombre d'aliments, (à l'exception du son, du petit son et des farines de grain entier) doivent être vendus sous une analyse garantie, indiquant les pourcentages minima de protéine et de matière grasse et le pourcentage maximum de cellulose (fibres). Le cultivateur qui demande les prix doit insister pour avoir cette garantie et l'étudier. Il doit la comparer aux prix et aux garanties donnés par les autres marchands avant d'acheter. S'il désire avoir de l'aide pour arriver à établir la valeur comparative des aliments, nous nous ferons un plaisir de lui donner, pourvu qu'il nous fournisse tous les renseignements au sujet des prix et de la composition.

On trouvera également beaucoup de renseignements utiles sur les fourrages et les aliments dans le rapport annuel du service de la chimie des fermes expérimentales. Tous

les cultivateurs qui élèvent des bestiaux feront bien de se procurer un exemplaire de ce rapport pour lire.

FRANK-T. SHUTT

BILLET DU SOIR

Des vaches

Labruty est naturaliste. Il s'est spécialisé dans l'élevage. Les vaches sont sa passion. Il n'y a que dans la politique qu'il ne peut les souffrir, à rebours de tant et tant de gens qui... mais passons. Si d'aventure Labruty rencontre dans un chemin de campagne une belle vache aux flancs rebondis, au pis gonflé de lait, il exulte, il pousse des exclamations enthousiastes, il la court, la rejoint, la flatte, la caresse, n'a de cesse qu'il n'ait appris du vacher qui la conduit ou de la bonne femme qui l'attend pour la traire toute sa généalogie, que ce soit une Jersey, une Ayrshire, une Holstein ou une pauvre petite vache Canadienne.

Or donc, ce jour-là, je rencontrai Labruty un journal à la main, et qui avait l'air étrange.

—“Est-ce qu'il y aurait une nouvelle épidémie dans les troupeaux de vaches d'Islande?” lui demandé-je en plaisantant.

—“Pas du tout, mon vieux. Je viens, ou plutôt, je me demande si je ne viens pas de découvrir une nouvelle espèce de vaches.

—“Où ça? Dans quel pays?”

—“Tout près d'ici. A Westmount.

—“A Westmount?”

—“Juste là. Imagine-toi, mon vieux, que les Ouestmontais, qui ne sont pas des hommes ordinaires, ont fini par trouver, après des mois de réflexion, que leurs enfants, qui ne sont pas des enfants ordinaires, doivent absorber du lait de vaches qui ne sont pas, elles non plus, des vaches ordinaires. Conçoit-on, par exemple, que comme jadis ce dieu faisant nourrir un de ses fils par une vulgaire génisse, ces excellents Ouestmontais abandonnent plus longtemps à des troupeaux de vaches ordinaires le soin d'approvisionner de lait les demi-dieux que sont les petits Ouestmontais? L'expérience s'est faite. A venir jusqu'au 17 décembre dernier, il n'y avait pas de troupeaux spécialement chargés d'alimenter de leur lait la toute jeune génération de Westmount. Duncan, la Guaranteed Pure Milk, la Ulster Dairy, et, qui sait, ô horreur, peut-être même Joubert, ont-ils versé chaque jour dans la coupe des Ouestmontais le breuvage crémeux que tu sais. Quel pitoyable résultat, mon cher! Tu l'as vu le soir du 17 décembre, quand il s'est trouvé, à Westmount même, des centaines de citoyens pour voter contre le ministre unioniste Sévigny. Le docteur Lansing Lewis, qui a mené une enquête sur les causes de ce scandale, de concert avec M. Jos. Tarte, homme entendu, paraît-il, dans l'élevage des vaches, a dénoncé la cause première de tout le mal: Depuis vingt ans, à Westmount, a-t-il constaté, il ne se boit pas de lait impérialiste. Il ne s'y boit que du lait. Jamais, ô horreur, les Ouestmontais n'ont même pris la peine de faire analyser le lait acheté de leurs fournisseurs et donné à leurs enfants.

—“Alors?”

—“Alors, pour la protection de la race, mon ami, il va falloir des vraies vaches, des vaches

gingoes, traitées par des mains jingoes, brossées par des mains jingoes et dont le lait, coulé par des mains jingoes, avec des machines importées d'Angleterre ou de l'Ontario, soit au-dessus de tout soupçon. Et c'est pour ça.”— Labruty me tendit La Patrie du 29 janvier 1917, me désignant l'annonce de la WESTMOUNT CITY DAIRIES LIMITED, “composée d'un grand nombre de citoyens éminents (sic) de Westmount”, porte le prospectus—que Westmount aura maintenant sa laiterie, bien ouestmontaise. L'Empire peut dormir sauf, la prochaine génération ouest, montaise sera ardemment jingoe.

—“Mais si les vaches impérialistes allaient manquer?”

—“Peuh! Le ministère unioniste les fournira. Il s'y connaît, en fait de vaches. Dors tranquille, Jean, compte sur M. Jos. Tarte, directeur de la Westmount City Dairies Limited, et sur MM. Crerar et Burrell, même s'ils ne sont pas, ces deux-ci, des “citoyens éminents de Westmount.”

JEAN LABRYE



La vente des grains de semence

PAR LE GOUVERNEMENT FÉDÉRAL

Dans le but de venir en aide aux cultivateurs de l'Est qui ont grandement besoin de grains de semence cette année et en même temps faire augmenter la production le plus possible, le Gouvernement Fédéral, par l'entremise de sa Division des Semences, fait l'achat des blé et avoine et les revend au prix coûtant aux cultivateurs, aux associations agricoles et aux marchands grainetier qui en font la demande.

Ces grains sont choisis à Winnipeg et ailleurs par un inspecteur du gouvernement et achetés par une commission spéciale nommée par la Commission des Semences. Une quantité suffisante, pour que toutes les commandes soient remplies, sera expédiée à l'Éleveur de Québec où ils seront nettoyés, inspectés et distribués sous la direction de l'inspecteur du gouvernement, qui émettra un certificat, sur chaque commande expédiée, attestant la valeur du grain comme semence. Seules, les commandes pour un char complet seront honorées par la Commission.

Le prix du blé est fixé à \$2.50 par minot F. O. B. Québec et payable sur réception. Ce prix sera probablement augmenté d'environ \$0.02 par minot, si les taux de fret sont haussés par les Compagnies de Transport. Les prix de l'avoine seront annoncés dans quelques jours.

Toutes informations à ce sujet et les commandes doivent être adressées à M. Jules Simard, représentant de la division Fédérale des Semences, Hôtel-des-Postes, Québec.

Produisons plus de fèves

Au cours du congrès agricole récemment tenu à Québec, l'honorable Ministre et M. le Sous-Ministre de l'Agriculture ont à tour de rôle démontré que la pénurie de vivres, résultant à la fois de la guerre et des conditions climatiques, est telle par tout le monde, qu'il est devenu rigoureusement nécessaire, pour échapper à une famine universelle, que les peuples produisent incessamment et en aussi grande quantité que possible les matières alimentaires les plus substantielles, dont la production soit la plus rapide, de meilleure conservation et de transportation facile.

Ils ont de plus prouvé à l'évidence que la production du porc, du blé et des haricots est celle qu'il y a urgence à augmenter de préférence à toute autre, par le temps qui court, et recommandé aux conférenciers d'énumérer aux cultivateurs qu'ils rencontreront prochainement à cet effet, les motifs qui militent en faveur de ces trois productions, de même que les garanties fournies par les gouvernements fédéral et provincial touchant le coût de production, et partant, les bénéfices à réaliser.

• • •

Les raisons alléguées en faveur de l'accroissement de la production des haricots sont les suivantes:

1.—Le haricot constitue l'un des aliments les plus substantiels qui soient, en égard au fort pourcentage de protéine qu'ils contiennent et au nombre de calories qu'il développe. Aussi convient-il particulièrement à l'alimentation de ceux qui doivent faire au grand air un travail dont l'exécution exige un grand déploiement de forces musculaires. Il est donc de ce fait indispensable au soldat tout comme au bûcheron.

2.—Étant une plante légumineuse annuelle, sa production est très rapide, de sorte qu'elle répond tout à fait aux exigences pressantes du moment.

3.—Puisque tous les sols conviennent à sa culture qui est facile, dont les exigences sont peu coûteuses et qui requiert moins de main-d'œuvre que la plupart des autres cultures sarclées, toutes choses égales d'ailleurs, et en égard à son rendement.

4.—Outre qu'il est de conservation très facile, lorsque récolté et conservé dans des conditions favorables, ce produit est l'un de ceux que l'on manutentionne et que l'on transborde le plus aisément.

5.—L'énorme consommation que l'on fait aujourd'hui du haricot que nous avons jusqu'ici préféré importer plutôt que de le cultiver, les prix élevés qu'il obtient sur tous les marchés, ont rendu sa culture assez rémunératrice pour que tous nos cultivateurs puissent s'y livrer autant que faire se pourra, sans avoir rien à appréhender de la surproduction pour d'ici longtemps.

6.—Enfin, comme dernière raison et ce n'est pas la moindre, étant donné la rareté de ce produit est la grande demande qu'en font les pays alliés actuellement en guerre et en proie à la famine, il est à espérer que la province de Québec saura produire, dès l'an

prochain comme dans l'avenir, une quantité assez considérable de haricots pour pouvoir, non seulement s'en approvisionner pour sa propre consommation, mais encore, en exporter à ceux dont elle ne saurait mieux servir la cause qu'en contribuant à leur fournir les aliments dont ils sont déjà à court.

• • •

Pour qu'une campagne de production produise d'excellents résultats, il faut non seulement convaincre les cultivateurs de l'importance de la culture recommandée et leur indiquer les profits à réaliser; il importe encore de les renseigner, s'il y a lieu, sur les méthodes et les procédés de culture les plus recommandables et les plus économiques pour les régions qu'ils habitent. De même faut-il aussi que les conférenciers se concertent au préalable, afin de ne prêcher partout que les mêmes méthodes. Et c'est pourquoi l'honorable Ministre de l'Agriculture a cru devoir réunir en congrès ceux qu'il a chargés d'aller donner des conférences à travers toute la province. Il y avait là des professeurs, des officiers du Ministère, des experts venus des provinces voisines et du gouvernement fédéral de même qu'un bon nombre de lauréats du mérite agricole et de cultivateurs réputés connaisseurs en culture comme en élevage. Après échange d'idées sur chacun des sujets précipités, entre techniciens et praticiens, on en vint aux conclusions suivantes, quant à la culture des haricots, improprement appelés "fèves":

1.—Les terres FRANCHES, GRAVELEUSES, qui sont plutôt SABLONNEUSES que argileuses, quelque peu fraîches et suffisamment riches en matières organiques, sont celles qui conviennent le mieux à la culture des haricots.

2.—Le sol doit être profondément ameubli (8 pcs) et débarrassé des mauvaises herbes. Conséquemment devra-t-on choisir autant que possible un terrain précédemment cultivé en plantes sarclées, ou en céréales, ou en légumineuses.

3.—Le labour d'automne est de rigueur pour les terres en prairie, les sols argilo-silicieux et ceux où il y a de mauvaises herbes.

4.—Le labour du printemps doit être fait dès que la terre est égouttée. De vigoureux hersages seront dès lors donnés afin d'ameublir parfaitement le sol et de lui incorporer intimement les engrais chimiques ou les amendements qu'on lui aura ajoutés.

5.—Des hersages successifs y seront faits à tous les 8 ou 10 jours jusqu'au moment du semis, afin de détruire les mauvaises herbes qui pourraient s'y trouver en même temps que pour conserver au sol son humidité.

6.—Les engrais requis sont: le phosphate Thomas ou le superphosphate de chaux à raison de 300 à 400 lbs, par acre, épanchés au printemps; le sulfate ou le muriate de potasse, à raison de 100 à 200 lbs l'acre, ou encore à défaut de ceux-ci, la cendre de bois épanchée à raison de 800 à 1000 lbs, par acre. L'application d'engrais ou de FUMIERS VERTS est rigoureusement interdite au printemps. Il est reconnu que l'application d'engrais classiques en temps de sécheresse est pré-

judiciable aux plants. Ceux qui sont pourvus d'appareils pour arroser avec du purin, pourront remplacer avantageusement le nitrate de soude en l'employant dilué dans 5 fois son volume d'eau. Chaulez les sols argilo-silicieux, afin de rendre assimilable la potasse qu'ils contiennent.

7.—Le haricot étant très sensible à la gelée, la date du semis variera entre le 25 mai et le 5 juin au plus tard. Il serait désastreux de semer dans un sol dont la température serait inférieure à 48° F.

8.—Il est prudent de s'assurer du pouvoir germinatif de la semence avant de la confier au sol. A cet effet, semer 100 haricots, par rangs de 10, à 1 pc. de profondeur, dans le sable humide contenu dans une boîte mesurant 12" x 12" x 3". Le nombre de plants qui lèvent et leur hauteur relative sont des indices surs de la valeur de la semence.

9.—Le semis se fait en pleine terre, à 1" ou 1 1/2" de profondeur au plus, dans les sillons distants de 28" et à 4" ou 6" d'écartement entre les haricots. Si le sol n'est pas trop humide, à ce moment, passer le rouleau.

Des graines de racines

La statistique officielle nous apprend que nos importations de graines de racines ont grandement baissé en ces dernières années. Ce fléchissement provient de deux causes: d'abord une forte diminution dans la production de ces semences, dans ces pays européens où le Canada s'est approvisionné jusqu'ici, puis les difficultés de transport océanique. Le fléchissement des importations, très marqué pour toutes les sortes de racines, est spécialement sérieux en ce qui concerne les rutabagas. En 1916 nous n'avons importé qu'environ 151,000 livres de ces derniers et environ 291,000 livres en 1917, contre approximativement 1,600,000 livres en 1914 et 1,900,000 livres en 1915.

Les principaux résultats de cette diminution sont les suivants: (1) hausse des prix, (2) rareté ou même disparition totale de certaines variétés importantes et surtout des plus recherchées, (3) amoindrissement de la qualité de la semence des variétés qui existent. Ce sont là les conséquences naturelles de la guerre européenne. Elles étaient prévues. A maintes reprises, nous avons recommandé aux cultivateurs de se prémunir autant que possible contre une disette de semence. Beaucoup de cultivateurs ont profité de notre conseil pour produire sur leur propre ferme toute la semence dont ils avaient besoin.

A ces cultivateurs qui ont récolté des racines cet automne dans l'intention de les employer à la production de la semence la saison prochaine, le meilleur conseil que nous puissions donner est celui-ci: *Prenez toutes les précautions pour bien conserver vos racines en hiver afin qu'elles soient dans le meilleur état possible au printemps.* Ne mettez pas en péril la récolte de semence de l'année prochaine en emmagasinant sans soin les racines que vous destinez à la semence.

Si vous avez une cave à racines, veillez à ce que la température soit uniforme et à 2

degrés au-dessus du point de congélation tout l'hiver. Tenez la cave sèche et prenez des précautions contre la pourriture. Comme le danger de pourriture est plus grand à la fin de l'hiver et au commencement du printemps, c'est pendant cette époque que l'on doit donner le plus d'attention à l'état de la cave. C'est à cette période que l'on doit ventiler le plus possible. Si la fermentation commence à cette époque, les racines perdent toute ou presque toute leur valeur pour la production de la graine. *Ce serait un crime aujourd'hui que de laisser cette perte se commettre par insouciance.*

Si vous n'avez pas de caveau et que les racines soient mises en fosse en plein air, surveillez avec soin ces fosses. Tenez la température uniforme. Réglez le couvercle ou les couvercles pendant toute la saison de conservation, de façon à prévenir l'entrée de la gelée. Pourvoyez d'autre part à une circulation d'air suffisante pour supprimer tout danger de fermentation. Cette précaution est surtout essentielle au printemps de l'année. Écrivez pour avoir des renseignements détaillés sur ce point.

M.-O. M.

Nettoyage du grain de semence

QUELQUES CONSEILS UTILES SUR L'EMPLOI DU TARARE (CRIBLE)

Dans la conduite du tarare, on doit se régler sur l'état du grain à nettoyer. Comme le poids des différents grains varie, il faut non seulement employer des cribles de différentes grosseurs, mais aussi régler le courant d'air, la trépidation et la vitesse du tarare suivant les différents poids et les différentes grosseurs du grain à nettoyer. Le tarare ne sépare que les grains ou les semences de différentes grosseurs ou de différents poids. Le courant d'air est l'un des facteurs les plus importants.

Légumes en réserve

Les patates se conservent le mieux dans une cave sèche ou modérément sèche, bien ventilée, et où la température peut être maintenue entre 32° et 40° F. Ce sont là des conditions qui ne sont pas toujours faciles à obtenir. Pour que la surface des pommes de terre puisse se tenir sèche, sans pourriture, il faut s'arranger pour que l'air puisse passer sous le tas et au travers. Si le tas est très gros, on peut pourvoir à la ventilation en posant d'abord un faux plancher temporaire, en lattes, avec les planches justes assez rapprochées pour que les tubercules ne passent pas à travers, et élevé d'environ six pouces du sol. On fait une double paroi semblable, en lattes, à quelques pouces du mur, afin de permettre une circulation d'air autour du tas. C'est également une bonne méthode que de mettre les patates dans des caisses à claire-voie, c'est-à-dire dont les planches sont espacées sur le dessus et sur les côtés. Si les pommes de terre déjà encavées sont

tant soit peu humides, vous ferez bien de faire circuler l'air dans le tas afin d'empêcher la pourriture.

Les betteraves, panais, carottes, salsifis et navets se conservent dans les mêmes conditions que les pommes de terre, mais la sécheresse n'a pas tout à fait autant d'importance. En effet dans une cave ordinaire, ces légumes sont portés à devenir trop secs et à perdre leur fermeté. Dans ces conditions, on trouvera qu'il vaut mieux les mettre dans du sable sec et propre pour les sortir au fur et à mesure.

Les oignons sont très sujets à la pourriture, à moins d'être gardés dans un endroit très sec. Étalez-les en une couche aussi mince que possible. Un grenier où il ne gèle pas est un bon endroit.

Les choux se dessèchent tôt dans une cave chaude et sèche. Tenez-les en plein air aussi longtemps que possible pour les protéger au moyen de feuilles, de paille ou de terre. Dans une atmosphère très sèche, ils se conservent mieux lorsqu'ils ont encore leurs racines et leurs tiges. On peut aussi prévenir le fanage en enveloppant chaque pomme de chou dans un journal.

Le céleri exige une cave modérément sèche et bien ventilée. On le plante en rangées serrées, dans un sable ou une terre légère, en séparant chaque rangée d'une latte ou d'un autre morceau de bois pour empêcher les tiges de se toucher et assurer ainsi la circulation de l'air. Le sol doit être tenu humide mais les tiges sèches. Évitez de mouiller les feuilles et les tiges s'il est nécessaire d'arroser.

Pommes.—Il est difficile, dans la cave ordinaire de ville, de conserver des pommes longtemps, car la température est généralement trop élevée. Les pommes se conservent le mieux dans une température aussi basse que possible, sans gelée. Une bonne température est de 32° à 38° F. Une cave un peu humide est meilleure qu'une cave très sèche, car dans la dernière les fruits se raccornissent et perdent leur croquant. Si l'on a pas la cave qu'il faudrait, que l'on prenne l'endroit le plus frais de la maison pourvu qu'il n'y gèle pas. Si chaque fruit est enveloppé dans du papier et déposé dans des boîtes ou des barils fermés, les pommes se conserveront beaucoup mieux et resteront beaucoup plus croquantes que si elles étaient exposées à l'air. N'employez pas de récipients sales pour les pommes car les fruits y prennent souvent un mauvais goût.

Pensez aux semilles et à la plantation en 1918. Nous conseillons donc fortement à nos lecteurs de commander leur semence de bonne heure. Ils auront ainsi plus de chance d'obtenir les variétés qu'ils désirent, et ils auront le temps d'essayer leur semence et de faire une nouvelle commande ailleurs, si la germination était mauvaise. On peut se procurer la plupart des catalogues de semences en janvier. Procurez-vous les donc dès maintenant et faites votre commande sans tarder. Les fermes expérimentales ont préparé des listes des meilleures variétés de légumes que l'on peut se procurer gratuitement. Il n'y a qu'à les demander.

F. E. C.

Au Foyer Féminin

Types de menus pour une semaine

LUNDI

1er déjeuner, 7 heures.

Café au lait et pain grillé.

Dîner, 12 heures:

Maigre de jambon;
Omelette aux fines herbes;
Nouilles gratinées;
Marmelade de pommes.

Souper, 7 heures:

Julienne au riz;
Purée de pois;
Roshif nature;
Pommes sautées.

MARDI

1er déjeuner, 7 heures:

Thé au lait et biscottes.

Dîner, 12 heures:

Langue fumée;
Rouelle de veau;
Croquettes de pommes de terre;
Bananes.

Souper, 7 heures:

Potage au tapioca;
Purée de haricots;
Gigot rôti;
Macaroni au gratin;
Pruneaux.

MERCREDI

1er déjeuner, 7 heures:

Chocolat au lait et pain grillé.

Dîner, 12 heures:

• Côtelettes de mouton;
Haricots panachés;
Tartelette aux fruits.

Souper, 7 heures:

Potage à la farine d'avoine;
Œufs brouillés aux champignons;
Purée de lentilles.

JEUDI

1er déjeuner, 7 heures:

Café au lait et pain grillé.

Dîner, 12 heures:

Poulet rôti;
Riz à l'étuvée;
Mendiants.

Souper, 7 heures:

Croûtes au pôt;
Épinards aux œufs;
Carré de bœuf au gros sel;
Purée Crécy.

VENREDI

1er déjeuner, 7 heures:

Thé au lait et biscottes.

Dîner, 12 heures:

Sole frite;
Pommes de terre au gratin.

Souper, 7 heures:

Potage purée de pois;
Carottes sauce blanche;
Œufs à la coque;
Châtaignes grillées;
Gelée de fruits.

SAMEDI

1er déjeuner, 7 heures:

Café au lait, pain grillé, compotes;
Dîner, 12 heures:
Côtelettes d'agneau;
Gnocchis à l'italienne;
Figues sèches.

Souper, 7 heures:

Potage crème d'orge;
Cabillaud sauce câpres;
Pommes de terre à l'étuvée;
Crème renversée à la vanille.

DIMANCHE

1er déjeuner, 7 heures:

Chocolat, pain grillé.

Dîner, 12 heures:

Dinde farcie;
Pommes de terre frites;
Charlotte aux fruits.

Souper, 7 heures:

Potage Soubise;
Bouchées à la Reine;
Pigeons rôtis;
Petits pois;
Marrons glacés.

"CORDON-BLEU"

Mes enfants

Entendre et voir, pour moi, sont des bonheur
[finis,
Et je n'ai presque plus l'écho des bruits du
[monde;
Mais ma demeure, où j'aime, a la douceur
[des nids
Et je fuis et je hais la révolte inféconde.

Et pour que le silence et l'ombre soient bannis,
Je veux sentir qu'autour de moi la vie abonde,
Et je la cherche, et je la trouve et la bénis
En mes enfants, dont l'âme est déjà si profonde

Ils sentent que leur joie efface mes regrets:
Ils savent qu'un élan, qu'un signe, un baiser
[tendre,
Sont des mots que je veux écouter sans
[entendre;

Ils savent que je vois la forme de leurs traits,
Lorsque ma main caresse et contemple au
passage
Ma fille aux larges yeux, mon fils au fin
visage.

BERTHA-G. DE GALONNE

L'amour est aveugle, l'amitié ferme les yeux.

MME BARATTIN

Hygiène infantile

INFECTION PURULENTE DES YEUX

Soixante par cent des aveugles de naissance doivent leur infirmité à une infection des yeux survenue pendant l'accouchement et qu'on a malheureusement négligé de traiter sans délai. Le développement de la maladie peut être prévenu, si l'on intervient à temps. Aussi, si quelques heures après la naissance et en aucun temps pendant les deux premières semaines, les yeux deviennent rouges et surtout s'il y a des sécrétions, il faut se hâter d'appeler le médecin.

NOURRITURE DE L'ENFANT PENDANT SA DEUXIÈME ANNÉE

On peut varier sa nourriture, mais *il ne faut pas le mettre à table et lui laisser manger de tout*, comme cela se fait trop souvent.

De 12 à 24 mois, la nourriture de l'enfant devra se composer en grande partie de lait et d'aliments laitiers. Ses autres aliments seront choisis parmi les bouillies, les gruaux, le pain rassi, les biscuits secs, les bouillons de viandes, les œufs peu cuits, les custards, le pouding riz et lait. On peut lui donner du jus de fruits ou des pommes cuites pour dessert, avec modération.

On ne doit donner de viande à l'enfant que lorsqu'il a atteint l'âge de deux ans. On ne doit pas donner de vin, d'alcool, de thé et de café à un enfant.

EN ATTENDANT LE MÉDECIN, QUE FAIRE DU NOURRISSON QUI EST PRIS DE DIARRHÉE

Si le nourrisson est pris de diarrhée, il faut appeler immédiatement le médecin; on ne l'appelle souvent que trop tard pour sauver l'enfant.

Il est de la plus grande importance de ne perdre aucun temps. Dès la première selle verte, suspendez tout lait, le lait maternel tout comme le lait de vache; et, sans délai, administrez une cuillerée à thé d'huile de ricin (communément connue sous le nom d'huile de castor); puis, afin d'activer l'élimination des matières en fermentation que contient l'intestin et qui agissent comme poison, donnez de l'eau bouillie, en quantité égale à celle du lait suspendue. Si le médecin retarde à venir, continuez exclusivement l'eau bouillie pendant vingt-quatre heures et même pendant 36 heures si les selles ne sont pas améliorées, et puis alors donnez de l'eau d'orge ou de l'eau de riz avec quelques heures des repas, augmentant quelque peu l'intervalle entre ces repas, car la capacité de la digestion est ralentie. (1)

(1) L'eau d'orge ou l'eau de riz doit être continuée jusqu'à ce que les selles soient redevenues normales; dans certains cas il a fallu 48 heures et même davantage avant de reprendre le lait, mais il faut toujours agir d'après les directions du médecin. Une fois les selles redevenues normales, on ne reviendra au lait que par degrés; si l'enfant est nourri au sein, on fera alterner les mises au sein et les biberons d'eau d'orge; si l'enfant est élevé au biberon, on ajoutera, pour la

première journée, une cuillerée à soupe de lait dans les biberons d'eau d'orge et, si l'enfant supporte bien ce changement, c'est-à-dire si les selles se maintiennent bonnes, on pourra augmenter progressivement la proportion du lait les jours suivants, jusqu'à ce que l'on soit arrivé à donner toute la quantité de lait que prenait l'enfant avant sa maladie.

C. H. B.

La Portioncule

Nous pensons être agréable à nos lecteurs en extrayant les renseignements qui suivent de l'excellent opuscule du T. R. Père Frédéric publié l'année dernière sur la Portioncule.

Conditions requises pour gagner cette indulgence.—Trois conditions sont requises: 1° la confession; 2° la communion; 3° la visite.

1° La confession.—La confession faite dans les sept jours suffit pour ceux qui ont la louable habitude de la confession hebdomadaire. Dans les diocèses qui ont obtenu l'Indult de la confession deux fois par mois, il suffit (toujours pour ceux qui le font régulièrement) de s'être confessé dans les quatorze jours qui précèdent.

Mais tous les fidèles qui ne se confessent pas régulièrement chaque semaine (ou chaque quatorze jours, selon le diocèse), quand même ils se seraient confessés depuis moins de huit jours, doivent le faire de nouveau au moins la veille ou le jour de la fête: c'est la règle ordinaire et commune; ils peuvent le faire le 30 juillet, c'est-à-dire le jour précédant immédiatement l'avant-veille de la fête, en vertu d'un Indult général accordé par Sa Sainteté Léon XIII, le 14 juillet, 1894.

2° La communion.—Il n'est pas nécessaire que la communion soit faite dans l'église qui jouit de l'Indulgence. On peut communier dans n'importe quelle église ou oratoire; et la communion peut aussi être faite la veille de la Portioncule, le 1er août.

3° La visite.—Quelle église faut-il visiter?

1° Dans les endroits où se trouve une église franciscaine de Frères-Mineurs, Clarisses, Tertiaires Régulières jouissant de droit du privilège de la Portioncule.—Ou une autre église ou chapelle publique, à laquelle, en vertu d'un Bref renouvelable tous les sept ans, l'Indulgence a été accordée par faveur,—dans ces endroits, tous les fidèles (et par conséquent tous les Tertiaires séculiers), tous doivent visiter cette église franciscaine ou cette chapelle publique privilégiée. Cette règle concerne tout le monde.

PENSÉES

Lentement, mais toujours, l'humanité réalise le rêve des sages.

ANATOLE FRANCE

. . .

Il y a pire que la douleur, il y a le dégoût dans la douleur.

PAUL BOURGET

Romans dangereux

L'anglais Jewitt, professeur à Oxford, disait que Dante s'est trompé en écrivant sur la porte de son enfer: "O vous qui entrez ici, laissez toute espérance!"

Il aurait dû mettre: "Ici on lit des romans français".

Il va sans dire que de tels romans, non seulement à la jeunesse, mais à quiconque garde un reste d'honnêteté, ne donneront pas "des idées conformes aux actes que l'on veut faire" et que leur lecture reste donc un acte insensé par lequel on introduit dans la place des forces inquiétantes et qu'il faudra combattre.

—Mais, dira-t-on, j'aime tant la lecture! Peut-être aussi aimez-vous les champignons; mais ce n'est pas une raison de les prendre pêle-mêle sans les trier, puisqu'ils y en a de malfaisants.

—Mais tout est sain pour une âme saine.

Probablement comme tout est sain pour un corps sain. Essayez sur votre estomac l'effet des poisons. D'ailleurs, il y a des âmes gâtées de par le monde, voilà un des faits les moins niables. Or, avant d'être gâtées, elles étaient saines; et, puisqu'elles ont pu se gâter, c'est donc que tout n'a pas été sain pour ces âmes alors saines.

—Mais il faut bien tout savoir! Non, pas plus qu'il ne faut tout sentir. Nous ne sommes créés ni pour savoir, ni pour sentir, mais pour agir. Viser un but digne de soi et prendre les moyens dignes du but: voilà la sagesse. Or, il n'est pas besoin, à l'officier qui enseigne le maniement du fusil Lebel de l'expérimenter sur sa poitrine pour démontrer qu'il tue. On n'expérimente ni la typhoïde, ni la petite vérole, sous prétexte d'en préserver les enfants.

On n'essaye pas de la banqueroute ou du naufrage, pour voir comment on s'en tire. On ne se penche pas sur un abîme, quand on est sujet au vertige, même pour le plaisir de savoir. Il y a une bonne et belle curiosité, et il y en a une autre qui n'est ni belle, ni bonne, et qui ne nous sert de rien pour la valeur ni pour le bonheur de la vie.

—Si vous lisez ce livre, il fera son œuvre en vous. Si vous ne voulez pas qu'il la fasse, il ne faut pas le lire.

La loi existe: vous pouvez l'appliquer dans un sens ou dans l'autre; mais vous ne pouvez pas la détruire; et l'on ne gouverne sa vie comme la nature; qu'à la condition d'en respecter les lois.

ANTONIN EYMIEU

Joie caractéristique

Lorsqu'il a palpé un héritage.

L'aéronaute se porte aux nues;

L'anatomiste prend un air crâne;

Le boucher se tord les côtes;

Le chauffeur mène grand train;

Le chansonnier se donne des airs;

Le charcutier fait le grand seigneur;

Le chemisier se pousse du col;

La culottière arrive à doubler ses fonds;

Le filateur quitte le métier;

Le fabricant de crayons change de mines;

Le fabricant de vis allonge le pas;

L'imprimeur change de caractère;

Le joueur d'échecs devient fou;

Le métreur se permet de vous toiser;

Le peaussier ne fait plus de cas du temps;

Et le marin ne se laisse plus aborder.

Comptoir coopératif de Montréal

GRANDE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE CENTRALE

"Chacun pour tous, tous pour chacun"

Groupe tous les cultivateurs de progrès.

La majorité des Sociétés Coopératives locales sont affiliées.

Les Cercles agricoles actifs en font partie.

S'occupe constamment des intérêts de la Classe Agricole.

A un service de renseignements Agricoles pour ses membres.

La Section d'Achats fait les plus grosses transactions d'achats coopératifs de la province.

Ses progrès étonnants ont assuré des économies considérables aux cultivateurs.

Épargnez dix piastres en les plaçant au Comptoir.

La loi permet que ce placement se fasse par versements annuels d'une piastre.

Vous deviendrez ainsi membres et co-propriétaires.

C'est un placement qui a jusqu'ici rapporté 6%.

Les Bureaux du Comptoir à Montréal sont le Rendez-vous des Cultivateurs.

Discours prononcé par M. J.-S. Blais, au Banquet de la Maison Eug. Julien & Cie Ltée.

LE 3 JANVIER, 1913

M. le Commandeur de St-Grégoire
et Président,

Je vous remercie d'avoir bien voulu me fournir l'occasion d'apporter mon tribut d'hommages et d'admiration à la Maison Eug. Julien & Cie Ltée. Permettez-moi, de vous offrir mes félicitations pour les succès obtenus, et vous présenter mes sympathies pour les malheurs qui vous ont atteints durant l'année. Je vous prie d'agréer pour vous même, pour vos associés et vos employés, mes souhaits les plus sincères pour que cette prospérité se continue, et pour que la Fortune ne soit pas trop sévère envers vous et envers eux, durant cette année qui commence.

Mesdames, Messieurs,

On m'a prié de parler de l'Épargne, et pour me rendre à l'invitation de M. le Président, je dois vous parler de l'Épargne.

Que les dieux protecteurs des banquets me pardonnent ce crime de lèse-digestion de venir vous parler dans un discours d'après-manger d'une chose aussi aride, et vous présenter un mets aussi indigeste qu'est l'Épargne. Je réclame donc votre absolution avant de commencer.

Ce banquet n'est pas un banquet comme un autre, c'est le couronnement d'un conventum d'employés dans lequel on a étudié ensemble, patrons et employés, les moyens les plus aptes à faire grandir et prospérer la maison Eug. Julien & Cie Ltée. Mais, comme je parle à des voyageurs de commerce qui ont été proclamés des "semeurs d'idées", je ne crois pas manquer à mes hôtes que de vous entretenir de cette question, car lorsque vous retournerez dans les centres où vous opérez, vous pourriez peut-être propager quelques-unes des idées que je vais vous soumettre au sujet de l'épargne. Mais je veux faire plus.

Avez-vous déjà réfléchi sur les moyens les plus propices à faire votre succès personnel dans le monde et aux qualités essentielles qu'il vous faut posséder pour faire votre chemin dans la vie.

On vous parle toujours de ce qu'il faut faire pour assurer le succès des autres, je voudrais vous parler, ce soir, de ce qu'il faut faire pour assurer votre succès personnel, à vous, employés de la Maison Julien. Nos positions relatives étant établies, je dois vous dire que la première qualité qu'il faut posséder pour faire son chemin dans la vie, c'est l'Épargne.

Épargner. Ce mot sonne mal à nos oreilles imprévoyantes, et cependant, l'épargne est le levier qui fait la force des pays, comme il fait le ressort, le caractère et l'indépendance des individus.

Épargner est un effort moral et tout effort est pénible, car si on refuse de s'accorder un plaisir facile, c'est s'infliger une souffrance et la souffrance répugne à l'homme. Si on n'est pas habitué à ces conquêtes fréquentes sur soi-même, les besoins deviennent de plus en plus impérieux, ils grandissent chaque jour, du fait qu'ils ne sont pas stationnaires mais progressifs par nature. Il faut donc apprendre à dire "non", si l'on veut pratiquer l'économie.

Rockefeller, le milliardaire de la Standard Oil Co., retour de France, relatant dans une conférence à des universitaires américains, les choses vues et observées durant son voyage s'écriait: "La France nous fait honte par son économie". L'homme le plus riche au monde avait été émerveillé du pouvoir d'épargner que possèdent les Français.

Pour nous, Canadiens français, lorsque nous nous arrêtons à l'étude de cette question, nous sommes confondus du peu d'attrait que notre peuple ressent pour l'épargne.

Le mal sévit dans toutes les classes de la société. Chez le cultivateur qui laisse son bien grévé par les hypothèques, qui ne rencontre pas ses billets à la Banque, qui laisse ses crédits en souffrance chez son fournisseur et paie l'intérêt sur tout, cependant, que sa femme et ses filles sont attifées comme les demoiselles de la ville, cependant qu'il possède un attelage neuf, une voiture de prix et un cheval fringant qui lui permet de décrire une courbe gracieuse devant l'église, le dimanche, en arrivant à la grand'messe.

Ce mal sévit encore chez l'ouvrier pour qui le verbe "paraître est le plus important" à conjuguer en ses modes présents et futurs; chez les gens aisés, dont les besoins sont trop tôt et trop facilement satisfaits; chez les

intellectuels, qui font trop bon marché de l'argent:

"Cette guenille, est-il d'une importance

D'un prix à mériter seulement qu'on y pense"

Chez l'enfant, qui n'a pas d'autre souci que de troquer ses petits cadeaux contre le sucre d'orge de la vieille marchande; chez l'adolescent, qui cherche les plaisirs piquants des clubs et des cinémas, s'il ne satisfait déjà pas à ses désirs plus dissolvants encore.

Travailleurs de toutes les classes, vous êtes injustes envers vous-mêmes si vous n'épargnez pas, car vous ne retirez pas du capital acquis par vos travaux tout le profit que vous devriez en retirer! Car qu'est-ce que l'épargne? si ce n'est du travail accumulé; le travail accumulé si ce n'est le capital, et le capital si c'est la force.

Si donc, par la modération de vos désirs, vous épargnez chaque jour quelque chose et arrivez à amasser un capital suffisant pour équivaloir à un autre homme qui travaillera pour vous, sans trêve, et sans repos, n'est-ce pas la plus belle conquête de votre volonté et la meilleure récompense de vos efforts? Par le travail combiné de ces deux entités, l'homme-réal et l'homme-capital, vous arriverez bientôt à accumuler assez de capital pour vous émanciper d'une tutelle qui vous pèse, et fonder vous aussi un négoce en votre nom, où tout au moins, vous réussirez à vous ménager une vieillesse aisée et à vous épargner la douleur de manger le pain dur de la charité à la table de vos enfants; et si cela vous était refusé, vous aurez au moins la satisfaction de faire instruire vos fils, comme doivent être instruits les jeunes Canadiens-français, qui ne seront jamais trop bien armés d'instruction pour remplir la mission qui les attend dans cette province.

Qui niera que l'homme qui possède un amas est plus indépendant et se fait mieux retribuer ses services, qu'il est plus fort moralement, plus apte à saisir une opportunité, plus ambitieux et par conséquent meilleur citoyen que le dissipateur.

Si les raisons d'épargnes, d'économiques politiques, sociales et personnelles, sont si bonnes, pourquoi donc n'épargnerions-nous pas?

Nous n'épargnons pas, parce que nous manquons d'enseignement, disons le mot: d'instruction.

L'éducation de l'Épargne doit commencer au foyer. Vous tous, pères de famille, qui m'entendez, ne laissez pas votre enfant dépenser ses sous un à un chez la marchande du coin. Faites-lui nommer un objet qu'il convoite, faites-lui amasser ses centins graduellement. Lorsqu'il aura le montant voulu amenez-le chez le marchand, et faites lui payer lui-même avec l'argent qu'il aura dans sa poche, l'objet désiré. Vous lui enseignerez ainsi le pouvoir de l'épargne, il comprendra qu'il a pu obtenir un objet plus beau en faisant des sacrifices. A mesure que son intelligence s'ouvrira vous devrez lui montrer un but plus élevé.

Notre éducation devrait être faite surtout à l'école. Je crois qu'on se désintéresse trop dans nos programmes scolaires de cette question de l'épargne. Il me semble qu'on devrait instituer des concours littéraires de fin d'année et que des récompenses fussent

accordées pour la meilleure narration sur ce sujet. Ceux qui sont en charge de notre éducation dans la province ne se sont pas assez intéressés, il me semble, à ce projet magnifique, adopté par notre Parlement provincial, et qui est les Caisses d'Épargnes Scolaires.

L'éducation, devrait être faite encore par les maisons de commerce et autres institutions, en établissant des comptoirs coopératifs, des sociétés d'assurance mutuelle, en fondant des caisses d'épargnes, comme l'a fait la Maison Eug. Julien. Je peux vous dire que la Caisse d'Épargne de cette maison, depuis février 1915 à date, a eu un mouvement de fonds de \$51,500.00.

L'éducation de notre peuple dont l'imprévoyance est le péché capital devrait venir de plus haut encore, et devrait tomber de la chaire de vérité puisqu'il y a un péché à combattre, péché véniel, suivant l'orthodoxie chrétienne, mais péché mortel pour notre société. Je crois que nos dévoués Pasteurs devraient faire quatre prônes par année, au début de chaque saison pour enseigner à leurs paroissiens la vertu de l'Économie, et combattre les tentations de dépenser. Se serait, à mon sens, une chose extrêmement méritoire que de prêcher l'Évangile de l'Épargne à nos populations imprévoyantes.

On nous objecte souvent qu'il faut vivre suivant sa condition. Il se commet beaucoup de crimes de lèse-épargne en ce nom. Il faut savoir distinguer, car le mot est trompeur. Nos cultivateurs vivent comme des seigneurs, les commis, comme leurs employeurs, les gens aisés comme les gens fortunés. On ne peut plus distinguer, de nos jours l'ouvrière de la fille de famille, la femme du salarié d'avec la grande dame.

L'origine du capital est dans la pensée et le souci de l'avenir, dans le goût de l'amélioration durable de son sort au prix d'un surcroît d'efforts et de privations momentanées, et ce n'est que par l'éducation que nous comprendrons la froide beauté de l'économie.

L'imprévoyance, l'oubli du lendemain, le manque de savoir, l'ignorance des devoirs que nous nous devons à nous-mêmes, et à notre nationalité, ont fait des dommages aux classes laborieuses et aux classes dirigeantes que les grèves, les chômages, les mauvaises récoltes et la guerre. Quand les Canadiens-français comprendront qu'ils laissent le meilleur de leur énergie au mastroquet, ou aux cinémas, ou à tous les marchands de plaisirs, qui ne visent qu'à faire sortir les gros sous de vos goussets; quand ils comprendront que ces compromissions avec eux-mêmes de remettre toujours à plus tard le moment d'épargner, émoussent leur caractère; quand ils comprendront que leurs prodigalités retardent davantage le moment de s'élever au-dessus de leur condition; quand ils comprendront que ce sont les institutions Canadiennes-françaises, qu'ils doivent encourager, parce que ce sont elles qui soutiennent leurs compatriotes; quand les Canadiens-français comprendront ces choses, ils auront acquis le ressort nécessaire, le levier indispensable et la conviction essentielle à tout sacrifice: ils auront découvert dans le sous une figure qu'il n'y voyait auparavant.

La deuxième qualité pour faire son chemin dans la vie est la confiance en soi.

Croire en son étoile! Dites-vous bien, Messieurs, que vous possédez une intelligence qui sait comprendre, et un jugement qui sait apprécier, et convainquez-vous, qu'ils ne sont pas inférieurs aux autres. Dites-vous aussi qu'il n'y a pas d'hommes nés supérieurs, il y a des gens qui ont su faire valoir mieux que d'autres les qualités que Dieu leur a données. Persuadez-vous que la chance n'existe pas, que vous pouvez être votre propre chance, à vous, si vous savez mettre en œuvre votre valeur. Si vous vous comparez aux autres et vous jugez inférieurs, vous êtes perdus. Pénétrez-vous bien de votre valeur personnelle, vous en avez, mais vous l'ignorez encore. Refusez d'accepter les opinions toutes faites. Défieez-vous des mots, qui sont souvent de menteuses étiquettes, soulevez le voile sonore des phrases pour voir si elles ne cachent pas derrière elles des instincts abjects, pour trouver si on ne cherche pas à vous éblouir par leurs clartés factices. Apprenez à penser par vous-même. Méditez, observez. Retirez-vous quelquefois dans la solitude pour réfléchir, fermez les yeux, regardez en dedans de vous-même. Étudiez ceux que vous approchez, si c'est un client cherchez son point faible, et faites-en votre profit; si c'est une personne qui cherche à vous en imposer cherchez le défaut de sa cuirasse, et à mesure que diminuera votre confiance en eux, vous sentirez naître en vous un sentiment de force et de supériorité. Il faut de l'aplomb et de l'entregent dans le monde pour obtenir ce que l'on désire, et c'est la confiance en soi, qui vous l'obtiendra.

La troisième qualité pour faire son chemin dans la vie est le calme.

L'homme emporté, violent, exubérant est un être faible, à la merci des supériorités environnantes. C'est un impulsif, prisonnier de ses passions, esclave de ses défauts, et disposé à subir toutes les suggestions, et voué d'avance à toutes les servitudes. Ne vous irritez pas si l'on commet à votre égard des incorrections! ne montrez pas de mauvaise humeur si l'on vous manque de parole ou de bienveillance; opposez plutôt la froideur et le dédain, et vous forcerez l'admiration. Et surtout, je vous en prie, Messieurs, n'ayez jamais un mot de doute devant un étranger, que toutes vos paroles soient des affirmations de succès et de réussite. Si vous mettez de l'incertitude dans vos décisions, naturellement vous éveillez le doute, et vous perdez votre autorité. Dans les revers et dans l'adversité, soumettez-vous sans murmurer. Rappelez-vous, que c'est la plus mauvaise roue du char qui crie toujours.

La quatrième qualité pour faire un succès dans la vie c'est la volonté.

Vouloir c'est pouvoir, la Foi transporte les Montagnes, sont des aphorismes courants. Un grand philosophe a dit: La vie de l'homme, a nom "Je veux". Votre volonté ne doit pas être intermittante: vouloir aujourd'hui et vouloir moins demain. Elle ne doit pas être, non plus, éparpillé sur plusieurs objets. Vous devez d'abord vouloir une chose, et la terminer, l'exécuter sans faiblesse avant d'en vouloir une autre. Vous devez

vouloir avec persévérance, inlassablement. Vous devez vouloir à toutes les heures du jour, à toutes les minutes des heures et à tous les instants des minutes. Voulez-vous régner sur vous-même et sur les autres? apprenez à vouloir. La volonté n'est pas un don naturel, elle s'acquiert par l'entraînement comme toute autre qualité. Pour cela, dites-vous le matin en vous levant: je veux aujourd'hui, vouloir. Assignez-vous un travail à faire et quoiqu'il arrive, faites-le, quand bien même vous devriez passer la nuit blanche. Domptez votre être physique, scellez la paresse et donnez-lui pour cavalier: la volonté. Le soir, après avoir fait l'examen de conscience que tout bon catholique doit faire-faites un autre examen de conscience que, nous pourrions appeler l'examen de conscience commercial. Repassez en revue toutes les transactions de la journée, et voyez pourquoi vous avez manqué telle vente, pourquoi vous n'avez pas obtenu telle faveur, pourquoi telle demande vous a été refusée, pourquoi vous n'avez pas aussi bien réussi que vous l'espérez? Vous trouverez infailliblement où le bât vous a blessé. A celui-ci, c'est la connaissance des deux langues qui lui a manqué; à celui-là, c'est la comptabilité; à cet autre, c'est la parfaite connaissance de sa marchandise et de celle de concurrent. Instinctivement, si vous avez appris à être énergique, il vous viendra à l'idée de corriger ce qui vous manque et de compléter cette lacune de votre éducation. Vous sentirez le besoin d'étudier, et si vous êtes conséquent avec vous-même, si vous voulez faire votre chemin dans la vie, vous étudierez, et vous complèterez ce qui vous manque pour être un homme fort.

A cet égard permettez moi de faire une légère digression pour vous montrer ce que l'Association des Banques Canadiennes a fait pour les commis de banques. Elle a obtenue de l'Université Queen de Kingston et de la Shaw Correspondant School de Toronto, la préparation d'un cours de banque divisé en deux parties, un cours supérieur et un cours élémentaire qui confère, aux élèves qui obtiennent leur certificat d'immatriculation, un diplôme universitaire. Ces deux cours, malgré quelques lacunes, forment une matière d'instruction équivalente aux cours des hautes études commerciales sur des sujets corrélatifs aux banques. Cent quarante employés de La Banque Nationale se sont inscrits. La Banque a payé pour eux le montant du cours, et en exige le remboursement par versement bi-mensuel échelonnés sur une période de trois ans. Nos supérieurs ont compris que le succès de La Banque Nationale dépend de la valeur intellectuelle de ses employés. Pour stimuler leur ambition, le Gérant-Général a bien voulu établir dans une circulaire au personnel que les promotions seraient accordées de préférence à ceux qui auront obtenu leur certificat d'études. Plusieurs de nos employés ont passé leurs examens avec succès, et la banque leur a remboursé le montant qu'il ont payé. Il nous fait plaisir, cette année de constater que sur 200 élèves anglais, deux Canadiens français, nos employés, le Gérant à St-Casimir, et le Sous-Gérant à St-Marc, sont arrivés bons premiers avec une bonne

marge de points, dans ce cours qui est fait en langue anglaise. Cela veut dire, Messieurs, que quand les Canadiens français veulent, ils sont les égaux, sinon les supérieurs de nos compatriotes Anglais, plus fortunés. Ces études ont nécessité de la part de ces MM. de grands sacrifices qu'ils ont accomplis avec persévérance pendant trois ans, et je voudrais pouvoir vous lire les lettres élogieuses qui nous sont parvenues des élèves.

La cinquième qualité pour faire son chemin dans la vie, c'est l'assimilation.

Par l'assimilation, on doit comprendre l'exemple. L'exemple de ceux que vous admirez, de ceux qui ont bien réussi dans le monde. Choisissez un ou deux hommes qui se sont signalés à votre attention. Cherchez à comprendre leur manière d'agir, comment ils se sont conduits dans telle ou telle circonstance, et faites un rapprochement avec la manière que vous vous êtes comportés dans des circonstances similaires. Modelez votre vie sur la leur. Vous n'avez pas loin à chercher car vous avez ici dans votre Maison les deux meilleurs exemples possibles d'hommes qui ont réussi par la pratique de l'épargne, la confiance en soi, le caractère, et la volonté. Ce sont: MM. Canac-Marquis et Julien. Il est inutile de vous refaire l'histoire commerciale de M. Marquis, vous la connaissez mieux que moi. Vous savez comment il a commencé, il a débuté comme commis chez Z. Paquet. Tout le monde se rappelle le petit magasin que possédait M. Julien, sur la rue St-Valier, il y a une quinzaine d'années. Mais ces deux MM. avaient en chacun d'eux une force. Ils s'attiraient, ils devaient infailliblement se rencontrer, il se sont rencontrés un jour, et ils se sont unis pour fonder la Maison Eug. Julien et lui donner sa devise. Connaissez-vous, MM. la devise de la Maison Eug. Julien. J'ai cru la lire le premier jour que je leur ai rendu visite. Elle se compose de deux mots. Ils sont écrits sur le battant des portes, un a été composé par monsieur Marquis, et l'autre par monsieur Julien, et les deux réunis sont: Tirez! Poussez!

Tirez! écrit par M. Marquis, c'est-à-dire, saisir l'opportunité quand elle se présente, comme il l'a saisi lui-même en fondant son industrie. Tirez! tirez des sources de revenus des choses que les autres rejettent. Tirez! tirez parti des événements, des gens et des choses, et même de ses propres erreurs. Tirez! c'est-à-dire pour vous, voyageurs de commerce, c'est extraire par le seul pouvoir de votre parole les vieux écus des vieux bas de laine. Tirez! c'est être constamment sur la brèche c'est mettre à profit tous les instants du jour, tout ce qui peut servir à vous renseigner, à vous éclairer, à vous rendre plus fort. Tirez! c'est Canac-Marquis.

De l'autre côté de la porte, l'autre mot qui a été écrit par M. Eugène Julien: Poussez! Poussez! c'est l'acte physique si bien représenté par le geste. Poussez! Poussez! c'est l'esprit d'initiative, c'est la volonté combative, c'est le sens de l'entreprise. Poussez! cela veut dire à vous, Employés, jouez des coudes, faites-vous de la place, occupez le premier rang, discutez, vendez, poussez! Poussez! c'est être convaincu de l'excellence de votre maison et de la bonté de ses produits. Pous-

sez! c'est la volonté sans cesse renouvelée de faire chaque jour l'effort nécessaire pour faire un succès de votre vie. Poussez, c'est un ordre, un commandement, c'est la voix qui crie: "En Avant". L'obstacle est là, vous le voyez, tournez-le, surmontez-le, annéantissez-le, mais passez! Poussez! Poussez! c'est le cantique à l'énergie, c'est l'hymne à la volonté; c'est Eugène Julien. Tirez! Poussez! c'est la devise de votre Maison, comme devrait être celle de tout Canadien français conscient de sa mission au Canada, en ces heures graves à travers lesquelles nous passons. Rappelez-le-vous bien, Messieurs, Tirez! Poussez! c'est le "Sésame, ouvres-toi!" ce sont les mots magiques qui vous ouvriront les portes du succès dans la vie.

Coin des jardins scolaires

IIe Leçon

HYGIENE

L'ALIMENTATION

Pour être alimentaire il faut qu'une substance soit assimilable. Les substances alimentaires sont surtout de sources animales et végétales. Les viandes ou aliments de source animale se divisent en viande rouge se sont les plus nourrissantes. Elles sont fournies pour la plus grande partie par le bœuf et le mouton; elles conviennent, à tous ceux qui dépendent des forces ainsi qu'aux tempéraments anémies.

Les viandes blanches proviennent surtout du veau, du porc et du poulet; elles conviennent aux estomacs délicats et aux adolescents. Les viandes noires comprennent le gibier; elles sont très nourrissantes et excitantes et ne conviennent pas aux estomacs faibles. Les poissons, mollusques, crustacés, contiennent une notable proportion de phosphore; cet alimentation ne saurait convenir aux personnes prédisposées aux maladies de peaux.

Le lait, les œufs, le fromage sont très nutritifs et conviennent à presque tous les estomacs.

Aliments de source végétale. Ces aliments comprennent les céréales, les féculents, les aliments herbacés, les matières grasses végétales (huile cacao) les condiments, les épices, les boissons!

Peut-on vivre avec un régime végétale? Vous avez une preuve manifeste qu'on peut vivre d'une alimentation exclusivement végétarienne, par la vie des Trappistes.

Comment il faut manger?

La trituration complète des aliments est tout à fait importante; sans quoi, l'un de principaux actes de la nutrition, qui est le mélange de la nourriture avec la salive, ne s'accomplirait qu'imparfaitement. Il serait mauvais de boire tant que la nourriture demeure dans la bouche parce que (indépendamment de la bienséance) la boisson humecterait les aliments et empêcherait la salive de remplir son office.

Ne mangez pas sous l'empire de la colère ou d'une vive émotion, pas plus qu'après un violent exercice; car à ce moment, le sang se trouverait détourner de l'estomac et affluerait au système musculaire; enfin la circulation ne serait plus absolument équilibrée. C'est une grande faute de manger au-delà de son appétit. Après le repas une promenade faite sans précipitation est excellente, mais il faut prescrire durant la première heure de la digestion tout effort physique et intellectuel.

SOMMEIL

Le meilleur côté pour se coucher après un repas est le côté droit, jamais sur le côté du cœur; l'on peut se placer sur le dos sans trop d'inconvénient. Bien faire attention de ne pas dormir en respirant par la bouche, car alors ça serait très mauvais pour la digestion.—(A suivre)

Aux amateurs de bonnes lectures

DEUX BEAUX ALMANACHS

Ce sont deux vrais chefs-d'œuvre artistiques que *L'Almanach de L'Action sociale catholique* et *L'Almanach de saint François*, pour 918.

A part les calendriers très complets et les éphémérides locaux et mondiaux qu'ils contiennent, ces deux ouvrages renferment des pages historiques, des légendes, des chroniques sociales et des poèmes, de nos meilleurs auteurs du terr'ir canadien.

N us conseillons fortement à nos amis et lecteurs en général, de se procurer ces deux beaux livres, les meilleurs compagnons qu'on puisse se donner aux longues veillées intimes de l'hiver, dans nos familles canadiennes-françaises catholiques.

Elles y raffermiront leur goût des choses vraies et dignes d'orner l'esprit et de nourrir l'âme. La bonne lecture est comme la bonne nourriture; elle nous réconforte. Prenons-la quand elle s'offre à nous d'une façon si attrayante et si saine.

Ces deux almanachs sont en vente, à Québec chez tous les libraires. On peut se procurer celui de "L'Action Catholique" à raison de 35 sous frais de port compris, aux bureaux de *L'Action Sociale*, 103 rue Ste-Anne, Québec. On recevra franc de port également celui de *St-François* (almanach franciscain) en envoyant 30 centins aux RR. SS. Franciscaïnes, Grande-Allée, Québec, ou encore au Monastère des Pères Franciscaïnes, 33 rue Alverne, Québec.

A. D.

Jeunes filles

Il est dans la vie de la femme, après les insouciantes années de l'enfance et avant que sonnent pour elles les heures graves et lourdes de la maternité, il est une période radieuse et douce, admirablement ménagée par la Providence au seuil de la vie féconde et parée, dans ce but, de toutes les grâces et de toutes

les espérances du printemps, celle où la première éducation étant achevée, la jeune fille vient prendre une place active au foyer de la famille et, le cœur ouvert à toutes les chaudes affections qui l'entourent, pour la première fois se sent vivre.

Quelle sève nouvelle dans l'épanouissement de son charme! Quel essor magnifique de toutes ses facultés! Et avec quelle ardeur contenue son esprit s'éveille aux séductions du dehors! On dirait qu'un sentiment de l'existence plus ample, plus pénétrant, lui ouvre sur le monde des perspectives inconnues. Vu à travers le prisme diapré de son imagination l'univers lui apparaît plus coloré, plus riant pourvu d'inépuisables enchantements. Et son âme s'entr'ouvre, comme le calice d'une fleur, aux rayons de ce miroitant soleil. Quelles joies promises! Et quelle aube pure de la vie!

En même temps, et comme le jeu d'une force contraire, l'âme de la jeune fille tend à se replier sur elle-même comme pour jouir de son propre contact. Ces années de vives expansions sont aussi des années de profond recueillement. Ainsi qu'on l'a justement et maintes fois observé, rien ne lui est tout à fait nouveau, mais rien n'agit sur elle comme autrefois. Les mêmes objets peuvent l'occuper encore, les mêmes tableaux se dessiner encore dans sa pensée; mais l'effet produit est bien différent; elle y prend un plaisir de tout autre nature, plus clairvoyant, plus réservé. Le langage lui-même semble se révéler à elle pour la première fois: les mots lui parviennent avec un sens plus profond, qui émeut souvent son âme, et telle parole qu'elle eût prononcé jadis sans y songer, s'arrête d'elle-même sur le bord de ses lèvres. Une intuition extrêmement pénétrante et délicate la guide en chacune de ses expressions comme en toute sa manière d'être, et à mesure qu'elle prend davantage conscience d'elle-même et du monde extérieur, on voit se former cette réserve, cette modestie gracieuse, compagnes inséparables de la dignité. Suivant le mot profond de madame Necker, l'éducation de la femme semble s'acheter.

Heures délicieuses entre toutes et qui composent pour la jeune fille la fleur de beauté de sa vie. Elle charme et elle est charmée;—heures merveilleuses et qui seraient pour elle trop douces si seulement elle en connaissait la douceur. Mais aussitôt prises dans le mouvement tourbillonnant des frivolités du jour, ravies à elles-mêmes par la légèreté de leur âge, par la hantise de l'exemple, par la banalité toujours neuve des maximes émises dans les salons, combien peu ont le don d'en jouir? On les compte celles qui savent en profiter.

Et pourtant comme ces heures seraient fécondes et comme elles seraient belles, sans cesser d'être douces, mais au contraire, en révélant leurs plus intimes jouissances, si elles étaient employées en utilisant le présent, à préparer l'avenir, à mener tant de fleurs naissantes à maturité! Est-ce pour en gaspiller les précieux privilèges, que Dieu a donné à la jeune fille ce redoublement de vie intérieure, et cette plénitude de forces, qui sont un appel à l'action sur soi-même, au perfectionnement de son âme faite pour les grandes choses? De cette concentration et

de cet élan de toutes les facultés, quelle puissance de vie se dégage et quelle splendide moisson s'annonce à qui sait, à qui veut mettre en œuvre ces riches présents du Ciel! Toute l'existence d'une femme, le bonheur qu'elle attirera sur elle et qu'elle répandra autour d'elle, oui, sa vie même, celle de son mari et celle de ses enfants, sont en ferme dans ces années bénies, au sein de vos années de jeunes filles et d'où peuvent sortir, à votre gré, la ruine ou le salut d'une maison, des splendeurs ou des fléaux.

C. DURAND

La boulangerie et la cuisine

Je passais mes jours soit dans la cuisine, soit dans la boulangerie attenante à la maison par une rallonge de bois. J'étais sans cesse dans les jambes de mon grand père et de ses hommes occupés à pétrir, à peler des patates,—en ce temps-là on en mêlait à la farine,—puis à enfourner et retirer le pain du fourneau au moyen de grandes perches terminées en palettes. Quand on ouvrait la porte du foyer, instinctivement je reculais; l'ardente lueur rouge m'effrayait et je craignais la bouffée de chaleur qui en sortait pour mes boucles blondes, dont j'étais très fière. On m'appelait Frisette, et j'avais alors cinq ou six ans.

Mon grand père qui m'aimait beaucoup, après avoir cordé tous les gros pains sur de lage tablette m'en offrait d'autres du volume de mon poing, cuits expressément pour moi dorés et durs, en disant: "Tu vois, Frisette, ils t'ont fait des petits". Je mordais dans le premier encore tout chaud et je portais le reste à ma grand'mère pour qu'elle le serrât dans l'armoire.

Tant que le homme m'enduraient, je m'amusais dans la boulangerie, tapant sur les sacs de farine, agrandissant les trous quand il y en avait; à la fin, j'en devenais poudrée comme une marquise du temps jadis—les pieds en plus.

Quand on voulait se débarrasser de moi, on n'avait qu'à crier: "Une souris Frisette!" et je déguerpissais, car je savais la boulangerie infestée de ces bêtes et, comme toujours les petites filles, j'en éprouvais une peur affreuse.

J'allais auprès de ma grand'mère, dans la vaste cuisine à hautes fenêtres où le soleil jouait sur les ustensiles de fer-blanc accrochés à la cloison. Tout le long de cette cloison était une table étroite recouverte d'une toile cirée à fleurs brunes. Ma grand'mère la lavait fréquemment et, pour finir, par plaisanterie, faisait mine de me passer le linge mouillé sur le visage!

Les travaux de l'ordinaire m'intéressaient énormément. Quand ma grand'mère, du revers de ses mains vives, battait la crème dans une chaudière pour en faire du beurre, aucun de ses mouvements ne m'échappait. Je tournais autour d'elle et l'ahurissais de questions étonnantes.

C'était encore pis quand arrivait le jour du boudin, pour la visite. Je la regardais trancher finement des oignons, du lard et je ne sais plus quoi, verser le tout dans une terrine de sang épais, saisir un entonnoir

taillé en biseau et remplir de longues tripes qui s'arrondissaient comme des bâtons. L'entonnoir, surtout, m'intriguait. Lorsque ma grand-mère, obligée de quitter la cuisine, me laissait seule un moment, je le saisisais furtivement, l'examinais, passais mes doigts dedans et m'en faisais une longue-vue. Aussitôt que j'entendais le bruit feutré des savates sur les catalogues, je reposais en rougissant l'entonnoir à sa place. Et le sang, et les oignons et le lard effaçaient la trace de mes doigts!

A l'heure du dîner, j'aurais bien mangé du boudin comme les autres, mais j'étais trop petite; je m'en consolais avec le sucre du pays et la crème fraîche. Puis, mon oncle arrivait et m'appelait:

"Frisette, j'ai quelque chose pour toi!"

Je courais à lui, et il me donnait, avec un baiser, des petits poissons dans une bouteille. Je les nourrissais à la mie de pain, de mon pain à moi, et quelques jours après tous étaient morts.

Mon oncle m'en apportait d'autres, et je vivais des jours heureux entre la boulangerie et la cuisine, dans l'odeur du pain qui cuit, le mystère du boudin qui s'allonge et l'émerveillement de l'entonnoir en biseau.

FRISSETTE

Questions et réponses

1.—Est-il vraie qu'en donnant du sel à des moutons ils s'appriivoiseront plus vite et que cela leur fera du bien?—A. G.

Réponse: Tant qu'à l'appriivoisement, je ne crois pas que le sel soit un des moyens d'appriivoiser les moutons, mais pour leur faire du bien, c'est reconnu; car, il a été démontré par expériences que des moutons auxquels on avait donné du sel à raison d'une demie once par tête, tous les jours, avaient produit une livre et trois quarts de laine et quatre livres et demie de chair et d'os de plus que ceux qui en avaient été privés.

2.—L'élevage des pigeons serait-il payant?—R. B.

Réponse: L'élevage des pigeons est assez difficile et n'est pas payant.

3.—Quelle variété d'oignon réussirait le mieux et quel engrais convient le mieux.—A. G.

Réponse: La culture de l'oignon demande comme base d'engrais la potasse et l'acide phosphorique. Cette culture réussira d'avantage si elle est faite dans une terre légère plutôt que dans une terre compacte.

Le semis doit se faire à la fin d'avril si possible.

Les meilleures variétés sont: Globe jaune de Danvers, ou Rouge de Wethersfield, qui est un oignon excellent producteur.

Petits oignons: Il y a comme variété la Jaune de Strasbourg.

4.—Le fumier convient-il comme engrais dans la culture des pois?—A. G.

Réponse: L'engrais le meilleur pour la culture des pois est la colombine ou fumier de poules.

5.—Quel fumier devrais-je employer comme engrais dans mon jardin scolaire?—A. G.

Réponse: Le meilleur engrais pour le jardin scolaire est du fumier de ferme décomposé. Vous pouvez aussi suivre le système de rotation de M. l'inspecteur Pagé, alors il y aura variation dans l'épandage des engrais.

6.—Est-il bon de donner du grain rond aux jeunes veaux?—A. G.

Réponse: Il est certainement bon de donner du grain aux jeunes veaux, vers l'âge de 1 à 2 mois, mais il ne faut pas trop leur en donner.

Une boîte à la moulée est aussi très bonne.

7.—Les tâches noires remarquées sur les groseillers sont une espèce de galle, à laquelle on peut remédier en arrosant les plans au moyen de la bouillie souffrée. Et cela, tout le temps de la formation des fruits au printemps.

8.—Où pourrai-je me procurer des lapins de bonne race?—J.-A. L.

Réponse: Je crois que vous pourrez vous procurer des lapins de bonne race en écrivant aux fermes expérimentales.

F. LAR.

Précautions générales nécessaires

Il est essentiel que l'on observe les points suivants:

1. Que tous les œufs employés soient parfaitement frais.

2. Que tous les œufs soient complètement recouverts par le liquide pendant toute la période de conservation.

Une température de 40 à 45° F., sans être absolument nécessaire, aide beaucoup à conserver le bon goût ou plutôt à prévenir ce goût de vieux que possèdent si souvent les œufs conservés.

Certaines personnes recommandent d'ajouter du sel à l'eau de chaux. Nous n'avons pas trouvé, pendant quinze années d'essais, qu'il y eût le moindre avantage à suivre cette pratique; au contraire, le sel communique souvent un goût de chaux aux œufs, probablement parce qu'il provoque un échange de liquides entre l'intérieur et l'extérieur de l'œuf. Nous conseillons donc de ne pas ajouter de sel à l'eau de chaux.

o o o

La science dans un homme qui n'a pas la crainte de Dieu est comme une épée dans les mains d'un fou.

A VENDRE

A bonne condition une terre de 112 arpents.

Pour plus d'information s'adresser à

ARTHUR NOISEUX

MARIEVILLE

Comté de Rouville

BANQUE D'HOCHELAGA

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

Operations generales de banque.

Caisse d'Épargne à toutes les succursales

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

SUCCURSALES Québec: 132 rue St-Pierre, H. Collette, Gérant.

St-Roch: 60 de la Couronne, W. Robert, Gérant.

Haute-Ville: 382 rue St-Jean, G. Myrand, Gérant.

St-Sauveur: 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.

Limoulu: 212 3ième avenue, I. Bérubé, Gérant.

Pourquoi l'oléo-margarine est taxée ?

Aux États-Unis, l'on permet la fabrication de l'oléo-margarine, mais celle-ci est taxée de un quart de cent par livre, si elle n'est pas colorée, et de 10 cents par-livre si elle est colorée. Les manufacturiers font une campagne énergique pour déterminer le Gouvernement à enlever cette taxe. Et pour le convaincre, ils apportent divers arguments, qu'ils font répandre à travers tout le pays, grâce à une presse dévouée à leurs intérêts.

"Si l'oléo-margarine est un produit sain nourrissant, disent-ils, elle ne devrait pas être taxée. Si elle n'a ni l'une ni l'autre de ces qualités, elle devrait être complètement prohibée. Si c'est une nourriture saine, fortifiante, hygiénique, l'on ne doit pas la taxer, parce qu'une taxe sur un produit, particulièrement à cette époque-ci, est un crime. Au reste tous les fabricants d'oléo-margarine sont justifiables de demander que le beurre son concurrent, soit mis sur le même pied sous tous les rapports, et par conséquent qu'il soit taxé.

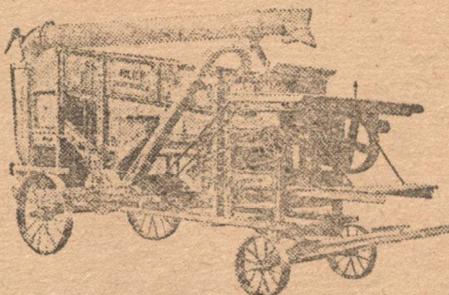
Voici comment répond à ces arguments subtils, un journal agricole américain :

"Celui qui ose affirmer que l'oléo-margarine ne devrait pas être taxée ou bien ignore complètement les habitudes présentes ou passées des manufacturiers et des commerçants d'oléo-margarine, ou bien il veut enlever au gouvernement tout contrôle sur ce capricieux produit. L'on impose une taxe sur l'oléo-margarine, non pas seulement pour créer une source de revenus, mais bien pour prévenir la fraude qui a toujours accompagnée la vente de ce produit. L'on taxe l'oléo-margarine, non pas parce que c'est un produit, mais bien parce qu'elle a pris l'habitude de contrefaire et d'imiter d'autres produits, qui doivent être complètement réprimés.

"Le beurre a toujours été en état de faire face à la concurrence de l'oléo-margarine, pourvu que cette concurrence soit honnête. Mais la difficulté a toujours été et serait encore, n'était la ferme poigne de la loi, de maintenir l'oléo-margarine dans les bornes d'une concurrence honnête. Elle est trop encline se déguiser en beurre, à se faire passer pour du beurre, à prendre des apparences de beurre, à se faire appeler beurre, et elle s'appellerait sans vergogne beurre, n'était la loi. C'est la fraude qui a attiré cette taxe sur l'oléo-margarine et également du reste sur le beurre frelaté.

"Ce beurre frelaté avait lui-même pris des mauvaises habitudes, avant qu'une loi énergique neût réglementé sa vente. Il était offert et vendu pour du beurre, de crèmerie, mais n'en était pas. Actuellement l'on prélève une taxe de un quart de cent par livre sur le beurre frelaté et sur l'oléo-margarine naturelle, non colorée; et une taxe de 10 cents par livre sur le beurre falsifié et sur l'oléo-margarine colorée et de telle façon qu'elle ressemble au beurre. Car le beurre est falsifié pour frauder le consommateur, tout comme l'oléo-margarine est colorée pour frauder le consommateur. Or le gouvernement prélève ces droits, dans le but de prévenir la fraude, la tricherie et la contrefaçon. C'est son devoir d'empêcher et de prévenir, par

SEMEZ DU TREFLE

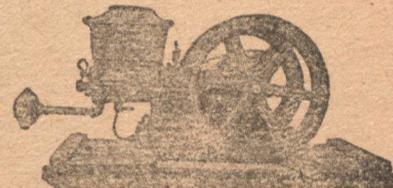


Henrichit le sol, ameublissent les terres compactes et consolide les terres légères. C'est une grande source de richesses, surtout depuis qu'il est possible de se procurer à bon compte une batteuse mécanique parfaite.

CETTE BATTEUSE est fabriquée par nous. Elle résout toutes les difficultés, elle est légère, pratique, économique. C'est la seule qui donne de bons résultats. Une machine de 4 forces bat 250 livres de grains en 10 heures. Une de 6 et 7 forces bat jusqu'à 1300 livres en 10 heures.

POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

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



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

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GENERAL DE MACHINES AGRICOLES
IL VOUS INTERESSERA

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

des impôts, des pratiques qui ne sont pas recommandables."

Voilà certes des arguments qui font justice de tous ceux que l'on pourrait apporter pour laisser entrer en franchise l'oléo-margarine, aux États-Unis aussi bien qu'au Canada.

Comme on le voit par cet article, la fraude dans le commerce de l'oléo-margarine, se pratique sur une grande échelle aux États-Unis. La note que nous avons extraite du rapport annuel du Secrétaire du département du Trésor des États-Unis, et que nous avons publiée la semaine dernière, nous en avait déjà convaincus. Celui-ci constate en effet que "2,000,000,000 de livres d'oléo-margarine colorée ont été manufacturées et vendues frauduleusement pour de l'oléo-margarine non colorée ou du beurre dans ce pays depuis 1912. L'on a tout lieu de croire qu'une proportion encore plus grande de ce produit a été livrée au consommateur comme du "beurre".

L'on ne peut donc aux États-Unis malgré la sévérité des lois à cet égard, contrôler efficacement le commerce de l'oléo-margarine. Doit-on penser que l'on réussirait à faire mieux en notre pays, si la fabrication et l'importation en étaient permises? Certainement non! Et c'est pourquoi nous nous opposons de toutes nos forces à son entrée en franchise et nous demandons aux cultivateurs de se joindre à nous pour combattre toute mesure ayant pour effet d'adoucir nos lois à cet égard. Nous espérons donc que tous prendront leurs intérêts à cœur et qu'ils s'assureront dès maintenant que leur député défendra leurs droits, lorsque cette importante question sera discutée prochainement à la chambre des Communes.

(Le Bulletin de la Coop. des From.)

La patrie des Canadiens-français

Pour les Franco-Canadiens de la province de Québec, les plus intéressants à nos yeux, il n'est pas douteux que la patrie véritable, ce soit leur province elle-même, avec tout ce qui s'y garde de fidélité à leur langue, à leur religion, à leurs traditions. Autour de ce sentiment, le premier de beaucoup on en remarque trois autres qui existent sans lui ressembler ni se ressembler entre eux. Par intérêt bien entendu et par amour de l'indépendance, nos Canadiens tiennent à leur fédération avec les autres provinces, et il leur plaît que le *Dominion* fasse figure de nation. — Par devoir et raison ils reconnaissent l'Angleterre comme suzeraine et comme suzeraine aujourd'hui bienfaisante; ou, pour parler plus exactement, ils se trouvent fort bien d'appartenir au puissant empire britannique, comme partie d'ailleurs libres et égales en droits à chacune des autres. Par scrupule de fidélité, par fierté de race, par poésie, par survivance plus ou moins consciente de toutes sortes d'influences subtiles, généreuses et ennoblissantes, ils gardent le culte idéal de la France; de la France d'autrefois, dont ils se croient non sans motif, autant que nous les héritiers; de la France d'aujourd'hui qui les étonne, les inquiète, les effraie, et cependant, même pour eux, est encore la France.—FÉLIX KLEIN, *Au pays de la vie intense*, Paris, 1905.

Brûlures et Ulcères

Dans le traitement des plaies purulentes, on emploie habituellement l'eau de chaux, la créoline et d'autres désinfectants qui ne sont pas toujours sans danger. Un remède aussi efficace qu'inoffensif, c'est le miel pur que l'on étend sur un linge et que l'on applique sur les plaies. La suppuration cesse bientôt, la plaie prend meilleur aspect et guérit vite.

PRIX COURANTS EN GROS

GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord.	1.00	1.05
Orge ord. par 48 lbs.	1.90	2.00
Orge à Drèche.	1.40	1.50
Blé-d'Inde.	2.35	2.40
Sarrasin.	2.00	2.00
Pois.	5.00	5.00
Fèves.	9.50	10.00

Farines par 2 poches

Patente d'hiver.	12.30	12.50
Patente Man.	13.00	13.00
Straight Roller.	11.00	11.10
Extra.	10.80	10.90
Superfine.	10.60	10.80
Farine boulanger ass. bl.	11.50	12.00
Patent Hung. 98 lbs.	6.00	6.50
Farine forte à levains.	5.50	5.85
Patent d'Ontario.	5.75	6.00
Straight Roller.	5.40	5.50
Extra.	5.30	5.40
Superfine.	5.20	5.30
Son, par 100 lbs.	1.85	1.90
Gru blanc.	3.25	3.35
Moulée d'avoine.	3.15	3.25
Avoine roulée.	4.75	5.00
Barley.	6.00	7.00
Farine de blé-d'Inde.	4.50	4.75

PROVISIONS

Bœuf salé mess 200 lbs.	35.00	36.00
Lard short cut, brl.	62.00	63.00
Lard clear Back.	68.00	70.00
Clearfat.	64.00	65.00
Saindoux canadien.	5.80	5.85
Saindoux composé, sceau.	5.20	5.25
Porc abattu, par 100 lbs.	22.50	22.50
Cottelene, sceau 20 lbs.	12½	13½
" tin. 10 lbs.	12½	13½
" tin. 5 lbs.	12¼	13¼
" tin. 3 lbs.	24	24½
Saindoux chaudière 3 lbs.	28½	

Saindoux chaudière 5 lbs.	29¼	
Saindoux chaudière 10 lbs.	29½	
Petits Jambons.	0.30	
Gros Jambons.	0.27	
Pic-Nics Jambons.	0.00	
Épaules roulées.	0.26	
Bacon.	0.36	
Jambon cuit.	0.41	

PRODUITS DE LA FERME

Beurre:

Frais de laiterie.	0.40	0.42
Crémeries choix.	0.48	0.49
Second choix.	0.40	0.48

Fromage:

Coloré, vieux.	0.24	0.24
Nouveau, coloré.	0.22	0.22

Œufs:

Œufs frais.	0.65	0.70
Œufs ordinaires.	0.48	0.50

Sucre d'Erable:

Sucre d'érable, livre.	14½	0.15
Sirop.	1.50	1.60

Pommes de terre:

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

Volailles:

Poulet.	0.24	0.25
Vieilles Volailles.	0.21	0.23

Fèves:

Blanches triées par 60 lbs.	10.00	10.50
Yellow Eye.	9.00	9.50
Colorée.	10.00	10.00

Pourrages:

Foin pressé N° 1, tonne.	15.00	16.00
Paille, pressée, tonne.	10.00	10.00

POISSONS

Hareng N° 1, Spring.	11.00	12.00
Morue sèche, cwt.	12.00	13.00
Morue désossée, lb.	0.06	0.07½
Morue N° 1.	12.00	13.00
Morue N° 2.	11.50	12.50
Truites.	16.00	20.00
Saumon N° 1.	24.00	25.00
Saumon N° 2.	23.00	24.00
Saumon N° 3.	22.00	23.00
Huile Morue.	1.00	1.05
Huile Loup-Marin.	1.00	1.05
Anguille.	9½	10

PEAUX ET SUIF

Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes N° 1 25 à 60 lbs.	0.00	0.20
Peaux vertes N° 2.	0.00	0.28
Peaux vertes N° 3.	0.00	0.27
Peaux bœuf flat (s. être insp.)	0.00	8.00
Peaux agneaux.	0.00	0.00
Peaux veaux N° 1.	0.00	0.28
Peaux veaux gras N° 2.	0.00	0.00
Peaux cheval N° 1.	0.00	3.00
Toronto N° 1.	0.00	18.00
Toronto N° 2.	0.00	17.50
Montréal No 1.	0.00	0.21
Montréal N° 2.	0.00	0.20
Montréal N° 3.	0.00	0.19

FRUITS ET LÉGUMES

Bananes, le régime.	2.75 à	3.50
Citrons (300).	7.50	8.00
Oranges de la Californie.	7.00	8.00
Pommes Baldwin.	7.00	8.00
Pommes Wealthy.	0.00	0.00
Pommes Stark.	7.00	8.00
Raisin vert, Malaga (le brl).	8.00	9.00
Bettes, la poche.	1.50	1.75
Carottes.	1.00	1.25
Celery, la doz.	0.00	0.75
Choux.	1.25	1.50
Choux de Siam.	0.00	1.00
Ananas, crête.	0.00	0.00
Tomates, panier.	0.00	0.00
Oignon rouge.	3.00	3.50



Vive la "Québécoise"

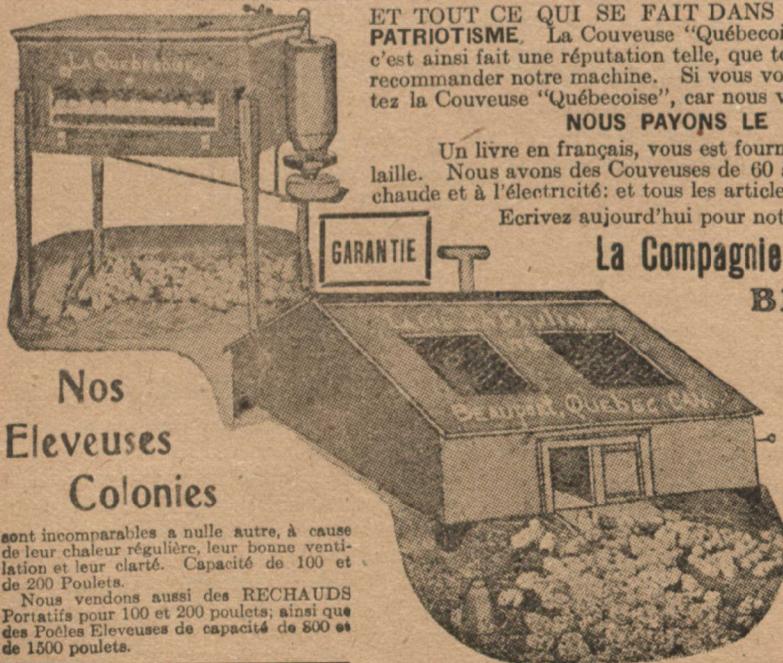
ET TOUT CE QUI SE FAIT DANS LE QUEBEC. CE N'EST PAS DU FANATISME MAIS DU PATRIOTISME. La Couveuse "Québécoise" donne depuis 15 années des résultats incomparables, et c'est ainsi fait une réputation telle, que tout éleveur de volailles est content de s'en servir et de recommander notre machine. Si vous voulez avoir un plein succès dans l'élevage des volailles. Achez la Couveuse "Québécoise", car nous vous Garantissons entière Satisfaction.

NOUS PAYONS LE FRET SUR COUVEUSE ET ELEVEUSE.

Un livre en français, vous est fourni Gratuitement avec chaque appareil, sur l'élevage de la volaille. Nous avons des Couveuses de 60 à 2,000 œufs, à air chaud avec bassin d'humidité, à eau chaude et à l'électricité: et tous les articles d'Aviculture et d'Apiculture

Ecrivez aujourd'hui pour notre CATALOGUE gratis et prix.

La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée.
BEAUPORT, Qué., Can.



Nos Eleveuses Colonies

sont incomparables à nulle autre, à cause de leur chaleur régulière, leur bonne ventilation et leur clarté. Capacité de 100 et de 200 Poulets.

Nous vendons aussi des RECHAUDS Portatifs pour 100 et 200 poulets; ainsi que des Poêles Eleveuses de capacité de 800 et de 1500 poulets.

DES OSVERTS POUR LES VOLAILLES, C'EST DES ŒUFS A BON MARCHÉ,

Demandez notre livre démontrant ce que valent les os verts pour les volailles, et ce que doit être un bon Broyeur d'Os, et nous vous démontrons pour quelle raison le Broyeur d'Os et de Légumes "GAULIN" est supérieur aux autres machines.

Ecrivez aujourd'hui même.

La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée
Beauport, Qué., Can.





**CROWN BRAND
PURE CORN SYRUP**

Le plus délicieux des sirops de table pour gâteaux et biscuits chauds. Excellent pour bonbons faits à la maison.

EN CANISTRES DE 2, 5, 10 et 20 lbs.
JARRES "PERFECT SEAL" 3 lbs.

Demandez notre livre de recettes gratis.

THE CANADA STARCH CO. LIMITED,
MONTREAL. 30



Notes Utiles

POUR ARRÊTER LES SAIGNEMENTS DE NEZ ET LE SANG D'UNE COUPURE

Un remède simple et pouvant se trouver facilement sous la main pour arrêter les saignements de nez et aussi le sang répandu trop abondamment par les coupures, c'est l'alun en poudre.

Un accident vient-il à se produire, coupures ou hémorragies nasales, vous prenez un peu d'alun et vous en saupoudrez la plaie si c'est une blessure ou vous prisez la poudre d'alun pour un saignement de nez.

C'est un remède qu'il est facile d'avoir toujours chez soi; il n'est pas dangereux, il est prompt à préparer, et ses résultats sont rapides.

SIMPLE REMÈDE CONTRE LE RHUME

Dans notre climat, il n'est pas rare d'être surpris par un refroidissement, un rhume qui se change souvent en bronchite, etc. N'oublions pas, dit un confrère agricole, que nous possédons dans les oignons ordinaires, un excellent remède contre les rhumes simples. On coupe les oignons en quatre et on les fait cuire dans un peu d'eau avec du sucre. Le jus, ainsi obtenu, est pris par cuillerée, toutes les deux heures. Il est bon d'avoir ce remède simple et facile dans la petite pharmacie de famille. On peut le conserver dans une bouteille bien bouchée.

**CETTE
MOULANGE**

est mue par un engin à gazoline de 4 forces



Cette Moulange peut moure 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,
HACHE-PAILLE,
COUPE-RACINES, Etc.

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

AGENTS:
Eug. Julien & Cie, Ltée
QUEBEC

GRATIS POUR LES HERNIEUX

NE PORTEZ DE BANDAGE

ESSAI GRATIS



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

Grand Prix, Exposition Internationale, Paris

ainsi que l'entend la nature de façon que la hernie NE PUISSE descendre.

Eliminez les Bandages en acier et caoutchouc qui irritent et pincet

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

Demandez aujourd'hui le PLAPAO gratis. Sans fraia aucun

Maintenant ou jamais

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

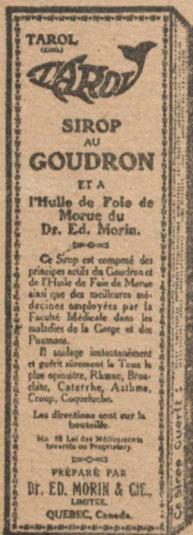
NOM..... ADRESSE.....

TAROL

Soulage Rapidement et Guérit Surement

RHUMES, TOUX, BRONCHITES,
COQUELUCHE, GRIPPE,

ET TOUTES LES MALADIES DE LA GORGÉ, DES BRONCHES
ET DES POUMONS.



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

Le Goudron et l'Huile de Foie de Morue

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

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

EN VENTE
PARTOUT

Demandez toujours TAROL et exigez-le.

En Vente Partout.

Cultivateurs et Eleveurs

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

OMAZON

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

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

Autres Produits OMAZON prescrits avec succès par la PROFESSION VÉTÉRINAIRE et spécialement recommandés pour leur efficacité.

OMAZON poudre pour l'urine. OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme.
OMAZON poudre pour les vers. Onguent OMAZON contre plaies, blessures, etc.

Demandez ces produits à votre fournisseur.

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



Le spécifique des maladies du cheval

"VIVAT"

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

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

Dr Ed. Morin & Cie, Limitée. Québec, Canada.

L'ABBÉ V. A. HUARD DIR. DU
NATURALISME CANADIEN