

# BULLETIN DE LA FERME

Vol. 7

QUEBEC, JUIN 1920

No. 10

ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

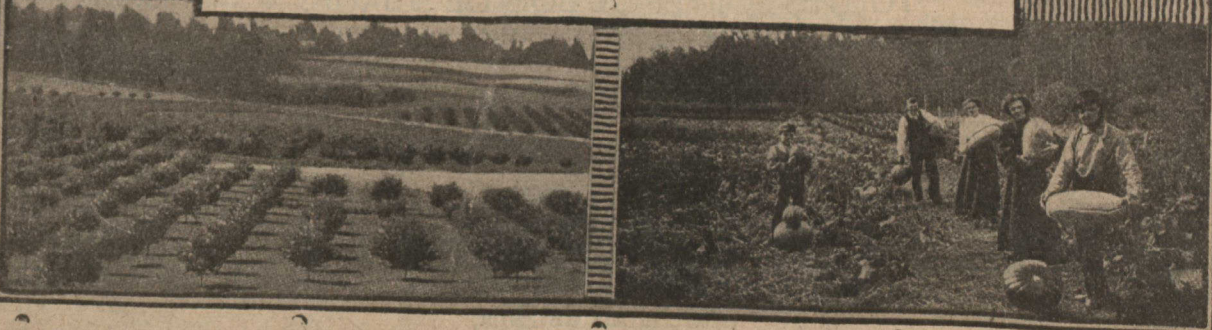


## SOMMAIRE

Pour qu'ils ne partent pas.....	Editorial
Examen des sols.....	F. T. Shutt
Elevage du dindon.....	Aviculteur
Conservation des peaux.....	Un éleveur
Pour la colonisation.....	Abbé Bourassa
Classification des patates.....	W. Delaney, B.S.A.

## AU FOYER

L'héritage maudit (suite).....	Frère Gilles, O.F.M.
Solution chrétienne.....	Abbé M. Levé
Cultivateur et artisan.....	Mercure



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

PRIX: 50 cts. PAR ANNEE.



CARTES PROFESSIONNELLES

**FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON**

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

ARTHUR FITZPATRICK, L. LL., MAURICE DUPRÉ, L. LL.  
ONÉSIME GAGNON, L. LL.

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

Département spécial pour les recouvrements de créances (collection)

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

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

**Examen de la  
VUE**

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

ADRESSEZ-VOUS A

**ART. PAQUET**

MANUFACTURIER DE  
BIJOUTERIES ET OPTICIEN

67, RUE SAINT-JOSEPH,  
QUEBEC

Téléphone 2537

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

**DORION & GOSSELIN**

AVOCATS ET PROCUREURS

EDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél. 1902

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

**LA BANQUE NATIONALE**

FONDEE EN 1860

Siège Social : Québec.

Capital autorisé .....	\$5,000,000.00
Capital versé .....	2,000,000.00
Réserve .....	2,200,000.00
Actif: plus de.....	62,000,000.00

Au-delà de deux cent quatre-vingt-dix succursales et sous-agences couvrant la Province de Québec, la majeure partie étant située dans les campagnes, pour le plus grand bien de la population agricole.

Les opérations de La Banque Nationale sont presque exclusivement limitées à la Province de Québec. L'argent reçu des cultivateurs, des ouvriers et des petits marchands est, en grande partie, prêté à ces mêmes classes.

*Jules Gagnon*

IMPORTATEUR DE  
NOUVEAUTES

Représentant: Hardes Faites "Semi-Ready"

Spécialité:  
CONFECTION POUR HOMMES,  
FEMMES ET ENFANTS.

182, RUE ST-JOSEPH, QUEBEC.  
Phones 1540-6544

**NOUS ACHETONS**

TOUTES SORTES DE BOIS DE SCIAGE:

PIN, EPINETTE, MERISIER,

CEDRE, CHENE, BOIS BLANC,

Aussi BARDEAU et LATTE.

**O. CHALIFOUR, INC.**

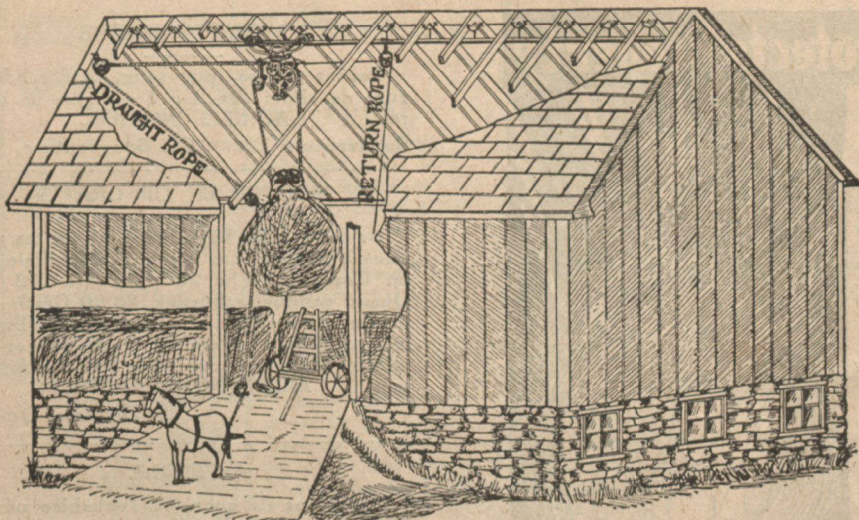
Marchands de Bois,

QUEBEC.

--:-

Qué.



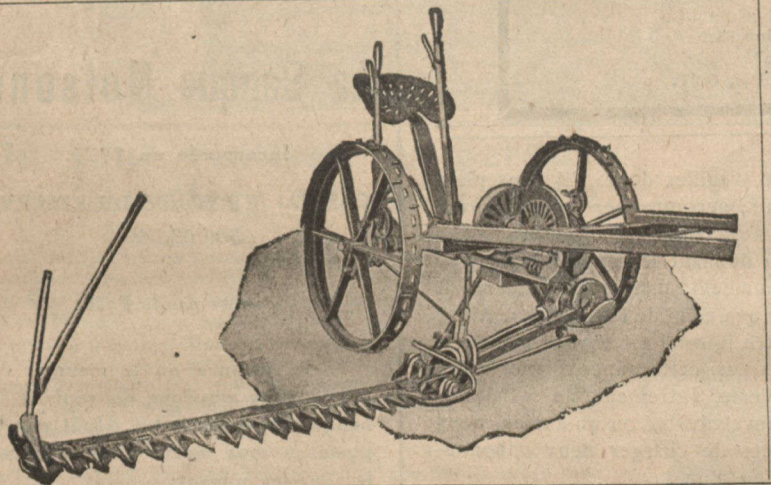


Avez-vous l'outillage voulu pour faire vos FOINS ?

Il est bon que vous fassiez immédiatement un examen de vos machines et que vous vous assuriez que celles que vous possédez soient bien les meilleures que vous puissiez avoir pour récolter sans aucune perte votre foin.

DEMANDEZ LE CATALOGUE GENERAL JULIEN

Parce qu'il contient tous les instruments modernes nécessaires pour permettre au cultivateur, d'installer le plus économiquement possible, un appareil pour décharger le foin promptement et d'une manière pratique, ce qui veut dire, de la manière adoptée par les cultivateurs les plus en vue de la province.



LA FAUCHEUSE  
PETER HAMILTON NO. 5  
A RELEVAGE VERTICAL.

Cette faucheuse est la favorite de nos cultivateurs canadiens; elle est forte, excessivement solide dans chacune de ses parties, très facile à conduire et fabriquée de matériaux de premier ordre par des ouvriers spécialistes. C'est la faucheuse fiable par excellence. Elle se vend dans trois grandeurs de coupeurs, soit : 4 pieds, 5½ pieds, 6 pieds.

LE RATEAU DROIT EN  
ACIER, NO. 4

Ce rateau droit est celui qui convient parfaitement au cultivateur qui désire une machine idéale. Il n'y a pas de perte de foin possible avec ce rateau.

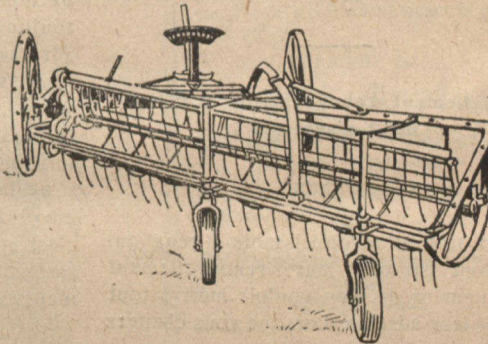
DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE POUR DESCRIPTION COMPLETE. DE CES MACHINES PERFECTIONNEES.

IMPORTANT

Le CATALOGUE JULIEN est ADRESSE GRATUITEMENT A TOUS CEUX QUI EN FONT LA DEMANDE.

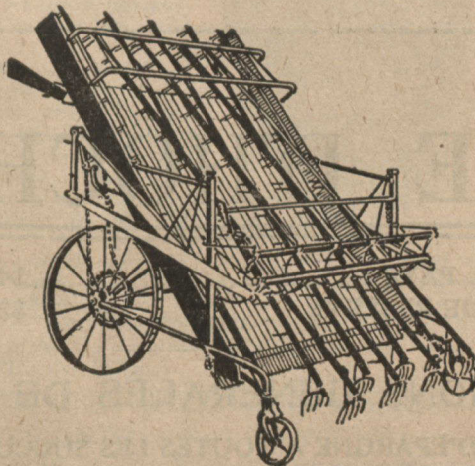
LE RATEAU LIVRAISON DE COTE  
JOHN DEER DAIN

Cette machine est aujourd'hui en fonction chez des centaines de cultivateurs. En même temps qu'elle est simple de mécanisme elle est fortement construite, très légère de traction. Tous les ajustements se font du siège.



ELEVATEUR A FOIN JOHN  
DEER DAIN

Voici une autre machine qui économisera beaucoup de temps et d'argent. Des centaines et plus, assurent de gros profits aux cultivateurs qui en sont propriétaires actuellement. Si réellement vous avez l'ambition légitime de faire une grosse récolte et de dépenser le moins de travail manuel possible et d'économiser beaucoup de main-d'oeuvre, vous ne manquerez pas de demander immédiatement le Catalogue Julien dans lequel sont données les illustrations en même temps que la description complète de cette machine dont la supériorité sur ses concurrentes est incontestable.



**Eug. Julien & Co**  
LIMITÉE  
1228-1232,  
rue ST-VALIER QUÉBEC  
QUÉBEC.



## Shinn-Flat Protects Property

"SHINN-FLAT" protège la propriété

### Un Cercle de SURETE

Shinn-Flat étend une ceinture de sûreté autour de chaque édifice sur lequel on l'a installé.

Des milliers de bâtisses au Canada et aux Etats-Unis sont protégées depuis des années, c'est un fait établi qu'aucun édifice ayant un bon PARATONNERRE

## Shinn-Flat

n'a été endommagé.

Mettez votre personne, votre famille, vos animaux, votre récolte et vos bâtisses à l'abri de la foudre, en les protégeant avec des paratonnerres Shinn-Flat.

Le coût du Shinn-Flat est très bas comparé à la valeur de sa protection. C'est de l'argent bien dépensé même rien que pour le confort qu'il apporte à l'esprit.

Demandez détails complets et une copie de l'intéressant livret du Prof. Day sur l'éclair, sa cause et son contrôle. C'est gratuit.

### SHINN MFG. CO. OF CANADA, LIMITED

Prof. W. H. Day, Secrétaire et Gérant général.

Manufacturiers de Paratonnerre Shinn-Flat

"La marque qui est garantie"

WOOLWICH ST., — GUELPH, ONT.



### AVIS

#### Renouvellement d'abonnements et changement d'adresses

Nous serions reconnaissants à ceux qui nous font parvenir leur renouvellement d'abonnement de bien vouloir mettre tout au long leur adresse. Lorsque vous changez

de domicile, veuillez donc, s'il vous plaît, toujours faire accompagner votre nouvelle adresse de l'ancienne.

Aussi en donnant le renouvellement de votre abonnement, mettez exactement le même nom que celui de l'an dernier. Ainsi, lorsque votre journal est envoyé à Joseph, il ne faudra pas, cette année, signer votre envoi de Pierre, autrement, ne sachant si c'est un nouvel abonné ou un ancien, nous serons forcés de charger deux abonnements au lieu d'un.

L'administration.

### LAPINS A VENDRE

Lapins russes, pur sang, blancs, fourrure de choix. De 2 à 4 piastres le couple.

ACHILLE POIRIER,

Bonaventure Est, Co. Bonaventure, P.Q.

### MONTRE EN OR GRATIS

Demandez 30 Bijouteries ou cartes postales à .10 cts. Ou dix images Religieuses en Couleur 16 x 20 pouces à .30 cts. Quand vendus retournez \$3.00 Gratis une prime votre choix. Plume fontaine, Bracelet, ou Chapelet en or. Pour gagner la montre il faut vendre pour \$12.00. Adresse:

ALLEN NOUVEAUTES,

St-Zacharie, Qué.

### A VENDRE

2 portées de cochons Yorkshire nés le 26 mars et le 3 d'avril provenant de vieilles mères.

S'adresser à Samuel Houle Ste-Hélène Co. Bagot, P. Qué.

## La Banque Molsons

Incorporée en 1855.

CAPITAL ET FONDS DE RESERVE  
\$9,000,000.

Dépôts par la Poste

Si la distance ou le manque de temps vous empêche de venir à la banque, envoyez votre dépôt par la poste et vous recevrez un reçu par le courrier suivant:

# BANQUE D'HOCHELAGA

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

## OPERATIONS GENERALES DE BANQUE

CAISSE D'EPARGNE A TOUTES LES SUCCURSALES

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

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



## Faites durer les Harnais et les Essieux plus longtemps

### L'HUILE A HARNAIS IMPERIALE EUREKA

Reste dans le cuir (contrairement aux autres huiles) empêchant ainsi le fendillement ou le cassage des coutures. Conserve aux courroies et couplets leur flexibilité. Protège le harnais contre l'action de la transpiration de l'humidité et de la poussière, chasse les insectes. Donne un fini brillant et durable.

### LA GRAISSE A ESSIEU IMPERIALE MICA

Adoucit la surface de l'essieu et du moyeu avec une couche de mica fin amoindrit l'effet de la traction. Enduit et fait reposer sur une couche de graisse lubrifiante. Diminue l'effort des harnais et des chevaux. Elimine les comptes de réparation. Vendue dans les mesures depuis 1 lb. à un baril.

ILS SONT CONNUS PARTOUT.



Si vous n'employez par la graisse à essieu Impériale Mica et l'huile à harnais Impériale Eureka, informez-vous de leur valeur à votre voisin. Elles sont de la plus haute qualité. Vous ne pouvez avoir mieux à aucun prix. Elles sont employées par les fermiers et les camionneurs partout

FABRIQUE EN CANADA



### IMPERIAL OIL LIMITED

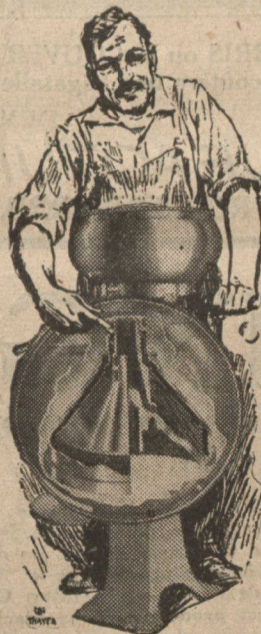
Energie - Chaleur - Lumière - Lubrification  
Succursales dans toutes les villes

## Où sont réalisés ou perdus les bénéfices sur le beurre

A titre d'opérateur de laiterie vous savez mieux que nous ne pourrions vous dire que c'est dans le bol de séparateur que les profits sur le beurre sont réalisés ou perdus. Telle est la raison fondamentale, la cause réelle, pour laquelle nous avons dépensé un million de dollars à amener l'Empire-Baltic à son degré actuel de perfection. Les meilleurs spécialistes de la fabrication des centrifuges d'Amérique ont travaillé pendant des années à perfectionner l'Empire-Baltic — le Séparateur avec le bol d'un million de dollars.

Nous avons résolu le problème de la fixation sur son propre centre, de l'équilibre automatique par la seule méthode qui fait reposer le bol sur le rebord du fuseau au lieu de le faire reposer sur son sommet. Il s'ajuste lui-même, il est exempt de vibration et la vibration inmanquablement agite la crème et la remélange au lait une fois qu'elle en a été séparée.

Plusieurs autres particularités exclusives placent le Séparateur Empire Baltic au-dessus de l'ordinaire des appareils du même genre — son roulement sur billes absorbe tous les chocs lui permet de résister à l'usage et de durer longtemps la roue d'engrenage prévient les secousses en tournant — la grande simplicité du système d'engrenage permet un fonctionnement plus doux et plus facile — le système de huilage est très simple, et ainsi de suite de tous ses détails de constructions.



Votre expérience vous permet de juger aussi vite et aussi bien un séparateur que vous jugeriez une vache. Sachant cela nous vous demandons d'aller l'examiner de près chez le premier marchand qui en a en magasin, ou encore écrivez-nous pour recevoir un catalogue de l'Empire Baltic.

### THE EMPIRE CREAM SEPARATOR Co. of Canada, Ltd. TORONTO — MONTREAL

Fabricant de Machines à Traire Empire et de Moteurs à gazoline. La marque de Commerce ci-dessous est l'écuson des machines de premier ordre pour crémèries, de la marque Empire. Vous le trouverez sur le magasin où l'on vend des Empire Baltics.



# EMPIRE-BALTIC

LE SEPARATEUR AVEC LE BOL D'UN MILLION DE DOLLARS.

## Vendez tout votre Lait mais élevez vos Veaux quand même

Vous n'avez pas besoin de donner à vos veaux du bon lait frais qui vous rapporte actuellement de gros profits, lorsque vous pouvez les élever tout aussi bien avec la

## Farine Grofast POUR LES VEUX

(International Grofast Calf Meal)

qui vous coûte bien moins cher.

La Farine Grofast fournit au veau qui grandit tous les éléments que contient le lait frais. Les veaux élevés avec cette nourriture sont aussi bien portants et croissent aussi rapidement que s'il étaient nourris par leur mère.

ESSAYEZ LA

## Farine Grofast pour les Veaux

(International Grofast Calf Meal)

et vous serez étonnés des résultats.

The International Stock Food Company  
Limited  
TORONTO, Canada.

En vente par

En sacs de 25, 50 et 100 livres

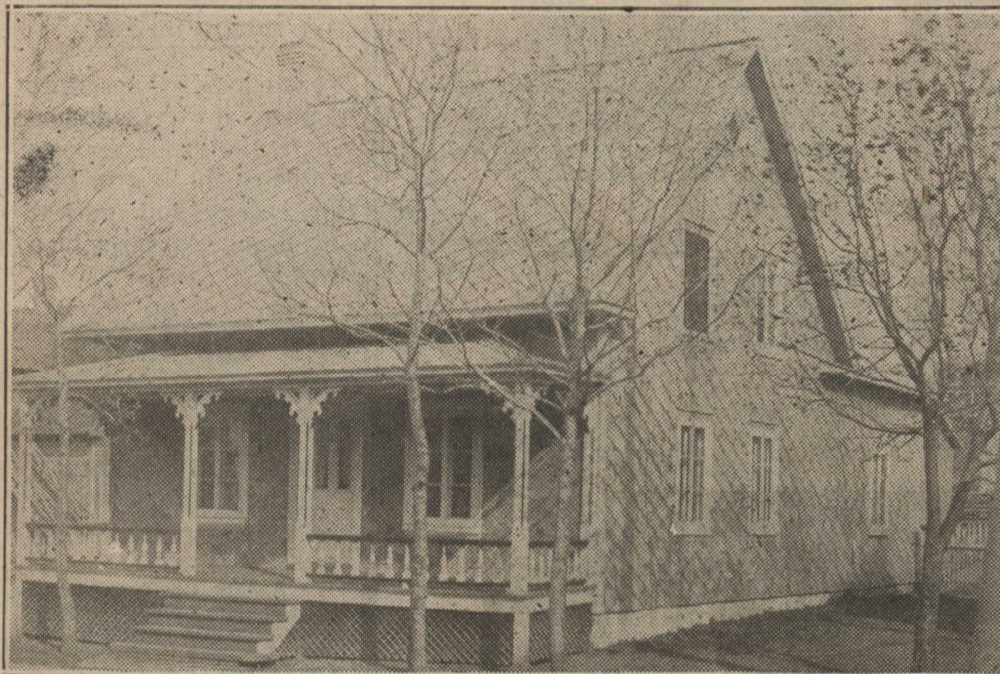
Ecrivez pour notre almanach gratuit pour 1928

## TESTAMENT CURIEUX

A Londres est mort un riche célibataire. Par testament, il laissa sa fortune aux huit femmes qui successivement avaient décliné ses offres matrimoniales; il ajouta cette observation ou testament: "En repoussant mes offres de mariage, ces dames m'ont permis de mener une existence tranquille exempte des tracasseries du ménage. Je leur devais un remerciement, je le leur donne".



# Bardeaux d'Amiante pour Lambris et pour Couverture



ENTIEREMENT à l'épreuve  
du feu, de la gelée et des  
autres éléments.  
COUTENT meilleur marché  
que le bois peinturé.

NE NECESSITENT pas de  
réparation, ni de peinture.

OBTIENNENT une réduction  
pour vos assurances.

D'une jolie apparence et très  
faciles à poser.

Des milliers d'installations  
dans la province: Eglises,  
Couvents, Résidences, etc.

MM. les Cultivateurs.—Si le LAMBRIS ou la COUVERTURE de votre maison a besoin de peinture, employez le BARDEAU D'AMIANTE; il vous en coûtera une bagatelle de plus et il se pose facilement et avec entière satisfaction sur le clabord ou bardeau de bois.

DEMANDEZ NOS CIRCULAIRES ET ECHANTILLONS.

**LA CIE MANUFACTURIERE D'AMIANTE,**  
78, RUE ST-PIERRE, QUEBEC.

## VIKING

DES MILLIONS DE CENTRIFUGES "VIKING" SONT EN  
USAGE PARTOUT.

Le beurre est le plus précieux des produits de la ferme; vous ne pouvez permettre la perte d'une seule goutte de gras de lait et le "VIKING" est le seul centrifuge capable de retirer du lait les dernières parcelles de gras. Des expériences répétées ont prouvé que le "VIKING" écrémait 997-1000 — trois millièmes de moins que l'entier. Ce résultat est phénoménal, surtout, lorsqu'il est produit par une machine qui se vend beaucoup meilleur marché que bien des centrifuges de valeur médiocre. Le prix populaire du "VIKING" est dû aux conditions extraordinairement favorables dans les procédés de fabrication de ce centrifuge et à notre immense pouvoir d'achat. N'achetez pas un centrifuge avant d'avoir vu le "VIKING". Vous pouvez économiser un joli montant tout en vous assurant le meilleur centrifuge au monde.

### QUATRE CAPACITES

MODELE "A".—Capacité, 160 à 200 livres.

MODELE "B".—Capacité, 300 à 400 livres.

MODELE "C".—Capacité, 500 à 600 livres.

MODELE "D".—Capacité, 900 à 1,000 livres.

**P.T. LEGARÉ**  
LIMITÉE

QUEBEC et MONTREAL

DEMANDEZ NOTRE CIRCULAIRE







# Le Bulletin de la Ferme



Volume 7

QUEBEC, JUIN 1920

Numéro 10

## Pour qu'ils ne partent pas

C'est en vain, croyons-nous, que les gouvernements les mieux organisés s'ingénieront à perfectionner l'action matérielle de la classe agricole en améliorant les procédés de culture et d'élevage, si la mentalité des jeunes générations n'est pas avantageusement orientée.

Nous n'avons jamais vu, avant ces dix dernières années, une classe agricole plus choyée que la nôtre au point de vue de l'avancement professionnel. L'enseignement technique agricole, l'adoption des variétés recommandables en fait de racines, fourrages et céréales, l'introduction des races laitières et de boucherie, l'apiculture, la basse-cour et l'horticulture, tout a pris un développement prodigieux et reçu un élan général qui s'est traduit par une surproduction abondante.

Cependant, tant de progrès et d'avancement matériel n'a pas su attacher à l'existence modeste, dans un milieu rural, cette génération des jeunes sur qui on avait fondé les plus belles espérances. Nous avons relevé, dans quelque trente paroisses de la Beauce, du comté de Terrebonne et des Cantons de l'Est, un chiffre de désertion qui dépasse toute conception: 43 sur 100 des jeunes gens et 18 sur 100 des jeunes filles compris dans la limite d'âges de 17 à 24 ans ont quitté leurs paroisses pour s'engager à la ville dans les usines, bureaux, magasins, salles de vues ou de jeux, équipes sportives, etc., dans une période de trente mois.

C'est donc qu'il y a devers les villes un attrait plus puissant que les avantages matériels de la vie aux champs. Et, bien qu'on soit unanime à ne trouver en cet attrait qu'un mirage, on ne songe pas assez à opposer, à ces attraits d'une part, des motifs pratiques et des moyens radicaux d'intéresser à fond les jeunes à leur vie normale et à l'accomplissement de leurs destinées natives dans le milieu où la Providence les a fait naître.

Mais ces moyens existent et ils sont mis à la disposition de ceux qui, dans chaque paroisse, se préoccupent de fournir un aliment sain et efficace au patriotisme et au sens national chez la jeune génération. Ces moyens sont dans l'association, le groupement des volontés. Les œuvres de jeunesse et la formation des cercles d'étude et d'amusement local, avec un programme et des fins appropriées à l'esprit du milieu et aux besoins du temps; voilà de quoi attacher nos jeunes gens à leur rôle en leur faisant connaître la mission native qui leur revient, et en leur fournissant les moyens pratiques de remplir cette mission. C'est pourquoi nous voudrions voir surgir des groupements de jeunesse comme il s'en trouve à L'Ange-Gardien de Montmorency, Ste-Perpétue de l'Islet, à Loretteville, à Mont-Joli et St-Octave dans Matane, à St-Isidore d'Oka et à Beauharnois entre autres. Ces associations locales étudient et prennent les moyens d'attacher les jeunes gens à leurs professions de cultivateurs ou d'ouvriers et en font des hommes de valeur et de compétence dont l'exemple entraîne le reste de leurs concitoyens à aimer la profession où le métier pour lesquels ils sont nés.

De plus, et afin de constituer un lien solide d'enracinement au sol natal, on comprend aujourd'hui qu'il faut à tout prix garder à la paroisse la jeune fille qui a fait des études au couvent de la localité ou à l'école ménagère de la région; car c'est de ces jeunes femmes, les épouses de demain, que sortira l'élément reconstructeur de nos forces nationales. Et si cet élément apporte dans son éducation de famille un goût plus prononcé pour la vie champêtre, des aptitudes naturelles pour la régie d'un intérieur à la campagne, avec des connaissances suffisantes pour rendre cette existence utile et prospère, alors, nous aurons bientôt une élite d'hommes et de femmes qui feront de la vie agricole un idéal pratique, mieux aimé et mieux compris. Et c'est l'œuvre poursuivie par nos Cercles de Fermières qui attachent la femme à son foyer et gardent à la terre ses enfants privilégiés.

A. DESILETS, B. S. A.



## Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du  
Bulletin de la Ferme

EDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Vallier, Québec.

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 50 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

PRIX SPÉCIAUX PAR CONTRAT.

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



### EXAMEN DES SOLS POUR LES CULTIVATEURS

Le service de la chimie reçoit en nombre toujours croissant des échantillons de sol cultivés que l'on désire faire examiner. Dans la majorité des cas on demande une analyse chimique complète. On croit évidemment que les résultats de cette analyse indiqueront d'une manière spécifique, exacte et absolue, les engrais dont ce sol a besoin. Nous avons reçu plusieurs centaines de ces échantillons des cultivateurs l'année dernière.

Naturellement il serait tout à fait impossible d'entreprendre un tel nombre de recherches, car l'analyse du sol très compliquée, exige une somme énorme de travaux minutieux. Mais ce n'est pas tout. Rappelons qu'en général l'analyse d'un échantillon de sol qui a porté plusieurs récoltes et qui a été fumé pendant un certain nombre d'année, n'a que très peu de valeur pratique et qu'on ne peut en attendre des résultats qui puissent servir de guide infallible sur les engrais dont ce sol a besoin. Le seul moyen d'obtenir ces renseignements est de faire des essais sur le champ même. Il faut en appeler au sol pour avoir des preuves finales et concluantes sur les formes et les qualités des principes fertilisants qui peuvent donner des résultats avantageux.

En ce qui concerne les sols vierges (non cultivés et non fumés) et qui représentent des étendues plus ou moins considérables et uniformes, il en est tout autrement. Ici l'analyse complète des bons échantillons peut donner des résultats d'une valeur fondamentale.

Il est possible cependant de fournir aux cultivateurs des idées et des conseils pratiques relativement au traitement, à la fumure et aux récoltes d'après les examens et l'analyse partielle d'un sol cultivé, pourvu que cet échantillon représente parfaitement le sol, qu'il ait été bien prélevé et que de bons renseignements soient fournis sur les récoltes, la fumure, le drainage, etc. Nous sommes prêts sur ce sujet, comme nous l'avons toujours fait, à aider les cultivateurs. Il est essentiel de connaître l'historique d'un sol pour interpréter parfaitement les résultats de cet examen, et c'est pour cette raison que les instructions imprimées fournies par ce service, touchant le prélèvement d'échantillons du sol, doivent être accompagnées d'une série de questions relativement au sol, au sous-sol, au drainage et aux conditions climatiques du district. Il est généralement nécessaire que l'on réponde parfaitement à ces questions.

En considérant cette question de la valeur de l'analyse des sols, il est bon de se souvenir que la fertilité ou la productivité du sol n'est nullement déterminée par le pourcentage de principes fertilisants qui s'y trouvent, ni même par les proportions de ceux qui sont actuellement disponibles pour l'emploi immédiat de la récolte. Il faut en effet, pour que les récoltes viennent bien, que le sol contienne non seulement une quantité suffisante d'éléments chimiques sous une forme promptement assimilable pour satisfaire les exigences de la récolte, mais il faut aussi que l'état mécanique ou la texture de ce sol soient tels que la graine s'y trouve à son aise pour germer et que les racines de la plante n'y rencontrent aucune obstruction en se développant, tout en permettant à l'eau libre de passer à travers et de s'en aller; il faut encore que le sol ait une capacité d'absorption suffisante pour retenir toute l'humidité nécessaire à la végétation de la récolte pendant une période de sécheresse. C'est là un point très important. Il ne faut pas que le sol soit tassé et compact au point d'exclure l'air, et cependant il faut qu'il soit encore assez ferme et assez finement divisé pour bien soutenir la plante et conserver l'humidité. On dit d'une terre de ce genre qu'elle est en bon état ou en d'autres termes, qu'elle est meuble, grasse, friable et bien ameublie. Cet état dépend de la proportion de sable et d'argile et spécialement du pourcentage d'humus et de matière végétale ou semi-décomposée provenant du fumier ou des restes de récolte. L'humus non seulement fournit l'azote en se décomposant mais il agit comme une éponge et augmente la capacité d'absorption d'eau du sol. Le bon drainage et la présence de chaux sont également des facteurs importants. **En un mot, un sol en bon état d'ameublissement est moelleux, chaud, humide et bien aéré.**

Le premier but du cultivateur doit donc être de bien ameublir, et les moyens prin-

cipaux dont il dispose pour ce faire, sont la bonne préparation du sol, y compris le drainage si c'est nécessaire, les applications périodiques de fumier de ferme pour fournir la matière organique et les principes fertilisants, améliorant ainsi le sol physiquement et chimiquement; un bon assolement de récoltes qui comprennent une plante légumineuse pour ajouter économiquement de l'azote et souvent, l'application de chaux, ou de pierre à chaux broyée pour corriger l'acidité et aider à former des nitrates solubles dont la plante se nourrit. Un sol bien ameubli produit presque toujours bien en une bonne saison.

Les examens physiques et chimiques nous permettent de faire un rapport sur la nature générale et la qualité du sol, sur l'ameublissement et sur la façon d'améliorer cet ameublissement. Nous indiquons également s'il est bon ou nécessaire d'appliquer des engrais organiques ou de chauler. Nous indiquons les récoltes et les assolements qui peuvent convenir, et enfin, si on le désire, les engrais chimiques qui, en toute probabilité, devraient augmenter la productivité.

Frank T. Shutt,  
Chimiste du Dominion

### LA PROVISION DE GRAINE DE TRÈFLE ROUGE EST ÉPUISÉE

(Note des fermes expérimentales)

Beaucoup de cultivateurs et surtout ceux qui avaient attendu pour faire leur commande, n'ont pas pu se procurer de graine de trèfle rouge ce printemps, et pour une bonne raison: c'est qu'il n'y a plus de graine; la provision, faible au commencement, s'est bien vite épuisée. Les grainetiers n'en ont plus ou à peu près plus; les cultivateurs n'en ont que des quantités insignifiantes, et, somme toute, c'est à peine si l'on pourrait en ramasser quelques livres ci et là.

Puisque telle est la situation, nos cultivateurs feraient peut-être bien de se mettre à produire de la graine de trèfle rouge cette saison sur une plus grande échelle qu'ils ne l'ont fait jusqu'ici. Il est à peu près sûr que le commerce en demandera une grande quantité pour les semailles de l'année prochaine; du reste, la graine de trèfle rouge cultivée au Canada s'est fait une excellente réputation, surtout en ces dernières années, et on en demande de plus en plus. Tous ceux qui se sont servis de graine cultivée au Canada sont aujourd'hui convaincus qu'elle vaut mieux que la graine importée, parce qu'elle produit des plantes qui résistent mieux à l'hiver et aux gelées en général que les plantes venant de graine importée. On peut donc être sûr que la graine de trèfle rouge produite au Canada se vendra promptement dans notre pays.



C'est généralement sur terre argileuse que l'on obtient les meilleures récoltes de graine de trèfle rouge, surtout sur un champ incliné vers le sud ou vers l'ouest. Les trèfles très épais, qui sont exposés à verser en une saison pluvieuse, ne donnent pas généralement une grosse quantité de graine de bonne qualité, et tous ceux qui se proposent de cultiver cette graine devraient, à cause de cela, réserver un champ ou une partie d'un champ ou la récolte n'est pas trop épaisse.

Comme la graine est récoltée sur la deuxième pousse de trèfle, on peut faire paître la première pousse ou la convertir en foin. Si on la fait paître, on fera bien de ne pas y laisser les vaches plus tard que le 20 juin. S'il n'est pas pratiqué de faire paître le trèfle, comme par exemple lorsque l'on désire réserver une partie d'un champ pour la production de la graine, alors on coupera la première pousse au plus tard dans la troisième semaine de juin et même plus tôt, selon l'état de la récolte. En fait, il est bon de se mettre à couper dès que les fleurs apparaissent. Si l'on attendait trop longtemps, il y aurait à craindre que la deuxième pousse, c'est-à-dire celle sur laquelle l'on doit récolter la graine, ne soit retardée et la récolte de graine n'aurait pas alors le temps de bien mûrir.

Chose très importante: les champs que l'on réserve pour la production de la graine doivent être aussi propres que possible. S'il y a des mauvaises herbes dans la récolte, on aurait beaucoup de mal à nettoyer la semence.

Chose très importante: les champs que l'on réserve pour la production de la graine doivent être aussi propres que possible. S'il y a des mauvaises herbes dans la récolte, on aurait beaucoup de mal à nettoyer la semence.

Nous renvoyons ceux qui désirent avoir des renseignements sur la façon de récolter la graine à un article sur ce sujet qui paraîtra dans le numéro de juillet des "Conseils pour la saison."

### MALADIES CHARBONNEUSES DES CEREALES ET TRAITEMENT.

Les maladies charbonneuses du grain causent de grandes pertes au Canada, des pertes dont le total dépasse peut-être tous les ans le chiffre de vingt millions de dollars et qui, pourtant, par quelques précautions faciles à prendre, pourraient en grande partie être prévenues.

Les maladies charbonneuses les plus répandues au Canada sont les suivantes: le charbon du blé, la carie du blé, les charbons nus ou couverts de l'avoine et les charbons nus et couverts de l'orge.

Le charbon du blé se reconnaît facilement par les masses noires poussiéreuses qui apparaissent vers l'époque de la floraison. Ces masses noires de spores sont

bientôt éparpillées par le vent. La carie ou maladie des hareng n'est pas aussi facile à identifier que le charbon. Les épis cariés du blé sont noirs, mais ils ne se désagrègent pas facilement et sont plus ou moins cachés par la bale dans le grain qui pousse. Ces grains noirs s'écrasent sans peine, et l'on voit alors qu'ils se composent d'une masse de poudre noire, à odeur nauséabonde, et qui se compose des spores de la carie. Ces grains cariés ou ces sacs de spores, comme on les appelle souvent, se rompent au battage et les spores se répandent sur les grains sains de blé, leur donnant l'odeur de hareng bien connue.

Le charbon de l'avoine est très semblable mais la balle de l'avoine est généralement détruite dans le charbon nu, tandis qu'elle reste dans le charbon couvert, recouvrant les parties charbonneuses. Dans les deux maladies les masses de spores sont bientôt éparpillées par le vent.

Dans le charbon couvert de l'orge, les masses de charbon d'une couleur noire terne sont d'abord entourées d'une mince enveloppe. Les spores s'éparpillent vers l'époque de la maturité du grain. Dans le charbon nu de l'orge l'épi entier est détruit, et les masses charbonnées ont une teinte verdâtre et sont dispersées par le vent vers l'époque de la floraison.

Il est facile de prévenir tous ces charbons, à l'exception de la carie du blé et du charbon nu de l'orge. Il n'y a qu'à traiter la semence avec une solution de formaldéhyde (aussi connue sous le nom de formaline). C'est le traitement le plus sûr et le plus efficace dont on puisse se servir sur la ferme. Il s'applique facilement et ne coûte pas grand chose. L'objet de ce traitement est de détruire les spores de charbon qui peuvent s'être logées sur la semence et d'empêcher ainsi la maladie d'être portée sur la semence de la récolte suivante. Il est important pour cette raison que la solution atteigne **tous** les grains de semence à traiter.

Pour traiter le grain de semence, on emploie généralement l'arrosoir. On mélange une livre de formaldéhyde dans 40 gallons d'eau. On peut, si on le désire, employer une solution plus forte, mais il ne faut jamais dépasser une chopine de formaldéhyde par 30 gallons d'eau. Si l'on dépassait cette quantité la faculté germinative du grain pourrait être gravement compromise. On place le grain à traiter dans le coffre d'une voiture ou sur un plancher propre et on l'arrose de cette solution à raison d'environ un gallon par boisseau de grain. On retourne en même temps le grain à la pelle pour que tous les grains s'humectent bien de la solution. On recouvre ensuite le tas de grain avec des toiles ou des sacs pendant deux heures ou plus, jusqu'à ce que la solution ait eu le temps de faire périr les spores du charbon. On étale ensuite le grain pour le faire sécher. Le grain ainsi traité doit être semé sans long retard.

On peut aussi, au lieu de l'arrosage,

employer la méthode du trempage, qui est plus commode pour de petites quantités de semence. Le grain à traiter est mis dans des sacs grossiers, à travers l'étoffe desquels la solution passe facilement, puis on plonge ces sacs dans un baril de solution (une livre de formaldéhyde par 40 gallons impériaux d'eau) pendant cinq minutes. On promène le sac dans l'eau pendant ce temps pour que la solution pénètre bien partout. On enlève alors le grain, on le laisse s'égoutter puis on l'entasse dans un endroit commode et on le recouvre, de même qu'après l'arrosage.

Pour le grain qui est atteint de carie il vaut mieux le mettre dans une caisse ou dans un baril contenant la solution liquide et le brasser jusqu'à ce que tous les épis soient montés à la surface. On enlève alors tous les grains cariés, car la solution ne peut pas pénétrer dans les sacs de carie.

Il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour que le grain traité ne se réinfecte pas au contact des récipients qui ont contenu les grains charbonneux. On peut tuer les spores sur les sacs en plongeant ces derniers dans la solution employée pour traiter la semence, et les boîtes peuvent aussi être arrosées de la solution.

Une autre méthode vient d'être préconisée pour le traitement de l'avoine. Elle consiste à employer une forte solution de formaldéhyde — une chopine mélangée avec une chopine d'eau. On répand ce liquide sur le grain au moyen d'un pulvérisateur. On retourne le grain à la pelle puis on le tient couvert de sacs pendant quelques heures, comme après l'arrosage. On n'emploie qu'une pinte de cette solution pour 50 boisseaux de grain. Les expériences ont démontré que ce mode de traitement est sans danger et très bon pour l'avoine lorsqu'il est bien appliqué. Il a aussi cet avantage de ne pas mouiller le grain. Il faut l'appliquer avec soin, car si l'on emploie une trop grande quantité de la solution, la faculté germinative de la semence serait sérieusement endommagée. Il faut que la solution soit appliquée au pulvérisateur et non pas à l'arrosoir. Il serait dangereux de se servir de cette forte solution pour traiter d'autre grain, surtout le blé, car elle affecte souvent gravement la faculté germinative et n'empêche pas toujours le charbon.

Il existe quelques bonnes machines pour traiter la semence contre le charbon et les meilleures de ces machines font un bon ouvrage. Leur emploi est avantageux sur les grandes fermes.

Le traitement de la semence au formaldéhyde est sans utilité contre la carie du blé et le charbon nu de l'orge. La seule précaution que l'on puisse prendre lorsque ces maladies causent des dégâts, est de se procurer de la semence provenant de champs dans lesquels ces maladies n'existent pas ou dont les épis charbonneux ont été enlevés avant que les spores se soient dispersées. Le traitement



à l'eau chaude prévient il est vrai ces charbons, mais ce traitement ne peut être recommandé pour l'emploi général sur la ferme.

**Sommaire et recommandations.** Employer de la bonne semence qui a été criblée énergiquement et débarrassée de tous les grains retraits et légers et des sacs de charbon. Les grains trop légers contiennent souvent des spores d'autres maladies.

Traiter la semence avec une solution de formaline, en la trempant ou en l'arrosant. Ce traitement fait périr également les spores de beaucoup d'autres maladies qui attaquent le grain.

Avoir bien soin de ne pas laisser geler le grain qui a été humecté. Si le grain est semé lorsqu'il est encore humide et gonflé régler le semoir en proportion. Il faut généralement un demi-boisseau d'orge ou de blé de plus et trois quarts de boisseau d'avoine de plus que si l'on se servait de grain sec.

W. P. Fraser.

#### QUAND DOIT-ON COUPER LA LUZERNE POUR EN FAIRE DU FOIN

La quantité de fourrages que peut rendre une luzernière dépend d'un grand nombre de facteurs; l'un de ces facteurs est l'époque où l'on coupe la récolte. En effet, pour des raisons que nous expliquerons sommairement, la production de la luzerne par acre se ressent, peut-être plus que celle de toute autre plante à foin, du moment où l'on fait la coupe.

Trop de cultivateurs ont malheureusement l'habitude d'attendre longtemps avant de couper leur foin; ils s'imaginent qu'ils obtiendront des récoltes plus fortes et par conséquent plus payantes, en attendant un peu après que la récolte est arrivée au point où elle présente la meilleure qualité. Il n'en est pas ainsi pour la luzerne. C'est même le contraire qui se produit. On s'accorde généralement à dire que la luzerne doit être coupée quand un dixième des plantes sont en fleurs, suivant l'expression consacrée; c'est à ce moment dit-on qu'elle rend le plus par acre et que la qualité de son foin est la meilleure. Cette expression "un dixième des plantes en fleurs" signifie en réalité qu'on doit couper la luzerne juste après que la floraison devient générale. Cette règle n'est pas mauvaise car en somme la floraison fournit une assez bonne indication de l'époque à laquelle la luzerne doit être coupée, mais elle n'est pas infaillible; en certaines saisons, et surtout si le temps est resté humide et frais pendant la première partie de l'été, la floraison peut être longuement retardée et ne se produire que longtemps après le moment où l'on aurait dû couper la luzerne. Il n'est pas du reste toujours facile de dire au juste quand une luzernière a un dixième de ses

plantes en fleurs et le cultivateur qui hésite, cède souvent à la tentation d'attendre un peu trop longtemps.

Il existe une bien meilleure indication: c'est le regain ou la deuxième pousse qui se produit au collet des racines. Cette deuxième pousse commence généralement à sortir au moment où les plantes commencent à fleurir, mais parfois un peu plus tôt. Comme cette deuxième pousse est celle d'où dépend la production de la deuxième récolte de luzerne de la saison, il est clair que la première récolte de foin de la saison doit être enlevée avant que ce regain ait atteint un développement tel que l'on court le risque de l'enlever avec la première récolte. C'est là un accident qui se produit très facilement si l'on retarde trop la coupe de la première récolte et naturellement, dans ce cas, la production de la deuxième récolte de la saison est plus faible qu'elle ne devrait être.

Dans ces circonstances, nous recommandons aux producteurs de luzerne de se mettre à faire la première coupe aussitôt que possible après que la deuxième pousse commence à apparaître au collet des racines. Il suffit d'examiner les collets des racines pour voir le regain qui en sort. La première coupe doit être faite avant que ce regain soit assez développé pour être coupé par la faucheuse.



#### ELEVAGE DU DINDON

La viande de dindon atteint des prix tellement élevés qu'il importe de plus en plus de se livrer à l'élevage de cette volaille, bien que cet élevage soit une oeuvre délicate et difficile dans laquelle il n'est pas donné à tout le monde de réussir.

Pour la reproduction il faut toujours choisir les meilleurs sujets.

Ceux de deuxième et de troisième année conviennent le mieux, le dindon surtout n'est pas bien développé avant deux ans; à la rigueur les dindes donnent d'assez bons résultats dès l'âge de douze mois. On aura toujours soin de rechercher ceux dont l'os de la poitrine est long et droit, on obtiendra ainsi une plus grande quantité de chair à la poitrine et cela sans augmentation de nourriture.

Une bonne alimentation pour les sujets reproducteurs est de l'avoine bouillie desséchée, du froment, un peu de maïs, de l'orge ou du sarrasin, etc., distribués en quantité suffisante, car sans être trop gras des reproducteurs doivent être en bonne condition.

**Ponte et incubation.** — La dinde commence à pondre vers l'âge de dix mois. On

peut avancer un peu l'époque de la ponte, en donnant une nourriture échauffante; avoine, chènevis et pâtées dans lesquelles on fait entrer de la graine d'anis. Généralement il y a deux pontes par années, au printemps et au milieu de l'été. Une seule visite au mâle suffit à féconder toute une portée d'oeufs et un seul mâle suffit pour une dizaine de femelles. Pendant toute l'arudée de la ponte, il faut séparer le mâle d'avec les femelles, au moins le matin, car il arrive qu'il les chasse du nid, les maltraite et casse les oeufs.

On reconnaît que la dinde veut couver lorsqu'elle reste plus longtemps sur son nid. Ce dernier doit être préparé par terre avec de la paille ou du foin. Il est bon que les couveuses ne puissent se voir. Les dindes aiment à pondre au dehors quand elles ont la liberté de sortir; elles cherchent alors les fourrés et y installent leurs nids. On éprouve quelquefois beaucoup de difficulté à obtenir des dindes qu'elles pondent à un endroit jugé préférable; on peut y réussir dans une certaine mesure en mettant à leur disposition une pièce sombre et tranquille; en les y maintenant enfermées jusqu'au midi, à l'époque où commence la ponte. Si elles ne sont pas dérangées, après avoir pondu quelques oeufs, elles y reviendront d'elles-mêmes.

La dinde couveuse doit toujours être soignée par la même personne. La visite d'une personne inconnue compromet souvent la réussite de l'incubation. Si on a retiré les oeufs au fur et à mesure de la ponte, il est nécessaire de lui établir un nid artificiel, dans un endroit retiré et sec. La ponte ordinaire est d'environ vingt oeufs. Certaines dindes en pondent jusqu'à cinquante par saison. Une femelle peut couver jusqu'à vingt-cinq oeufs à la fois. On pose la dinde avec précaution sur les oeufs et on l'y maintient quelques instants. L'incubation des oeufs dure de vingt-cinq à trente jours. Pendant tout ce temps, les couveuses ne quittent plus leurs oeufs, à moins qu'in ne les lève pour les faire manger ou se distraire.

#### Education des dindonneaux

Une dinde peut conduire vingt-cinq dindonneaux. Il est prudent à cette époque d'isoler le mâle des jeunes, car certains dindons d'un naturel méchant détruisent vite toute une couvée. Les dindons très rustiques à l'âge adulte sont très délicats et très fragiles jusqu'à l'âge de deux mois. Dans les premiers jours les dindonneaux craignent le froid et redoutent l'action de la pluie, de la rosée ou d'un soleil trop ardent qui peut même leur être fatal. Un peu plus tard, lorsque le temps est beau on peut donner un peu plus de liberté aux petits avec leur mère, en les tenant dans un lieu, et sur un terrain très secs, où de petits toits leur permettent de se tenir à l'ombre sans être privés de la chaleur du soleil. Si le grand soleil les tue, un soleil modéré, ou une bonne



bonne chaleur à l'ombre, les fortifie. Les élèves doivent être soigneusement protégés cont les attaques des parasites. Si le terrain n'est pas naturellement approprié, il est bon de mettre à leur disposition un bain de sable et de terre sèche, dans lequel ils puissent se rouler à leur aise.

### Nourriture

Parfois il faut nourrir les dindonneaux à la main, car ils ne savent pas manger comme les poussins. Il est bon d'élever quelques poussins parmi eux pour leur apprendre à manger; plus tard ils deviennent gloutons. Il faut les nourrir fortement dans les premiers jours, mais leur donner peu de nourriture à la fois. Il ne faut pas qu'on les entende piauler; quand ils crient, c'est qu'ils ont faim. Il convient de leur faire régulièrement de quatre à six repas par jour jusqu'à l'âge de six semaines.

La nourriture des jeunes dindonneaux peut se composer, dans les premiers jours, d'une pâtée mi-sèche dans laquelle on fait entrer des oeufs cuits durs, du riz bouilli, du persil, etc., le tout haché menu et mélangé avec de la mie de pain, du son, de la farine d'avoine délayée avec du lait. On leur présente d'abord cette nourriture dans le creux de la main, et ensuite sur de petites planches, des briques, des pierres plates, etc. Après la cinquième journée, on supprime, peu à peu, les oeufs et le pain, et l'on ajoute à la nourriture des bulbes d'oignons, des feuilles d'oignons ou d'orties, des herbes tendres, des salades hachées, du son, de la recoupe (farine de qualité inférieure), de l'orge ou de l'avoine bouillie, etc., le tout ou une partie seulement, sous forme de pâtée, un peu consistante, et délayée avec du petit lait ou du lait caillé.

Le breuvage devra être de l'eau pure ou additionnée d'un peu de sulfate de fer. Lorsque les dindonneaux deviennent souffreteux, il est bon de remplacer l'eau pure par un peu de vin tiède.

**Le rouge.**—C'est vers l'âge de deux mois que se développent les caroncules et les parties charnues qui entourent la partie inférieure de la tête et de la gorge; cette crise dure de deux à trois semaines et en fait souvent périr un grand nombre. Durant ce temps il faut absolument les tenir au chaud, à l'abri des courants d'air et éviter toute humidité. Il convient de leur fournir alors une alimentation à la fois stimulante et tonifiante: les pâtées d'orties additionnées de chènevis écrasé, de farine et d'oignons coupés menus, sont surtout recommandées. Il est bon d'y ajouter un peu de sel, de poivre, de persil et même d'ail cru, et de mettre quotidiennement à leur disposition un peu de lait écrémé additionné de cannelle.

Voici, contre la crise du rouge, une formule de poudre dite corroborante composée de substances qui doivent toutes être préalablement réduites en poudre fine et

que chacun peut préparer soi-même: cannelle de Chine, 15 grammes; gingembre, 60 grammes; gentiane, 5 grammes; carbonate de fer, 25 grammes. On commencera à l'administrer environ quinze jours avant l'apparition du rouge, à dose d'une cuillerée à café pour dix dindonneaux, en l'ajoutant à la pâtée le matin ou le soir, et l'on continue quinze jours après. Lorsque cette crise est passée, les jeunes dindons sont d'une rusticité à toute épreuve; on peut alors les laisser courir sans crainte, en ayant soin, toutefois, de les tenir éloignés de certaines plantes: la digitale, la jusquiame, la ciguë, qui sont pour eux des poissons mortels.

**Dindons adultes.**—Les dindons ne sont pas difficiles sur le choix de leur habitation; ils préfèrent même, après la crise du rouge, coucher en plein air; dans ces conditions, ils se portent beaucoup mieux que lorsqu'ils sont enfermés dans des locaux étroits et quelquefois mal ventilés.

On peut disposer des perchoirs dans la cour, à l'abri des vents, sous de gros arbres, par exemple; pour cela on peut utiliser de grosses branches d'arbres ou des perchoirs ordinaires, larges et plats. Les dindons ayant, comme les poules, du reste, la manie de vouloir toujours se placer sur le perchoir le plus élevé, on peut employer avec avantage comme juchoir une vieille roue de voiture. Cette roue est disposée horizontalement à une hauteur de neuf pieds environ, et maintenue dans cette position sur un pieu passant dans le moyeu et fixé solidement dans le sol. Une échelle rudimentaire en facilite l'accès. Les raies et les jantes étant de même niveau, les dindons vont s'y percher sans jalousie ni combats inutiles.

Il faut aux dindons de l'air, de l'espace. Un hangar protégé de trois côtés seulement leur suffit en été; en hiver, un local analogue au poulailler froid, façade de coton, convient parfaitement. Au besoin on doit désinfecter le local au chlorure de chaux.

Pendant la journée ils parcourent les prés, les champs voisins de la ferme et y récoltent en grande partie leur nourriture consistant en insectes de toutes sortes, en fruits recueillis le long des haies, etc. Ils sont surtout friands de ceux des ronces sauvages (mûres). En automne ils mangent les giands avec avidité.

Ils rentrent généralement d'eux-mêmes le soir au coucher du soleil, surtout si l'on a la bonne habitude de leur distribuer un supplément de nourriture sous forme de grains ou de pâtées, etc. le matin avant leur sortie et surtout le soir au retour.

C'est une mauvaise pratique de laisser les dindons se suffire à eux-mêmes, car cet élevage, comme celui de tous les oiseaux de basse-cour, a pour but principal de fournir une source de profits aussi sérieux que possible, et on ne peut y arriver que par une alimentation copieuse qui a pour résultat d'amener une augmentation de poids rapide.

### Engraissement

C'est une opération très simple qui fait acquérir aux sujets une valeur plus élevée, due à l'augmentation de poids et à la meilleure qualité de la chair.

Si les sujets ont été bien nourris on peut commencer l'engraissement vers l'âge de six à sept mois, au début des grands froids. Il faut débiter par restreindre leurs parcours ordinaire pour les habituer à habiter un local de dimension différente pour qu'ils puissent y prendre un peu d'exercice.

L'engraissement dure environ dix semaines. Pendant le premier mois on donnera à satiété une ration composée de grains et de pâtées de consistance ni trop molle ni trop épaisse. Dans cette pâtée entreront des farines d'avoine, d'orge, de avec du lait contribueront à produire une chair blanche.

On peut aussi engraisser les dindons avec une distribution de bon grain deux fois par jour, matin et soir et un repas de pâtée le midi. Il est important de mêler à la pâtée un peu de gravier fin et de tenir toujours de l'eau fraîche à la portée des sujets.

Vers la fin de l'engraissement ajoutez de la graisse ou des restes de viandes cuites.

Un aviculteur.

### UN CRIME SOCIAL

A Montréal, pendant les seuls mois de janvier, février et mars, on a détruit 57,743 livres de produits alimentaires, viande, poisson, légumes et fruits, rendus impropres à la consommation parce qu'ils avaient été détenus trop longtemps dans les entrepôts, suivant le rapport des inspecteurs sanitaires.

Le refus obstiné du gouvernement fédéral de faire faire une enquête sévère, fréquente et régulière des entrepôts froids, prend les proportions d'un crime social. En effet, n'est-il pas révoltant de voir jeter à l'égoût, chaque semaine, des quantités de produits alimentaires, si précieux pourtant dans cette période de vie chère que nous traversons ?

Toutes ces pertes, ce gaspillage insensé, seraient pourtant évités, si l'on faisait une inspection des entrepôts et si l'on forçait les accapareurs à mettre sur le marché, chaque semaine, une partie des aliments qu'ils détiennent en attendant la hausse.

Voilà plus de deux ans déjà que toute la presse, tout le public, réclament, sans succès, une inspection sévère des entrepôts, pour faire cesser les abus qui s'y commettent.

Y a-t-il donc derrière le cabinet d'Ottawa, de gros intérêts qui induisent les ministres à maintenir ce scandaleux état de choses ?

Grâce à l'enquête tenue l'an dernier par un comité de la Chambre, on sait que M. Borden lui-même fait partie de la confrérie des profiteurs qui ont les entrepôts froids comme base d'opérations. Y a-t-il



d'autres ministres et d'autres députés unionistes qui partagent dans les scandaleux bénéfices que rapportent l'entreposage excessif et la spéculation effrénée, qui sensuit ?

On est naturellement porté à le croire, quand on examine ce qui se passe. Il doit paraître naturel, après tout, à n'importe quel collègue ou partisan de M. Borden de l'imiter et de profiter des gros bénéfices que notre premier ministre ne dédaigne pas de mettre à son crédit, avec ses co-actionnaires.

C'est, dans tous les cas, la seule explication plausible de la protection indirecte que le gouvernement accorde aux spéculateurs, en refusant de les punir et de leur faire étroitement surveiller. Et cela constitue un scandale d'autant plus odieux que toute notre population souffre intensément du manque de produits alimentaires et du coût élevé qui en résulte. On ne se gêne pas, d'ailleurs, en certains cercles, pour affirmer que le gouvernement d'Ottawa ne fera rien de sérieux pour arrêter la spéculation qui se poursuit aux dépens du public, au moyen des tnerépôts froids. **"Si vous voulez vous enrichir vite, placez votre argent dans les entrepôts"**, nous disait récemment quelqu'un en mesure de connaître ce qui se passe. Et qui peut nier que l'attitude du gouvernement ne lui donne pas raison?

La spéculation la plus criminelle, — celle qui va jusqu'à détruire les provisions de bouche pour créer la disette et faire monter les prix, — s'étale au grand jour; les abus les plus criants se produisent sans intervention des pouvoirs publics, à Ottawa; et lorsqu'une enquête superficielle permet de voir dans la coulisse, l'on aperçoit la binette de quelque gros bonnet ministériel qui se partage, avec ses associés, des profits de 77 pour cent.

Et pour masquer toute cette écoeurante comédie, on instiue des commissions pour rire, comme la Commission du Commerce, qui se promène à grands frats, depuis quinze mois, à travers le pays, tenant des simulacres d'enquêtes qui n'aboutissent à rien. Avec la moitié seulement des dépenses faites jusqu'à présent par cette commission inutile, on aurait organisé, depuis longtemps, un service efficace de surveillance des provisions de bouche, comme ceux qui, depuis deux ans et plus, se pratiquent aux dépens du public et pour l'avantage des accapareurs.

Mais tout cela toucherait à de gros intérêts. On dérangerait les calculs de certains gros légumes politiques, à Ottawa; ceux qui battent monnaie avec les entrepôts froids verraient diminuer leurs scandaleux profits; et c'est pourquoi le gouvernement fédéral laisse se perpétrer cette spéculation éhontée, ce criminel gaspillage de produits alimentaires qu'il pourrait empêcher s'il voulait s'en donner la peine.

Quel odieux et méprisable régime !

(Le Soleil)



### POUR LA CONSERVATION DES PEAUX

Les peaux sont d'importants sous-produits de l'industrie animale. Elles ont pris une grande valeur depuis quelques années mais ce n'est pas toujours le cultivateur qui en reçoit plus haut prix. Vu la grande variété d'objets de haute qualité qu'on peut en fabriquer, les peaux de vaches et de veaux sont les plus en demande. Tout de même les quelques notes suivantes s'appliquent pour toutes les espèces.

Les meilleures peaux s'obtiennent des animaux sains et vigoureux. Les poux et les oestres (chenilles) causent beaucoup de dommages. Les chenilles percent des trous sur le dos de l'animal là où la peau à le plus de valeur.

Ne pourrait-on pas par les brossages et l'application d'insecticide amoindrir ces pertes ?

Que l'animal soit mort de maladie ou non qu'il soit abattu là on doit procéder immédiatement à l'enlèvement de la peau.

Pourquoi le cultivateur n'obtient pas toujours les plus hauts prix?

1. Parce qu'on n'a pas toujours les notions voulues pour enlever et conserver les peaux et elles perdent de la valeur.

2. Parce qu'on vend aux commerçants qui ne paient tant la livre sans trop s'occuper de la qualité excepté pour permettre de réaliser un profit même sur les peaux tout à fait inférieures.

Dans les tanneries on reconnaît trois classes de peaux: celles de salaison (Packer's), de ville (city), de campagne (country). Pourquoi cette classification?

C'est que les peaux de salaisons sont toujours uniformes. Ces maisons les classent d'après leur grandeur ainsi que leur qualité qui est presque toujours bonne parce qu'elles sont enlevées par des experts qui évitent les coups de couteau qui sont de trop!

Les peaux de ville proviennent de petits abattoirs où les employés sont moins expérimentés.

Les peaux de campagne sont celles enlevées par les cultivateurs. Ces dernières sont souvent mal conservées, mal fendues et souvent portent des entailles accidentelles qui diminuent de beaucoup leur valeur.

#### Comment procéder

D'abord placer l'animal sur le dos, fendre la peau sur la longueur du cou et de la gorge jusqu'à la lèvre inférieure. Découper autour de la corne gauche, fendre de la corne gauche à la corne droite, fendre de la corne gauche à l'oeil gauche, de là à la narine gauche couper le cou après avoir la peau sur la tête.

Fendre la peau sur le ventre jusqu'à la base de la queue. Couper les ongles, fendre la peau à l'intérieur des pattes jusqu'au genou. Enlever la peau sur la patte et couper la patte au genou. Procéder à la même manière pour les pattes d'arrière. Des genoux et des jarrets fendre la peau jusqu'au ventre et enlever soigneusement la peau. Il est très important que la peau ne porte pas d'entailles ni de particules de chair.

Différentes méthodes sont employées pour la conservation des peaux. La meilleure consiste à l'étendre le poil sur le plancher et d'enlever les particules de chair qui pourraient y adhérer. Après cela on doit appliquer une légère couche de sel et frotter énergiquement. Ensuite appliquer une autre couche de sel. Les grandes peaux requièrent de 30 à 35 lbs de sel qui ne doit pas être en mottes, mais parfaitement étendu. Le vieux sel ayant déjà servi peut tacher la peau et diminuer sa valeur. Après que la peau est salée elle doit être étendue dans un endroit frais afin qu'elle sèche. On ne doit pas laisser rouler les bords. Pour sécher la peau doit être à l'ombre. Les rayons du soleil font sécher trop rapidement ce qui diminue la valeur de la peau.

Un Eleveur.

### LA COLONISATION

Il y a quelque temps, je lançais un cri d'alarme contre le désastreux accroissement de l'émigration canadienne-française aux Etats-Unis, depuis la guerre. Nous voici revenus à la désertion, comme aux pires années, alors que nous devrions garder ici tout notre monde et même, rapatrier les anciens qui compteraient pour nous, au recensement de 1921.

Afin d'éclairer nos pauvres gens, tentés de partir, je veux leur dire qu'ils songent avant tout au bien moral de leur famille et même à leurs intérêts matériels: tout leur commande de s'établir chez nous.

Au Vermont, la plupart des écoles sont neutres; les écoles catholiques sont rarement bilingues; même, la plupart de ces écoles bilingues donnent plus d'anglais que de français. Dans les campagnes et les villes où les Canadiens sont faibles ou tièdes, il n'y a que l'école publique neutre, où les enfants de 8, 9, 10 ans, sortis de nos belles institutions, éprouvent des impressions pénibles s'ils y résistent, dangereuses s'ils les acceptent. Voici un cas typique et topique. Les petits Alfred et Emélie Roy, revenus de leur première journée à l'école neutre, me racontent naïvement: "C'est une école "funny", la maîtresse nous a baptisée Freddy King et Minnie King! Ça va être notre nom, par ici... On ne se met pas à genoux pour la prière; on ne fait pas le signe de la croix; on dit debout une espèce de "Notre Père" en anglais. Nous n'avons jamais vu cela!"



Vous en verrez bien d'autres, mes petits; et si le patriotisme, si la foi de vos parents ne vous ramènent pas au beau pays catholique et français, vos amis d'enfance, vos relations d'école et de travail, le mariage, les affaires avec ceux qui ne partagent pas votre foi, ont grande chance de vous neutraliser tout à fait, sinon d'opérer l'apostasie de la prochaine génération. C'est une expérience de vingt ans aux Etats-Unis qui l'affirme.

Que de familles désuniées par le mariage mixte des enfants! Combien de parents ne peuvent faire comprendre un mot de français à leurs enfants; que de familles perdues de tout côté par notre langue et notre foi, par la faute de ceux qui sont allés faire de l'argent aux "Etats" et qui n'ont trouvé que misères, chagrins et regrets! Il était pourtant si facile de s'établir au Canada, sur des terres nouvelles, où des enfants peuvent se créer un brillant avenir en 5 ou 6 ans; et de multiplier encore les lots par le nombre de leurs fils qui renforcent et grandissent ainsi la patrie canadienne.

Le plus triste, c'est que bien des déracinés vont là-bas, s'acheter des terres, et que les terres dans les montagnes, les cailloux et les sables du Maine, du New York, du Vermont, etc. D'imprudentes gazettes régionales publient chez nous des réclames mensongères: "De belles terres à vendre, là-bas"; comme c'est bien loin, ça a l'air bien meilleur. Des malheureux se font prendre à ces attrappe-nigaud, se font blaguer par des agences louches, signent des contrats en anglais, qu'ils ne comprennent pas, et ne sont pas lents à le regretter. Je pourrais citer une multitude de cas, tous révoltants et qui, d'ailleurs, n'empêcheraient pas d'autres Canadiens de se jeter dans la même aventure. Des terres stériles, rocheuses et marécageuses; des buttes et des trous dont les Américains ne veulent pour rien et dont les propriétaires cherchent à se défaire à l'importe quel prix (pour venir s'établir chez nous, remarquez-le-bien, dans l'Ouest ou le Nord-Ontario) sont annoncées dans le Québec et achetées par les nôtres à des prix fous: \$10,000, \$15,000, \$30,000 et même \$50,000. C'est à n'y rien comprendre! Des prêtres en ont acheté pour leurs frères et tel grand industriel, que je pourrais nommer, pour deux de ses "protégés". C'est à croire qu'on a traité avec des hypnotiseurs! Des calculs modérés nous permettent d'affirmer que ces émigrés ont ainsi transporté dans leur nouvelle patrie une fortune évaluée à \$2,750,000.

Beaucoup de signataires ne savent certainement pas ce qu'ils font. La preuve se trouve dans les résolutions furieuses qu'ils prennent en recouvrant la vue. Quelle aberration! Quelques exemples: Un acquéreur venu du diocèse de Nicolet, donne \$2,000 comptant, se met à la besogne; constate l'horrible marché qu'il a fait; gémit; se décourage et abandonne tout. Un autre paye \$1,500 comptant; fait pour \$1,500 d'amélioration puis, ne re-

tirant pas de récoltes, s'ennuyant à mourir et regrettant sa faute, demande au vendeur, un Franco-Américain, de lui remettre seulement \$1,500 versés, se voit refuser durement et lâche tout avec une perte sèche \$5,000, le prix de trois terres à moitié faites dans le Témiskaming.

Des gens sont forcés pour rencontrer leurs paiements de donner 75 sous par piastre qu'ils gagnent, restant avec 25 sous pour l'entretien de toute une famille. Soyez sûrs que les vendeurs s'arrangent pour ne pas perdre d'argent; tout est hypothèque; jusqu'à la dernière poule. Une famille de treize enfants du diocèse de Sherbrooke, avait donné comme premier versement toutes ses économies: \$1,500 amassés bien péniblement. Une hypothèque en bonne et due forme promettait ensuite au vendeur de dormir en paix. Un jour, le brave Canadien s'avise de tuer une vache. Le lendemain, un policier l'arrête: "Cette vache n'était pas à vous; remplacez-la où je vous emmène". Comme le pauvre "Frenchie" est sans le sou, on l'arrache à sa famille, on le fait comparaître et si un ami n'eût cautionné pour lui, il restait en prison. Il s'en tira en perdant ses \$1,500 et en revenant au Canada, guéri de son amour pour le pays de la Liberté.

Dernièrement un Américain bien placé pour voir le coulage alarmant de notre race me disait: "Oh! M. l'abbé, que c'est donc triste de voir éparpiller cette belle jeunesse, ces hommes robustes, l'avenir d'un jeune pays comme le vôtre! C'est donc malheureux de voir tant de familles s'expatrier ainsi, aveuglées, trompées, quittant votre saine et riche province pour nos terres pauvres et nos salles usines où ils font concurrence aux Italiens, aux Polonais, aux Bulgares et aux Portugais, eux, ces enfants de la belle France. Votre gouvernement n'essayera donc pas d'enrayer cette débâcle. Vous payez de fortes sommes pour attirer chez vous les déchets et les parais des vieux pays et vous ne gardez même pas vos compatriotes, les Canadiens-nés, les créatures du pays. Le Canada est votre oeuvre, votre champ d'action, vous l'avez commencé, continuez-le donc; gardez-le pour les vôtres, ne le donnez pas aux étrangers, pour venir faire ici des besognes dont nous ne voulons pas pour nos pauvres! Avez-vous remarqué que nos agents d'immigration refusent à la frontière tous vos Canadiens qui ne savent ni lire ni écrire, tous les infirmes, les criminels. Tous ceux-là nous vous les laissons, et ne prenons que la crème; arrangez-vous avec le reste."

Cela est partiellement vrai, et c'est ce que je voudrais crier à tous mes compatriotes, pour les garder chez nous. Veuillez donc, M. le Directeur, me prêter le secours de vos colonnes et de votre propagande. Merci. Votre dévoué,

(Signé) J.-B.-L. Bourassa, ptre,

Missionnaire colonisateur,

172, rue Saint-Antoine.



### LA CLASSIFICATION DES PATATES

Les 24 et 25 fév. était convoquée à Ottawa une grande réunion de tous les producteurs de pommes de terre du Dominion dans le but de discuter et d'adopter un genre de classification touchant cette production. En compagnie des délégués choisis pour la province de Québec, j'ai cru devoir me rendre à cette réunion pour prendre connaissance des opinions de tous les intéressés. Voici les clauses qui ont été adoptées et le genre de classification qu'on présentera à l'approbation de la députation lors de la présente session:

Trois classements principaux ont été adoptés sous les titres de:

- Canada A.
- Canada B.
- Canada C.

#### Canada A.

Ce classement devra comprendre les patates saines, raisonnablement mûres, à caractères d'une même variété et pratiquement exemptes; (a) de saletés ou autres matières étrangères, de gelée, de coups de soleil, de croissance anormale, de gerçure, de gale, de cappure, de pourriture molle, de pourriture sèche et de tout autre dommage causé par la maladie, les insectes ou les instruments.

Le diamètre (b) pour les variétés rondes ne devra pas être moins de 1 7-8 pouce et celui des variétés longues 1 3-4 pouce, pourvu que pas plus de 20 p.c., calculé d'après le poids, ne soit pas plus petites que deux pouces et quart, 2 1-4 pouce, de diamètre.

En prévision des variations touchant la manipulation et la classification commerciale, 5 p.c. peuvent être au-dessus de la grosseur prescrite; en plus, 6 p.c. peuvent être au-dessous des autres exigences de cette classe. Moins de 2 p.c. pourra être atteinte de pourriture molle.

#### Canada B.

Cette classe comprend les patates raisonnablement mûres, avec caractéristiques de la variété, pratiquement exemptes de dommages causés par la gelée, pourriture molle, coups de soleil, cappure, gale, brûlure, pourriture sèche ou autre dommage causé par les insectes et les machines.

Le diamètre sera de un pouce trois quart, 1 3-4 pouce, pourvu que 20 p.c. ne soit pas au-dessous de un pouce et demi, 1 1-2 pouce.

En prévision des variations touchant la manipulation et la classification commerciale, 5 p.c. peuvent être au-dessus de la



grosseur prescrite; en plus, 6 p.c. peuvent être au-dessous des autres exigences de cette classe. Moins de 2 p.c. pourra être atteints de pourriture molle.

#### Canada C.

Les patates hâtives récoltées au Canada et expédiées entre le premier du mois de juin et le quinze du mois de septembre ne seront pas soumises à cette classification.

#### Explication du mode de classification

1.—Pratiquement exempts, signifie que les patates ne devront pas être endommagées de manière à laisser une impression défavorable sur examen sommaire et que tout dommage dû aux causes mentionnées soit enlevé par les procédés ordinaires, et cela sans augmenter de manière appréciable les pertes qu'il y aurait si la patate était parfaite. La perte de l'épiderme (pelure) ne dépréciera pas l'apparence.

2.—Le diamètre signifie la plus grande dimension à angle droit avec l'axe longitudinal.

4.—Dommage signifie que toute détérioration due aux causes mentionnées plus haut peut être enlevée par les procédés ordinaires pourvu qu'on n'augmente pas la perte de 10 p.c. de plus que si la patate était parfaite.

4.—Pourriture molle signifie la meurtrissure des tissus causée par une maladie physiologique.

5.—Croissance anormale signifie deuxième croissance au détriment de la qualité.

Wilfrid Delaney, B.S.A.  
Agronome.

### L'ÉCIMAGE DU TABAC

L'écimage du tabac est une opération très importante; c'est d'elle que dépend en grande partie le degré de maturité, le rendement, la qualité et la couleur. Ce sont là quatre considérations très importantes dans la culture d'une récolte de tabac.

En ces deux dernières saisons nous avons fait une expérience sur l'écimage du Burley blanc et du tabac jaune (séché à l'air chaud). Sur une série de parcelles des deux variétés l'écimage a été fait immédiatement après que le bouton floral s'était formé et le nombre de feuilles désirées a été laissé sur chaque plant. Sur une autre série de parcelles de même dimension, l'écimage n'a été effectué que plus tard, quand les tabacs étaient devenus plus grands et que les boutons floraux s'étaient beaucoup plus développés, comme on a trop souvent l'habitude de faire dans les districts à tabac. A l'automne, ces parcelles ont été coupées et séchées et nous avons pris note de la production et des autres qualités de chacune d'elles. Les plantes qui avaient été écimées les premiers se sont beaucoup mieux comportés que les autres, ils ont mieux pro-

duit, mieux mûri, leurs feuilles étaient d'une meilleure couleur et d'une meilleure qualité, et, naturellement, elles étaient plus satisfaisantes et plus avantageuses à l'époque de la vente. Les plantes écimées les dernières ont produit de une à trois feuilles de plus au sommet de la plante que les plantes écimées les premières, mais ces feuilles étaient petites, vertes et r'un pauvre type. Les feuilles des plantes écimées tard étaient en général légères. La proportion de tiges aux feuilles étaient plus élevée que dans les autres. On voit par ce qui précède qu'un écimage précoce est le meilleur moyen d'obtenir une production maximum de feuilles pour chaque tige de tabac, tandis que l'écimage tard donne au contraire une quantité maximum de tige aux dépens de la feuille. De même, les plantes écimées tôt mûrissent plus tôt et leurs feuilles ont une meilleure couleur et une meilleure qualité.

Règle générale, dans certains districts, on semble attacher moins d'importance à l'écimage ou on comprend moins bien cette opération que tous les autres travaux qui se rattachent à la culture des tabacs. Le planteur trouverait largement son profit cependant à mieux étudier ce sujet. S'il entretient des doutes sur ce point qu'il fasse une simple expérience du genre de celle que nous venons de mentionner et il se rendra bien vite compte des avantages de l'écimage précoce.

La meilleure époque pour écimer le tabac est dès que le bouton floral vient de se former. On écime en pinçant les bourgeons terminaux et on laisse, en règle générale, de dix à douze feuilles sur le tabac séché à l'air chaud et de 14 à 16 feuilles sur le Burley blanc. Quant au nombre de feuilles à laisser sur la plante le planteur devra exercer son jugement sur ce point, ce nombre dépendra de la date à laquelle on fera l'écimage et de la dimension de la plante. En pinçant le bouton il faut avoir soin de ne pas endommager les feuilles tendres du sommet de la plante. C'est par un écimage bien fait que le planteur peut le mieux faire mûrir sa récolte d'une façon égale et uniforme.

H. A. Freeman,

Inspecteur de tabac,  
Ferme Expérimentale Centrale,  
Ottawa.

### VENTE DES PRODUITS DE BASSE-COUR

Les profits que peut donner la basse-cour dépendent largement de la façon dont on s'y prend pour les vendre. On peut très bien s'y entendre pour conduire la basse-cour, mais si on ne sait pas vendre on peut être assuré de courir tôt ou tard à un échec.

Chaque producteur doit obtenir le meilleur prix possible pour ses produits, il doit, pour cela, surveiller spécialement la qualité et choisir la meilleure saison pour vendre.

**Oeufs.** Les oeufs doivent être ramassés régulièrement et fréquemment. Tous les oeufs petits et salés doivent être conservés pour la maison ou vendus séparément.

Les oeufs doivent être emballés proprement — si c'est pour un commerce particulier on fera bien de les mettre dans des cartons élégants qui plaisent au consommateur.

Les oeufs seront d'autant plus appréciés qu'ils seront remis plus tôt au consommateur et les prix seront d'autant meilleurs.

Pour obtenir une bonne production, il faut se servir de poulettes précoces. Si pendant la saison il arrive un moment où le marché est encombré, et que les oeufs se vendent à vil prix, il pourrait être avantageux de les conserver, au moyen de bons préservatifs, pour la période de rareté qui suivra.

**Volailles de table.** Immédiatement après la ponte du printemps examinez la basse-cour, mettez en épinettes tous les cochets inutiles et toutes les poules qui manifestent l'intention de se reposer pour l'été, nourrissez-les abondamment pendant une semaine ou dix jours puis envoyez-les au marché, soit en vie ou tués, suivant la demande du marché. Ne faites pas ce triage en une seule fois mais graduellement, à mesure que l'occasion l'exigera. Efforcez-vous de compléter ce triage avant l'époque où l'on doit vendre les poulets de grain, car il y a toujours une baisse dans les prix de la volaille après cette époque.

**Poulets de grain.** Il y a profit à vendre la plupart des cochets précoces comme poulets de grain: pour les poulets à rôti, on se sert de cochets qui éclosent plus tard dans la saison. On devrait vendre comme poulets de grain tous les cochets des variétés légères. Lorsqu'ils ont de huit à dix semaines, mettez-les en épinette ou nourrissez-les en loge pendant une semaine ou deux pour les engraisser avant de les vendre.

**Poulets de rôti.**—Dans les races à toutes fins comme les Plymouth Rocks et les Wyandottes, le plus grand nombre des cochets doivent être conservés comme poulets de rôti. Engraissez-les en épinette pendant dix jours à deux semaines ou même quatre semaines, suivant les exigences. C'est pendant les dix premiers jours ou les deux premières semaines que les poulets font les gains les plus économiques, mais il faut, pour obtenir le meilleur état d'emboupoint, les tenir en épinette pendant trois ou même quatre semaines.

Cherchez toujours à obtenir les produits de la meilleure qualité;

A les vendre dans le meilleur état;

A obtenir le plus haut prix de vente.

Ecrivez au service de l'aviculture, ferme expérimentale, Ottawa, pour la circulaire sur la conservation des oeufs et le bulletin sur la vente des produits de la basse-cour.



# L'Héritage Maudit

PAR LE FRÈRE GILLES, O. F. M.

(SUITE)

VI

Et elle n'avait pas tout à fait tort, la pauvre Cédulie, car les nouveaux mariés crurent assez longtemps qu'ils étaient heureux et le furent précisément tout ce temps-là.

Tout allait, en effet, à merveille, sur la ferme comme dans le nouveau ménage. Attentif et soigneux pour tout ce qui regardait sa nouvelle tâche, Cyprien se montrait encore joyeux et empressé à la maison. Leur foyer, traversé pendant cette première année par un son de joie et d'amour qui en formait le ton fondamental, leur apparaissait harmonieux et beau entre tous.

Tante Méranche ne faisait qu'un rond autour du vieux ber de famille, descendu des entrails pour bercer la nouvelle génération. Elle s'arrêtait, en extase, devant le bébé rose et disait: "Ce Zu-zulle-là, c'est sa mère toute recopiée!" Aussi les premiers pas de Zu-zulle (sa première culbute yeux-je dire), sa première "crique" sa première parole, provoquèrent des scènes où elle n'avait pas le rôle muet, tant s'en faut. Elle semblait ravie au 31ème ciel, la vieille Méranche, et elle souriait de ce sourire émouvant et doux comme ces pâles rayons qui touchent parfois un paysage d'hiver déshabitué depuis longtemps des caresses du soleil.

Céline ne pouvait rêver d'autre bonheur que celui de ceux qui l'entouraient. Tout en jouissant des bienfaits de l'heure présente, elle ne pouvait concevoir qu'il en put être jamais autrement. Elle était encore à cet âge où les miracles semblent tout naturels et nullement surprenants. Par malheur, la vie se comporte avec nous d'une manière qui est rarement conforme à notre conception de la logique.

Dans le cours de l'hiver, Cyprien inaugura une série de voyages à Montréal, dans le but de vendre les produits de l'année. Ce fut le commencement du decours de cette lune de miel qui avait duré depuis leur mariage.

Insensiblement, Cyprien qui éprouvait une hâte fébrile de partir, commença à retarder son retour, et Céline ne s'aperçut pas sans effroi qu'il avait bu du whisky plus qu'il n'en avait besoin pour se réchauffer. A cause de ces absences répétées, beaucoup de choses tombèrent en souffrance sur la ferme. Et comme un jour Céline reprochait doucement à son mari sa négligence pour les intérêts de son bien, il lui répondit avec dureté, de conduire ses affaires autour de ses chaudrons, et de ne pas s'inquiéter du reste.

Comme pour donner droit aux réclamations de sa femme, vers la fin de l'hi-

ver, une vache mourut, faute de soins donnés à temps. A la fonte des neiges, et pour la même raison, ce furent des agneaux. On peut s'imaginer en quel état devait être le reste.

Le printemps venu, Cyprien fit ses semences tant bien que mal, plutôt mal que bien. Il semblait avoir perdu l'amour du travail et avoir retrouvé par contre, l'habitude de boire, en admettant qu'il l'eut jamais perdue. Aussi passait-il régulièrement quatre soirées sur sept à la "bebotte de Jean Bois", sans compter les jours de pluie, de grosse chaleur, et les mille circonstances imprévues qui devaient se plier à un programme bien prévu.

Tout était à l'abandon sur le bien. Les clôtures qui n'avaient pas été relevées à temps, livrèrent passage aux animaux du voisin qui lui dévastèrent sa plus belle pièce de blé. Malgré les arrangements que celui-ci vint lui proposer, Cyprien voulut lui intenter un procès qu'il perdit. Pour pouvoir payer les frais, il dut emprunter de l'argent: ce qu'il ne trouva pas facilement.

Quant à Céline qui ne ressemblait en rien à la onzième héroïne des romans modernes, elle ne rêvait ni pistolet, ni vert-de-Paris, ni même de divorce. Certes, elle était très malheureuse; mais elle ne désespérait pas de trouver tôt ou tard un moyen de toucher le coeur de son mari, et de le ramener à de meilleurs sentiments. Elle crut avoir atteint ce but lorsqu'elle donna le jour à leur second enfant, qui eut l'honneur d'avoir pour parrain et marraine, M. Justin Boiron de Montréal avec sa dame, Maria Lachance, la soeur de Cyprien.

Ce Justin Boiron, propriétaire de l'hôtel "Quickjump", rue des Commissaires, aurait pu en dire long à Céline sur les retards de son mari. Cette délicate allusion suffit sans doute, sans entrer autrement dans les secrets d'une vie peu propre, pour donner à penser que Justin était parfaitement digne du métier qu'il exerçait: c'était tout simplement un fier coquin.

Au cours de la journée du baptême, il put s'entretenir en tête-à-tête avec son cher beau-frère, et reprendre un thème de conversation qui lui était cher.

—C'est inouï, lui répétait-il en substance, de t'enterrer ainsi dans le fumier de tes étables. Avec ton intelligence, tu peux prétendre à mieux que cela. J'en connais qui sont moins bien doués et qui sont devenus de gros messieurs. Lâche-moi cette terre et viens-t-en en ville. Je te trouverai un bon travail avec de longues heures libres où l'on peut jouir de la vie. J'ai des amis influents jusqu'à l'Hôtel-de-Ville; ils pourront me donner

un bon coup d'épaules pour te placer. Viens-t-en avec nous; ta fortune et ton bonheur sont assurés. Quels piques-niques nous ferons mon cher, à Lachine, à Dorval... et ailleurs....

Ce n'était pas la première fois que Justin dirigeait de telles attaques. Cyprien ne s'était guère rendu au marché sans en avoir subi de semblables. Jamais elles n'avaient été si vives. Cyprien objecta pourtant encore, mais pour la forme:

—Ce sera dût pour ma femme; c'est le bien paternel.

—Ah! bien, mon cher, reprit Justin en éclatant de dire, si tu te préoccupes des pleurnicheries des femmes, tu resteras toute ta vie l'habitant que tu es. Tu ne mérites pas d'en sortir. Dans le ménage, c'est l'homme qui est maître; la femme doit obéir sinon.... et il termina par des gestes non équivoques qui donnaient à penser que les épaules de sa tendre moitié n'étaient pas aussi roses que le velours de son chapeau dernier cri.

Cette conversation avait lieu au mois de décembre. Pendant l'hiver, les choses allèrent de mal en pis sur la ferme. Chacun des voyages de Cyprien à Montréal donnait le signal d'une attaque, de la part de Justin, qui put enfin se réjouir au printemps d'avoir gagné la bataille.

Un soir du mois de mars que Cyprien arrivait de Montréal, ayant bu tout juste pour se donner de l'audace, il annonça à brûle-pourpoint à sa femme qu'il fallait préparer les bagages pour s'en aller en ville.

—Jour du pays! Quoi faire? demanda tante Méranche toute saisie.

—Y rester, répondit Cyprien d'un ton rogue.

—Toujours ?

—Toujours !

—Eh bien, allez-y.

—Je ne vous invite pas non plus.

Les larmes aux yeux, la bonne vieille se tourna vers Céline en disant: Ma pauvre petite fille!

—Cette petite fille, reprit Cyprien d'un ton mauvais, c'est ma femme et elle me suivra....

Céline voulut l'interrompre:

—Cyprien, dit-elle doucement.

—Il n'y a pas de Cyprien ni de cajoleries, reprit-il en s'emportant; il est trop tard, le contrat est signé.

—Quel contrat? demanda Céline étonnée.

—Celui qui me met en possession de l'étal de Martinon au marché Bonsecours.

—Martinon... Bonsecours... répéta machinalement Céline en se dirigeant vers le ber où la petite Mariette s'éveillait en criant, apeurée par la voix de son père.

—Eh bien! oui, continua Cyprien, qui



voulait en finir avec les explications, c'est Justin qui m'a ménagé cette bonne aubaine. Il me tire ainsi de cette terre d'habitant où l'on perd l'occasion de vivre comme du monde.

—Cyprien, s'écria tante Méranche toute pâle en désignant Céline, respectez au moins la mémoire de son père, dans sa maison.

—Allez au diable, vieille sorcière !

—Prenez garde! Ça n'a jamais porté chance à personne de "bourasser" les vieux.

Le ton et le geste de tante Méranche intimidèrent un instant Cyprien que toute cette scène avait quelque peu dégrisé. En haussant les épaules, il se tourna vers Céline en ajoutant :

—Nous avons quinze jours pour faire nos préparatifs.

Mais Céline n'était plus là; elle avait pris sa petite Miette dans ses bras et s'était enfuie cacher sa douleur et sa honte dans sa chambre.

L'avis de Cyprien ayant porté à faux, il s'avança vers Méranche, un sourire bête sur les lèvres. Celle-ci détourna la tête avec un dégoût non dissimulé, et reculant son siège, elle murmura: Lâche !

Après un moment de silencieuse hésitation, Cyprien essaya de bredouiller quelques paroles d'excuse.

Méranche se leva en se reculant de deux pas: puis le regardant comme un coq de clocher peut regarder le chemin du roi, elle ajouta avec une intraduisible expression de mépris: Sans coeur! et du pas d'une reine offensée, elle alla trouver Céline.

Content, au fond, de bel exploit, Cyprien prit son chapeau et se rendit chez Jean Bois. Celui-ci dut le mettre à la porte vers minuit pour fermer son établissement. Cyprien n'arriva toutefois chez lui qu'à trois heures du matin. Et pourtant sa maison était à peine à vingt minutes de la buvette.

## VII

Cyprien cuvait encore son alcool, que déjà Céline était partie pour l'église. Elle avait toujours gardé cette faim de la Manne céleste qui se fait sentir davantage lorsqu'on est épuisé sur la route douloureuse. "Prends et manges", lui avait-il semblé entendre, "et dans la douceur de ce pain tu trouveras la force."

L'église lui apparut, ce matin-là, toute accueillante et maternelle. Elle entendit la messe à laquelle elle communia. Puis après avoir onguement raconté ses peines au Bon Maître, elle pensa les dire encore à sa seconde mère, et pour cela, elle se dirigea vers le couvent. Elle entra par la porte des externes, et rencontra Mère Sainte-Emélie dans le cloître, près de la chapelle. Toutes deux pénétrèrent dans la petite sacristie blanche où, sur un pan de mur tout enguirlandé d'un lierre en papier doré, on voyait une statue de la Vierge de Lourdes, au pied de laquelle brûlait un lampion rose.

Les mains enfouies dans ses larges manches, Mère Sainte-Emélie tendait vers son ancienne élève son visage diaphane, de cette paleur des hosties (sans doute pour avoir tant cousu dans le blanc) tandis que ses yeux bruns l'entouraient d'une douceur pénétrante et chaude.

Lorsque Céline eut terminé son récit douloureux, la religieuse parla à son tour, de cette voix caressante comme la mélodie des vieilles berceuses créées par les soupirs maternels. Elle dit qu'elle avait le droit de pleurer pour son mari, pour ses enfants... Mais dès lors qu'il s'agit des autres, c'est debout qu'il faut souffrir... Le sacrifice est une fête entre l'âme et Dieu... elle goûterait comme il est doux, car il a tant souffert!... Il est aussi la force qui enveloppe et protège... Il ne l'abandonnerait pas... Il la suivrait partout et lorsqu'elle se sentirait trop lasse, il ôterait de ses épaules le lourd fardeau... et elle pourrait pleurer doucement sur son coeur... nul mieux que Lui ne sait essayer les larmes...

—Sois bonne ma fille, dit-elle en terminant, sois bonne pour ton mari... pour tes enfants... pour toi-même... pour la souffrance même... C'est ton devoir d'état actuel: sois bonne, puis, espère !

Mère Sainte-Emélie s'était tu et Céline l'écoutait encore, car il lui semblait qu'elle parlait toujours. Ses paroles étaient descendues dans son âme comme un baume qui se posait sur ses plaies saignantes. La résignation vint modifier l'état de son âme et celui de son visage. Lorsqu'elle partit, le calme était revenu, ne laissant presque plus de place à la crainte, et pas du tout au découragement.

Dans la matinée, sans faire allusion aucune à la scène de la veille, et d'une voix toute naturelle, Céline aborda la question des préparatifs du départ.

Le jour même Cyprien se rendit chez le notaire pour résilier le bail de sa ferme passé pour cinq ans. On décida la vente des animaux qui, annoncée à la porte de l'église, s'effectua la semaine suivante.

Tante Méranche ne voulut rien laisser sortir de la maison; elle acheta tout et paya tout.

N'ayant plus que leurs effets personnels, les préparatifs furent bientôt terminés et le triste jour du départ arriva. Entre les enfants joyeux qui criaient "mère" et le père bourru, Céline refoulant ses larmes prêtes à couler, disait à tante Méranche:

—Vous viendrez nous voir, tante Méranche ?

—Jour du pays! bien sûr que non, répondit celle-ci. Et tout en faisant une moue douloureuse qui rentrait ses lèvres sur ses gencives sans dents, elle embrassait les petits à les manger.

Cyprien qui avait pris un peu d'avance sur le chemin, criait de se presser pour ne pas manquer le train.

En ravalant ses sanglots, Céline se retourna une dernière fois sur le seuil de la porte pour voir d'un coup d'oeil toute la

maison paternelle, cette maison qu'on aime avec son coeur mais aussi avec le coeur de ceux qui l'ont aimée avant nous. Puis, après avoir embrassé tante Méranche encore une fois, elle descendit l'escalier et suivit Cyprien sans plus jeter un regard en arrière.

Tante Méranche cramponnée au chambranle de la porte la regarda descendre, puis elle alla se poster à la fenêtre. Elle souleva le rideau, tout en s'essuyant les yeux avec le coin de son tablier, n'osant trop les regarder parce que cela la faisait pleurer, et voulant les regarder encore parce qu'elle ne les verrait plus. On croit que le coeur se glase en vieillissant! Le coeur est toujours jeune; il n'a plus l'âge d'être aimé, il a toujours l'âge d'aimer. Les vieilles personnes ne demandent d'ordinaire à la vie que des miettes de tendresse; mais quand ces miettes leur sont refusées, la vie leur apparaît dans son austérité implacable, et le goût de la mort leur monte aux lèvres.

Lorsque les voyageurs eurent disparu derrière les peupliers des quatre-chemins, Méranche se retourna en jetant un coup d'oeil autour d'elle:

—Jour du pays! que la maison est grande.....

(à suivre)

## LA SOLUTION CHRETIENNE

C'est la solution chrétienne et catholique à l'angoissant problème social que, d'une voix éloquent, l'abbé Martial Levé, prédicateur du carême à Notre-Dame, a exposé hier aux milliers d'auditeurs — ouvriers et citoyens représentant toutes les autres classes de la société — venus pour l'entendre. Il est intéressant de constater que, le même jour, dans les deux principales églises de la métropole, la même question sociale était traitée du haut de la chaire. La population de Montréal trouvera assurément profit à entendre souvent de semblables conférences.

La doctrine catholique détourne ses fidèles du paganisme, père de l'esclavage, comme elle les détourne du socialisme utopique et niveleur. Entre l'absolutisme souvent brutal du premier et le désordre révolutionnaire du second, elle prêche aux hommes le respect et l'amour réciproques, basés sur les grandes vertus de foi, de justice et de charité. Le Christ a établi et consacré la dignité du pauvre et du travailleur, dans sa propre personne, ennobli son travail et fait en sorte que, désormais, "les esclaves seront les frères et les amis de leurs maîtres". A l'aide de ces principes, il n'est pas un conflit ouvrier qui ne puisse être prévenu ou réglé et, chacun le reconnaîtra, c'est parce que l'on s'écarte de ces principes primordiaux et nécessaires que des différends deviennent possibles. La loi divine, en matières sociales, comme en toutes autres, tient de l'essence même de Celui qui l'a procla-



mée; elle est harmonieuse comme Lui et tous ceux qui s'y conformant ne peuvent manquer de s'entendre, de s'aimer.

L'Évangile est une véritable charte sociale, déclare le prédicateur. Les enseignements dont le Christ avait donné un exemple magnifique par sa propre vie, se trouvent réunis dans le Nouveau Testament. On y trouve posées les "conditions préalables" à un heureux règlement de la question sociale, c'est-à-dire la chasteté, l'indissolubilité du mariage, la foi dans le royaume de Dieu. On y trouve également les "lois directrices", loi de justice qui donne à l'ouvrier ses droits, comme homme et comme travailleur, et qui, en même temps, respecte le droit de propriété légitime du patron ou de l'employé; loi de charité, qui engendre l'association fraternelle ouvrière, et qui tend à réduire, par tous les moyens possibles, le nombre des pauvres et des miséreux dans une société. Suivons ces grandes lois, méditons-les longuement et appliquons-les sans crainte: c'est en elles que résident le salut et la paix.

"Les Canadiens-français, conseille l'abbé Levé en terminant, doivent s'organiser socialement pour empêcher la misère de semer l'esprit de révolte parmi leurs pauvres et leurs ouvriers." En effet, ce sont les privations multiples que doivent subir les classes laborieuses et pauvres qui finissent par exaspérer la souffrance et la lancer dans de sauvages assauts vers les palais luxueux où l'on ne vit que pour jouir et s'amuser. Justice, charité, foi, voilà les solides piliers sur lesquels doivent venir s'appuyer les bases de l'édifice de notre organisation sociale. Puissions-nous bien comprendre l'enseignement catholique et en retirer les précieux fruits de paix, de bonne entente, de bien-être et de prospérité qu'il ne peut manquer de produire, en faveur de la nation canadienne, comme en faveur de toutes les autres nations!

### LE CULTIVATEUR ET L'ARTISAN

**Tous deux sont également nécessaires à la vie d'un pays. — L'industrie empêche le retour à la barbarie ou à l'esclavage.**

Quelqu'un me demandait un jour: "Pensez-vous qu'il soit possible d'avoir un zèle exagéré pour la cause agricole?"

—Je ne le crois pas, dis-je. La terre est l'essence même de la vie matérielle du monde; elle est l'usine grandiose et parfaite la seule dont l'homme puisse vivre, à la rigueur, sans recourir à d'autres mécanismes que la nature elle-même: les produits en jaillissent spontanément, pétris par le doigt divin. Elle se suffit à elle-même: c'est tout dire.

—Mais, précisa mon interlocuteur, dans l'état actuel de la civilisation, en con-

siderant les conquêtes de la science et le merveilleux développement industriel chez les peuples pratiques, est-il juste de dire que l'agriculture se suffit à elle-même? Est-il possible qu'il n'y ait que des agriculteurs dans le monde? Et s'il n'y avait qu'eux, ne serait-ce pas le retour à la misère et à la sauvagerie?

—Allons donc! N'a-t-on pas dit que l'agriculture est la plus belle et la plus noble des professions?

—Voici les paysans des temps barbares menaient, en général, une existence voisine de la barbarie. Qui les a tirés de cette barbarie? La science et l'industrie.

Les fils de la glèbe forment aujourd'hui l'élément seigneurial des pays progressifs. On leur convoite leur indépendance, leur bien-être, leur vie de bourgeois cultivés. D'où leur viennent ces bienfaits? Des artisans. À côté d'eux, dans les villes et dans les villages, il y a le travailleur qui peine et qui se fatigue pour fabriquer les instruments de leur ennoblissement; il y a les usines où le génie applique les données de la science moderne dont les agriculteurs sont les premiers à profiter. Grâce à l'artisan, grâce à l'entrepreneur, l'agriculture n'est plus une besogne de forçat: c'est un splendide travail, qui donne sans doute encore de l'exercice aux muscles, mais qui est devenu intellectuel et agréable à force d'être scientifique.

Je soutiens donc ceci: il peut arriver — ô rarement! — qu'on déploie un zèle exagéré pour la cause agricole, en ce sens que ce zèle deviendrait dommageable le jour où on négligerait de s'occuper aussi activement des intérêts des artisans et des industriels. L'agriculture et l'industrie — dans l'état de civilisation actuelle — sont sur un pied d'égalité. Prétendre le contraire, c'est affirmer que l'humanité doit se résigner à rétrograder, à revenir aux toits de chaume et à la vie purement végétative et bestiale. Or, prétendre cela, c'est un blasphème.

Un mot maintenant de la province de Québec; notre agriculture a fait des progrès extrêmement rapides. En 1901, notre capital agricole n'atteignait pas la moitié de celui de l'Ontario. En vingt ans, nous n'avons pas seulement rattrapé notre voisine, nous l'avons dépassée. C'est merveilleux. Continuons cette marche en avant, faisons de toutes nos terres des greniers d'abondance et des réservoirs d'énergie.

Mais si nous nous en tenions là, notre situation économique resterait inférieure. À côté des agriculteurs, il y a, dans le Québec, une population d'un million d'artisans et d'entrepreneurs. L'un et l'autre de ces deux éléments doivent marcher parallèlement; autrement, notre société ne sera plus qu'un organisme monstrueux dont une partie se sera développée anormalement aux dépens de l'autre.

Les artisans canadiens-français, si aptes à tous les métiers et à tous les arts, sont en grande majorité employés dans des fir-

mes étrangères. Quand plus d'un million des nôtres sont devenus les subalternes des industries américaines, qui ont bu le meilleur de notre sang, au sein même de notre province, notre travail n'a guère la consolation de se dire qu'il est au service de ceux de sa race: une très grande partie de nos industries sont anglaises ou américaines; les Canadiens-français qui fondent la grande industrie sont l'exception. Une formidable proportion de nos énergies humaines est donc utilisée au profit d'un capital et d'une personnalité étrangères. Comment, dans ces conditions, exiger un patriotisme ardent de nos compatriotes? Peuvent-ils aimer et admirer une patrie qu'ils croient atteinte de paralysie économique?

"La souffrance démoralisatrice et dégradante, disait Errol Bouchette, est celle qui échappe à l'évolution et qui exclut presque l'espérance. Ceux qui la subissent sont les vrais misérables. Ils sont les Hôtes d'Athènes, les sombres soldats de Spartacus, Sisyphe roulant éternellement son rocher; travaillant toujours, n'accomplissant rien, sachant qu'ils ne sont rien. Cerveaux pauvrement meublés, esprits qui s'étiolent toujours davantage, en subsistant sans espoir et bientôt sans lutte les coups inexorables du destin."

N'est-ce pas là l'état de ceux qui sont perpétuellement au service des races étrangères, sans espoir de verser une goutte de sueur féconde sur l'outil sacré que leur aura présenté la patrie elle-même par la main d'un compatriote?

Que faut-il faire? Créer une élite qui sache ce que sont les carrières pratiques, qui s'y attache profondément, avec conviction, et qui y voie un instrument de grandeur et de libération. Le cri a été lancé déjà aux quatre coins de la province: "Orientons notre jeunesse vers les carrières pratiques, pour qu'il en sorte une phalange de constructeurs et d'entrepreneurs capables d'audace et d'exécution, capables de faire une concurrence redoutable et efficace aux industries étrangères qui menacent de s'emparer des châteaux-forts de notre province."

Que faut-il faire encore? Supporter par tous les moyens possibles les novateurs courageux qui créent la grande industrie chez nous. Ils méritent toute notre reconnaissance et notre admiration. En butte à mille attaques et à des préjugés indéracinables, il leur faut plus d'énergie pour triompher ici qu'ailleurs. Il faut que le capital canadien-français s'intéresse à eux, qu'il contribue à amplifier la production nationale, qu'il se métamorphose en machines et en usines où l'ouvrier aspirera mieux l'air du pays natal.

Mercure.

(Le Franc-Parleur)



## DOIT-ON FAIRE TRAVAILLER LES JUMENTS POULINIÈRES ?

**La bonne santé est essentielle.** — "Ne laissez pas vos étalons à rien faire" nous dit-on, "faites-les travailler". Le conseil est bon, mais en somme l'important, c'est que l'étalon soit vigoureux au moment du service, et il fera sa part pour engendrer un poulain vigoureux. Mais la jument qui porte onze mois demande à être tenue en parfaite santé tout ce temps, faute de quoi son poulain sera chétif et malingre.

**L'exercice est indispensable à la santé.** — "Sans exercice, impossible de tenir une jument poulinière en bonne santé. Les fonctions de la respiration s'accomplissent mal. La graisse s'accumule. Les organes excréteurs s'engourdissent et des poisons s'accumulent dans le sang.

**Quelle sorte d'exercice.**—Il y a trois façons d'exercer une jument. On peut (1) la faire travailler; la laisser dehors, en plein air, tout le temps, avec un abri pour la nuit ou le mauvais temps; et (3) la tenir à l'intérieur en la faisant sortir tous les jours. Si vous la faites travailler, évitez la fatigue, la transpiration excessive, les efforts violents. Traitez-la avec bonté; ne laissez pas d'autres chevaux la tourmenter. Ne lui faites pas tirer de lourdes charges sur un terrain détrempé ou sur des chemins montueux, ne la faites pas reculer, ni trotter à une allure rapide, spécialement en descendant les côtes. Pendant les dernières semaines de la gestation, réduisez graduellement le travail pour ne lui donner à la fin que les tâches les plus légères.

**Une expérience à Cap-Rouge.** — Pour essayer ces différents régimes la même jument accouplée trois années de suite a été soumise à un genre d'exercice différent à chaque gestation. Le premier hiver, elle a travaillé jusqu'à la mise-bas; le deuxième, elle a été gardée en plein air, n'ayant pour tout abri qu'un hangar d'une épaisseur de planches; le troisième, elle a été tenue dans une loge, dont elle sortait tous les jours. Elle nous a donné trois poulains belles et vigoureuses.

**Conclusions.**—Ceci nous montre que si l'exercice est essentiel à une jument poulinière, le genre d'exercice importe peu. Il est certainement bon de la faire travailler lorsqu'on le peut, mais ceci n'est pas indispensable au succès. Il est souvent impossible, à cause du manque d'aides, de faire travailler les juments poulinières lorsqu'on en a un grand nombre, ou même lorsqu'on n'en a qu'une. Si vous vous trouvez dans ce cas, ne cessez pas pour cela d'élever des chevaux. Laissez vos juments dehors, en plein air, en leur fournissant un hangar où elles puissent s'abriter de temps à autre, ou tenez-les dans une loge en les faisant sortir tous les jours. Appliqués avec jugement, ces deux systèmes vous donneront de tout aussi bons résultats.

**Gus. Langelier,**

Régisseur, station expérimentale, Cap Rouge, Qué.

## L'IRIS DU JAPON

Sous le nom familier d'"Iris du Japon", qui peut, toutefois, prêter à confusion, car il en existe beaucoup d'autres espèces au Japon, on désigne plus particulièrement l'"Iris Kaempferi" ou "I Laevigata" des botanistes. Cet Iris, un des plus remarquables du genre, est le digne pendant des Iris d'Allemagne, si répandus dans nos jardins sous de nombreuses variétés, ses fleurs étant plus grandes encore et très richement colorées. Les Iris du Japon présentent, toutefois, des exigences culturelles diamétralement opposées. En effet, tandis que les Iris d'Allemagne craignent l'humidité et résistent parfaitement à la grande sécheresse, les Iris du Japon préfèrent les terres humides, ils sont d'ailleurs de nature palustre et prospèrent aux bords des eaux. C'est là peut-être ce qui a le plus nuit à leur diffusion, car longtemps on a pris cette préférence pour une exigence absolue. L'expérience a cependant démontré qu'ils réussissent parfaitement dans les terres profondes et fortes, qui conservent de la fraîcheur durant l'été. A part cette exigence, les Iris du Japon ne présentent pas plus de difficultés culturelles que leurs congénères, et leur beauté est égale, sinon supérieure encore, mais avec des caractères tout différents. Ils n'ont pas de rhizome, mais une couche de racines fibreuses, fortement enchevêtrées, des feuilles étroites et vert cru, des tiges hautes de 20 à 30 pouces, qui portent de quatre à six fleurs, ne s'épanouissant qu'en juillet.

Ces fleurs ont typiquement trois grandes divisions externes étalées et trois internes, toutes petites et dressées, que l'on voit bien sur la figure montrant le port de la plante. Chez certaines variétés, que l'on désigne sous le nom de "doubles", ces trois divisions internes sont aussi grandes que les externes et étalées comme elles. La fleur est ainsi plus corsée, plus ronde, mesurant jusqu'à 6 à 7 pouces de diamètre. Ces variétés sont les plus recherchées. Il en existe un assez grand nombre dont beaucoup sont nommées, mais leur nomenclature est très confuse.

Quoique très variés, les coloris des Iris du Japon sont moins étendus que ceux des Iris de l'Allemagne, le jaune y faisant défaut. Le blanc pur, le lilas, le bleu, le violet, le rose et le pourpre limitent la variabilité de cette espèce; les panachures y sont fréquentes et très remarquables.

L'Iris du Japon se propage à la fois par la division des pieds et par le semis. Il possède cette faculté de reproduire par le semis un grand nombre de coloris et parfois quelques pieds à fleurs doubles. Le mérite en revient toutefois aux Japonais, qui le cultivent depuis fort longtemps, et l'ont amené au degré de perfection qui fait aujourd'hui notre admiration. La germination des graines est lente et les plants ainsi obtenus ne fleurissent qu'à la deuxième ou parfois à la troisième an-

née; beaucoup de pieds ont des fleurs simples, parfois petites, que l'on est alors obligé de supprimer. L'éclatage ne doit être pratiqué que lorsque les touffes sont fortes. On peut le faire tout de suite après la floraison, mais de préférence au printemps, la reprise étant plus certaine; les éclats doivent être pourvus de plusieurs yeux et de bonnes racines, car leur reprise est assez lente; ils fleurissent dès l'année suivante.

La rusticité des Iris du Japon ne laisse rien à désirer et leur durée est très longue. On peut les employer pour orner le bord des pièces d'eau ou les plates-bandes dont la terre présente les conditions indiquées plus haut. Comme il ne manque pas de jardins où l'eau ne fait pas défaut, nous avons pensé être utile aux amateurs en leur signalant cet Iris si remarquable, dont la culture n'offre, en somme, aucune difficulté. Ajoutons, pour terminer, que les tiges, coupées au moment où les fleurs commencent à s'épanouir, se conservent bien dans l'eau et qu'elles ornent superbement les vases d'appartements.— S. MOTTET (L'Agriculture Nouvelle).

## POIDS LEGAL DES CEREALES

Par les termes de l'Acte 41 Vict (1879), chap. 16 (amendé par le chap. 30, Acte de 1898), il a été entendu: Que dans les contrats pour la vente et la livraison de chacun des articles mentionnés ci-après, le boisseau serait déterminé par le poids, à moins que le boisseau par mesure ne soit accepté de consentement spécial; poids équivalent à un boisseau étant comme suit:

Blé.....	60 liv.
Maïs .....	56 "
Seigle.....	56 "
Pois .....	60 "
Orge.....	48 "
Malt.....	36 "
Avoine .....	34 "
Fèves .....	60 "
Graine de lin .....	56 "
Chanvre .....	44 "
Graine de gazon .....	14 "
Chaux .....	80 "
Fèves de ricin .....	40 "
Pommes de terre.....	60 "
Navets .....	60 "
Carottes .....	60 "
Panais .....	60 "
Betteraves.....	60 "
Oignons .....	50 "
Houille bitumineuse.....	70 "
Graine de trèfle .....	60 "
Graine de mil .....	48 "
Sarrasin .....	48 "



# Louden Machinery Company, Quebec

128, RUE ST-ANDRE, QUEBEC.

Aux Producteurs de foin,  
Cultivateurs et autres  
intéressés.

La saison des foins va bientôt commencer; avez-vous songé à organiser votre grange de façon à faire l'engrangement rapide et facile de la récolte qui s'annonce abondante ?

Si votre installation n'est pas complète, veuillez vous rappeler que les chariots à foin LOUDEN Junior ou Sénior pour rail de bois ou rail d'acier sont les plus parfaits et donnent partout entière satisfaction.



*La rail LOUDEN est forte et résistante*

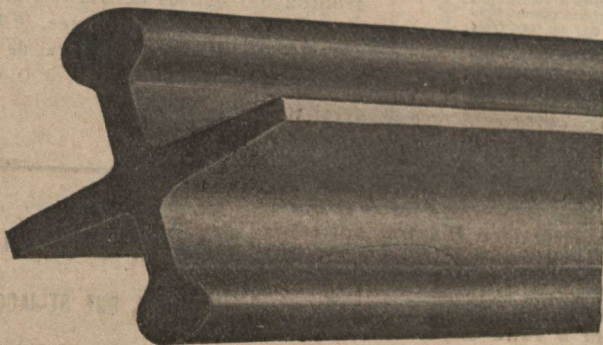
S'installe facilement dans toutes les granges nouvelles ou anciennes, prend peu de place et permet un travail très facile. Nos chariots et nos fourches, soient la fourche à grappin ou la fourche à Harpon, sont reconnus comme étant les meilleurs.

Donnez au plus tôt votre commande à notre agent local ou directement à la maison:

**A. L. GAREAU Inc.**

seul représentant pour la province de Québec.

Bureau et entrepôt: 128, Rue St-André, Québec.







# CETTE MOULANGE

peut moude de 4 à 10 minots à l'heure.

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

Aussi: Concasseurs, Hache-Paille, Coupe-légumes, etc.

## J. FLEURY'S SONS AURORA, ONT.

AGENTS:

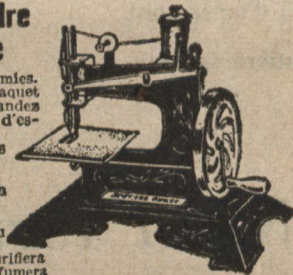
Eug. Julien & Cie Ltée, . . Québec.



### GRATIS Grand Assortiment Pour Coudre et Reelle Machine a Coudre

**FILLETES**—Remarquez que vous pouvez obtenir ce merveilleux assortiment pour coudre sans que ça vous coûte un sou.  
Vous avez premièrement—un joli sac pour coudre—justement comme celui de votre mère—assez grand pour tous vos habits de poupée, couture, broderies, etc. Aussi des ciseaux à broderie en bon acier, un dé en réel aluminium et un livre de bonnes aiguilles contenant une jolie passe-lacet et toutes grandeurs d'aiguilles pour coudre, raccommoder, etc. Vous avez aussi un set de broches (anglaises) à tricoter, un crochet trois-dans-un, un gallon pour mesure de 36 pouces, deux écheveaux de soie à broderie, 2 rouleaux de fil de différentes couleurs, une demi-douzaine de boutons perlés, un assortiment de portes et agrafes, et **REGARDEZ**—les patrons au complet pour fabriquer les plus beaux habits de poupée que même une poupée de Princesse désirerait—une jolie robe, un beau manteau avec ample collette, un joli petit chapeau et un trousseau complet de sous-vêtements y compris jupon de dessous, robe de nuit, caleçons, etc.  
A part de ce merveilleux assortiment, il y a cette grande machine à coudre. Fabriquée de métal solide, c'est une perfection. Elle se conduit à la main et fera d'aussi fine ouvrage que la grosse machine de votre mère valant \$50.00. Tout le monde dit c'est vraiment étonnant.

duire à vos amies. Ouvrez votre paquet gratis et demandez à vos amies d'essayer une Daintée. Elles seront tellement aimées, que chacune en désirera un paquet ou deux. Une ou deux petites "Daintées" purifiera la bouche, parfamera l'haleine et laissera un goût délicieux. Tout le monde les aime, et vous pourrez les vendre sans trouble dans une heure.  
Alors retournez votre argent, seulement \$3.20 et vous aurez immédiatement votre assortiment à coudre tel que représenté et la grande machine à coudre vous pouvez aussi recevoir sans rendre aucune autre marchandise, en montrant seulement votre bel assortiment pour coudre à vos amies et convaincre seulement quatre d'entr'elles à vendre nos marchandises et gagner nos belles primes comme vous avez fait. Rappelez-vous, que nous payons tous frais de de port sur ces grands prix délivrés à votre porte. Ecrivez pour ces marchandises aujourd'hui et vous pourrez avoir bientôt le bel assortiment pour coudre que vous n'avez jamais vu. Adressez:



Envoyez votre nom et adresse immédiatement et nous vous enverrons frais payés, un paquet échantillon de "Daintées," notre délicieux bonbon pour l'haleine et 32 gros paquets à 10 cts. pour introduire que vous n'avez jamais vu. Adressez:  
**THE INTERNATIONAL MANUFACTURING CO., Dept. H. 16 Toronto, Ont. 13FB**

### POUR CEUX QUI ONT FROID

Celui qui approche rarement de la Table sainte parce qu'il se sent tiède et froid, ressemble à un homme qui dirait: "Je ne m'approcherai pas du feu, parce que j'ai froid". Il ressemble encore à un homme qui dirait: "Je n'ai point recours au médecin parce que je suis malade".

Gerson.

Le comte de Montalembert, dans un de ses beaux discours à la Chambre des pairs, disait:

"Si l'on me demandait à quelle occasion se sont ancrées dans mon âme ces convictions que je viens d'exprimer devant vous avec une hardiesse légitime, mais inaccoutumée, je dirais que ce fut un jour où, en 1830, je vis la croix arrachée du fronton des églises de Paris, traînée dans les rues. Cette croix profanée, je la ramassai dans mon coeur et je jurai de la servir et de la défendre. S'il plaît à Dieu, je le ferai toujours".

## AVIS aux Cultivateurs

Voulez-vous obtenir le plus haut prix pour votre Sirop et Sucre d'Erable, c'est bien facile, employez nos services. D'autres ont satisfaction, pourquoi pas vous ?

Essayez-nous et vous serez convaincu et de plus c'est le seul moyen de réaliser la pleine valeur pour votre marchandise.

Notre situation et réputation sont à votre disposition, usez-en, vous en retirerez des bénéfices.

Nous faisons remise toutes les semaines et nous avisons tous les jours.

Sur demande nous nous ferons un plaisir de vous envoyer notre timbre et pad.

**Masson & Fils** Limitée

1188-1192, RUE ST-JACQUES,

MONTREAL

Telephones Uptown 2407-4584



# HOLSTEINS PURS

ENREGISTRES

## A VENDRE



- 1 TAUREAU, 2 1/2 ans.....\$200.00
- 1 TAURE, 2 1/2 ans..... 200.00
- 1 TAUREAU, 1 1/2 an..... 125.00
- 1 TAUREAU, 10 mois..... 90.00
- 1 TAURE, 3 mois ..... 60.00

Adressez-vous de suite à:  
LE BULLETIN DE LA FERME,  
1230, RUE ST-VALIER, QUEBEC

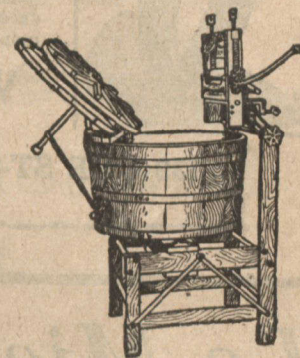
### Si le temps c'est de l'argent

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

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

Ainsi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

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.



### Les maladies du cheval guérissent facilement.

Si vous avez un cheval qui perd l'appétit, qui a le poil hérissé, la vue triste et abattue, les yeux larmoyants; s'il souffre de Toux ou de Souffle il a besoin d'un bon remède pour arrêter le progrès de la maladie. Ce remède c'est

### "VIVAT"

Le spécifique par excellence des maladies du cheval. "VIVAT" guérit sûrement la Toux, le Souffle, les Coliques, les Vers, etc. Il fortifie et donne l'endurance aux chevaux de travail, de course ou de luxe.

6 Jours de Traitement 50c

Dr. Ed. MORIN & Cie, Limitée  
QUEBEC, Qué.



# Connaissez - vous la CELEBRE POTION ANTILAITEUSE

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

C'EST LE PLUS GRAND

## Nettoyeur et Purificateur

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

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

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

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



La grande découverte du siècle

## VIN DE GINGEMBRE "POURTIER"

Un nouveau vin hygiénique, sans alcool. Recette de vin de gingembre "Pourtier", délicieux breuvage sans les inconvénients désastreux de l'alcool.

Aussi : vin de cerises, oranges, ananas, groseilles et autres.

En vente dans toutes les pharmacies de première classe et dans tous les magasins généraux.

Si votre fournisseur ne vend pas ces excellentes recettes, adressez-vous directement à

**W. BRUNET & CIE**  
DEPOSITAIRES

139 RUE ST-JOSEPH, - - QUEBEC



Est un "tonique" qui produit toujours, dans tous les cas où l'emploi en est recommandé, des effets certains, invariablement bienfaisants et toujours curatifs, lorsqu'on en fait usage à temps.

C'est un aliment minéral du sang, des muscles, des nerfs du cerveau, des sécrétions...

**Le MEILLEUR TONIQUE pour :**  
L'HOMME FAIBLE, LA FEMME FAIBLE,  
LES JEUNES FILLES FAIBLES,  
LES ENFANTS FAIBLES.

En vente chez—

**W. Brunet & Cie, 139, St-Joseph  
QUEBEC.**

# Le Microbe ! Voilà l'Ennemi

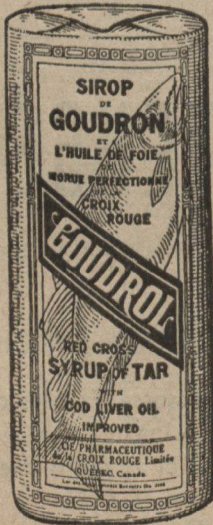
Les affections des voies respiratoires sont celles qui paient le plus fort tribut à la maladie et à la mort, parce que le nez, la bouche et la gorge sont les voies introductrices les plus exposées et les plus accessibles aux microbes nocifs toujours prêts à l'invasion de l'organisme.

Afin d'empêcher l'introduction du microbe, de le détruire et de l'expulser du système le plus vite possible il faut un remède énergique et efficace. Ce remède c'est

Le meilleur remède  
au monde pour révenir  
soulager et guérir

## GOUDROL

RHUMES, TOUX,  
BRONCHITES, COQUELUCHE, ASTHME, ETC.



C'est grâce à une heureuse combinaison raisonnée du GOUDRON DE NORVEGE et de L'HUILE DE FOIE DE MORUE avec des médicaments anodins, expectorants et balsamiques reconnus que GOUDROL agit si rapidement dans toutes les maladies respiratoires. Le GOUDRON de NORVEGE est un antiseptique balsamique qui, absorbé par la bouche, s'élimine par les poumons qu'il aseptise, décongestionne et assainit.

L'HUILE DE FOIE DE MORUE, riche en chlore, en brome, en phosphore et en principes gras, modifie la toux, diminue l'irritation des muqueuses et fournit en même temps à l'organisme une nourriture riche, facile à digérer, sous une forme concentrée.

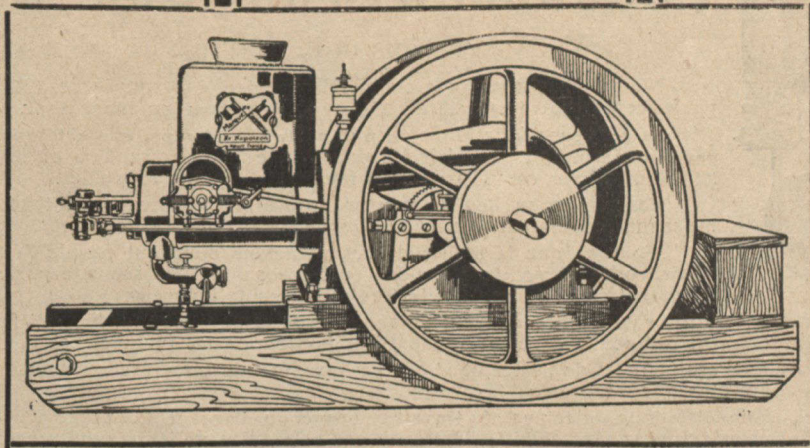
Voilà pourquoi GOUDROL soulage et guérit;  
Voilà pourquoi vous devez l'employer de préférence à tous les autres remèdes pour le RHUME.

Fabriqué par

**Cie Pharmaceutique de la Croix Rouge**

QUEBEC, Qué.

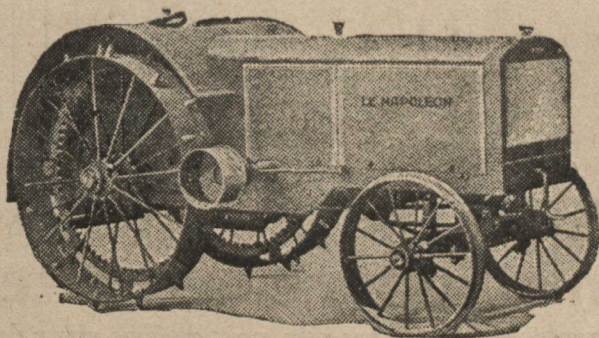




# LE MOTEUR MODELE pour la Ferme avec moteur puissant Simple et Parfait.

Voici comment nous pouvons donner une description juste du tracteur Napoléon.

Ses caractéristiques les voici, en résumé: Le Napoléon est léger—très puissant—possède abondance de force et de durabilité, sans excès de poids — son tirage est de 2500 livres utiles à la barre—fonctionne aussi bien avec de la gasoline ou du pétrole—c'est le tracteur duquel on peut dire en toute sûreté et sans crainte d'en prendre sur nous les responsabilités, **qu'il convient à tous les besoins de la ferme**—Pourquoi? Vous le comprendrez de suite et l'admettrez de même.



Le Tracteur Napoléon est manufacturé dans les mêmes ateliers et par les mêmes experts qui fabriquent le célèbre moteur à gasoline le Napoléon.

Cous avez entendu parler du célèbre moteur à gasoline Napoléon, vous savez que c'est le moteur de longue durée par excellence, le plus simple en mécanisme et le meilleur marché de tous, à cause de sa haute supériorité sur tout autre moteur. Alors vous avez dans le tracteur Napoléon le tracteur idéal tout comme le moteur à gasoline Napoléon et insurpassable.

Demandez nos catalogues et circulaires.

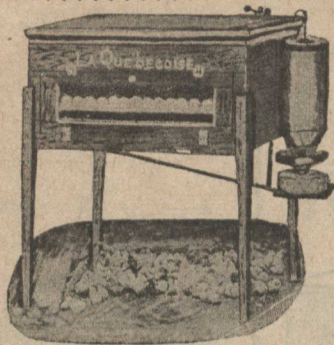
Demandez  
nos  
Catalogues  
et  
Circulaires

## Eug. Julien & Cie.

1228-1232 RUE ST-VALIER  
QUEBEC.

Seul  
Distributeurs  
pour la  
Province





## L'Economie d'un Bon Outillage

Vous êtes vous déjà arrêté à ce calcul-ci ?

Nous établissons notre comparaison entre une couvée de 230 oeufs éclos par des poules et une autre couvée de 230 oeufs éclos par un incubateur.

La couveuse fonctionne **en n'importe quel temps, elle est toujours prête; ne casse pas d'oeufs** ne fait pas périr les poussins, en les écrasant ou en les couvrant de vermine. Pour couvrir ces 230 oeufs il faudrait au moins 15 poules.

Ces poules au lieu de couvrir pourraient pondre pendant 21 jours et donner en moyenne 8 oeufs par jour par 15 poules, soit donc 14 douzaines.

Ajoutons que la moitié de ces poules ne pondront pas de l'été à moins d'être de très excellentes pondeuses, nous éprouvons donc une seconde perte de 24 douzaines et cependant ce ne sont pas là les seules pertes de l'éleveur.

Les poules couveuses sont capricieuses. Elles couvent quand elles le veulent bien, et laissent facilement le nid pour les moindres prétextes. Elles cassent des oeufs, écrasent souvent des poulets ou les tuent en les couvrant de vermine.

Donc tenant compte de tous ces facteurs de pertes, il n'est pas exagéré de conclure qu'une couvée de 230 oeufs éclos naturellement, vous coûte plus que \$35.00.

La couveuse artificielle, économise donc du temps, du travail et beaucoup d'argent. L'élevage artificiel et naturel comparés offrent donc des contrastes frappant tant celui-là l'emporte sur celui-ci, dans les résultats économiques qu'il produit:

### LISEZ ET JUGEZ

Dépense de la couveuse pendant l'incubation, 3 gallons d'huile à 30 sous.....	90c.
Dépense des 15 poules pendant le même temps, 14 douzaines d'oeufs à 80c. ....	\$11.20
Perte de ces 15 poules pendant qu'elles promènent leurs poussins, 20 doz. à 80c	\$16.00
Perte de la moitié de la ponte de ces poules au cours de l'été, 10 doz. à 80c.....	\$8.00

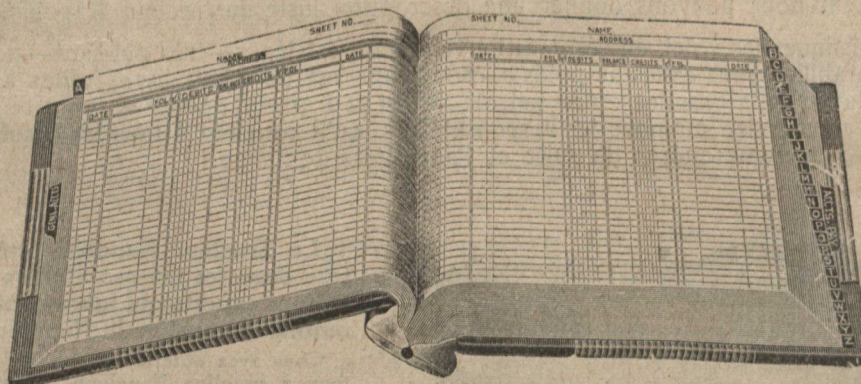
Soit donc une perte totale de \$35.00 pour la ponte seulement.

Il est à remarquer que dès la première année les profits obtenus d'une couveuse artificielle, couvrent l'achat de cette même machine.

Demandez nos Catalogues d'articles d'aviculture et d'apiculture ainsi que nos prix.

Sachons encourager les nôtres.

**La Compagnie J. A. GAULIN Limitée,** Bureaux et Magasin: 153, Rue St-Paul, Quebec



## Mon Outillage Moderne ainsi qu'une main d'œuvre experte

Vous feront bénéficier d'un travail sans reproche, au plus bas prix, pour quelque genre de travail que vous désiriez avoir, tels que :

Impressions adaptables à votre genre d'affaire. Relieurs de toutes formes, Couverts de Livres de Comptabilité à Feuilles Mobiles, Feuilles de Comptabilité.

Spécialité:—CATALOGUES UNE OU PLUSIEURS COULEURS.

Il vous sera profitable, avant de commander ailleurs, de demander mes prix lesquels je vous fournirai agréablement sur demande.

**ERNEST TREMBLAY,** IMPRIMEUR  
RELIEUR

Téléphone—Jour 4822w

146, RUE DU PONT, QUEBEC

Soir 4822j