

1936

VOLUME 39 — NUMÉRO 34

22 FÉVRIER 1936

AL

26c  
23c  
21c  
22c  
20c

1a lb.  
1a lb.  
1a lb.

1a lb.  
1a lb.  
1a lb.

éal

1b.  
5c  
4½c  
4c  
2¾c

4½c  
4c  
3½c  
3¼c

b.  
9c  
8c  
7c  
7c  
3c  
5c  
4c  
3c  
2c  
9c

22c

eville  
et  
erloo

.40  
.20  
.40  
.95  
.65  
.20  
.00

.35

.20

.60  
.70  
.60

.95

.75

ois-

éal

# LE JOURNAL



Une ferme du vieux Témicamingue

Photo C. P. R.

# D'AGRICULTURE

PUBLIÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

# RHUMES de POITRINE

**POUR PROMPT SOULAGEMENT DES**

L'USAGE du Liniment Sloan contre les rhumes de poitrine accélère le soulagement et le rétablissement. Il s'applique vite et aisément, ne requérant pas de friction. Le Sloan soulage la congestion et la douleur. Vous l'appliquez en tapotant sur la peau. Il n'est pas grasseux et ne cause pas d'ampoules. Employé tel qu'indiqué, le Sloan est assez doux pour les enfants... assez fort pour les adultes. Ayez-en toujours sous la main pour soulager sans délai les douleurs, foulures ou efforts. Et n'oubliez pas que le Sirop pour la Toux Sloan est une autre préparation efficace pour jeunes et vieux à la maison.

APPLIQUEZ SANS FRICTION LE

**LINIMENT de famille  
SLOAN**

DOULEURS  
RAIDEURS  
ENTORSES  
CONTUSIONS  
EFFORTS  
FOULURES

Leur achat est toujours une ÉCONOMIE

## FERTILITÉ

DU SOL — à peu de frais  
en utilisant les

# ENGRAIS STANDARD

A HAUTE TENEUR FERTILISANTE  
pour l'horticulture  
la ferme  
et toutes cultures — pré-  
parés selon les meilleures données d'une  
technique entièrement nouvelle POUR RÉ-  
PONDRE AUX EXIGENCES DU SOL DU  
QUÉBEC.

Produits de la science — non  
de purs mélanges mécaniques,  
mais une alliance de composés  
chimiques introuvables dans les  
engrais ordinaires — les Engrais  
Standard réunissent des avan-  
tages tout aussi précieux que  
ceux des matériaux nutritifs du  
sol même.

● PRIX AVANTAGEUX  
● RÉSULTATS ASSURÉS  
● DOSAGE GARANTI  
grâce à une com-  
binaison stabilisée  
par un procédé  
spécial.

ECONOMIE

de Temps,  
de Travail  
et d'  
Argent

UTILISEZ les  
ENGRAIS "STANDARD" — spécialement adaptés  
aux besoins des cultures et du sol de "CHEZ NOUS"

Renseignements et prix sur demande

LA COMPAGNIE D'ENGRAIS CHIMIQUES "STANDARD"  
DES TROIS-RIVIÈRES, LIMITÉE

TROIS-RIVIÈRES, P.Q.

J. C. BRYDGES, ingénieur, président

RAOUL DUMAINE, secrétaire

J.-A. GOSSELIN, marchand

Administrateurs:

JOS. DUFOUR, agriculteur;

LÉON PAGÉ, vice-président,

Pagé Construction & Equipment Co.,  
vice-président

ALBERT FAUCHER, cultivateur

## A propos de plantes de maison

D.—J'ai des plantes de maison qui ont des petits vers blancs à la racine. A quoi cela est-il attribué et comment les détruire? J'en ai d'autres qui ont des pucerons sous les feuilles et sont atteintes de petites mouches qui voltigent par toute la maison. Quels soins doit-on donner aux fougères de maison et est-il préférable de les mettre dans de petits pots ou de moyens? Ignorante. (St-Valérien).

Réponse — 1. — Les petits vers blancs qui se tiennent dans la terre des pots ne mangent pas les racines et ne peuvent faire du tort à la plante qu'en autant qu'ils bouchent le drainage du pot avec de la terre fine. Pour les faire venir à la surface, arrosez la terre avec de l'eau de chaux.

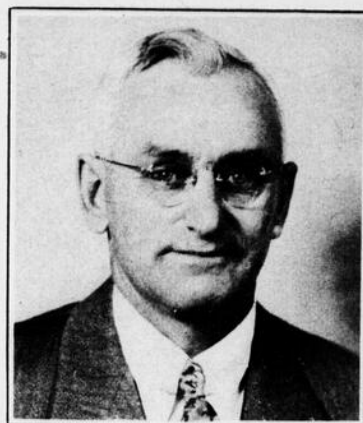
2.—Les pucerons qui se trouvent en-dessous des feuilles sont très faciles à détruire en les arrosant avec une solution de nicotine que vous trouverez chez les marchands grainetiers, mais à condition qu'ils soient touchés par cette solution qui les brûle. Donc, arrosez surtout la partie inférieure des feuilles.

3.—La mouche blanche est très difficile à détruire dans la maison; si ces mouches sont jaunes, vous pouvez les détruire, en arrosant les feuilles et les tiges avec un produit à base de nicotine, mais si elles sont nombreuses, il faut, sans hésiter, détruire les plantes attaquées.

4.—Il est certaines espèces de fougères qui résistent mieux que d'autres aux températures variées d'une maison et, parmi celles-ci, je citerai la fougère de Boston à feuilles très découpées. En général, elles préfèrent un certain ombrage et craignent les courants d'air et le sol qu'elles préfèrent est un terreau de feuilles ou de gazon. Il leur faut aussi beaucoup d'eau avec un bon drainage du pot; on doit seringue avec de l'eau les feuilles très souvent. Une atmosphère sèche leur est fatale.

5.—Pour n'importe quelle plante, il ne faut donner un pot trop grand et on doit repoter les plantes quand les racines garnissent les parois de la motte de terre. On repote alors dans un pot d'un numéro plus grand, mais pas plus.

Pour tous renseignements gratuits au sujet de l'ornementation SEULEMENT, adressez vos demandes à Henry Nottet, architecte-payagiste, Edifice La Sauvegarde, Chambre 65, 152 est, rue Notre-Dame, Montréal.



Le nouveau président de l'Association canadienne des éleveurs de bétail Holstein: M. H.-J. Kennedy, de Southport, Ile du Prince-Edouard.

## Aux éleveurs de bétail Holstein

A la convention annuelle des éleveurs de bétail Holstein-Friesian à Toronto, le 5 février, on a décidé d'accorder un moratoire sur le tarif des enregistrements à tous les éleveurs, membres (et à tous ceux qui le deviendront), de l'Association Holstein-Friesian du Canada.

Toutes les femelles Holstein âgées d'un an et plus peuvent être enregistrées au prix de \$2 chacune, et cela du 10 février au 10 avril 1936.

Que tous les éleveurs qui ont négligé d'enregistrer leurs animaux sachent profiter de ce moratoire.

## On nous écrit . . .

J'ai une jument qui souffre de "sides-bones". Quels remèdes me conseillez-vous pour arrêter cette boiterie? — Un abonné.

Les "side-bones" ou formes cornaires sont dus généralement à la perte d'élasticité du sabot, mais une fois qu'ils sont entièrement formés, il est pratiquement impossible de les faire disparaître. La boiterie peut être soulagée par un bon parer du pied et en restituant l'élasticité du pied.

\* \* \*

Quels remèdes me conseillez-vous pour guérir les écarts des chevaux? — Un abonné.

Les écarts ou éparvins chez les chevaux ne se guérissent pas, en ce sens qu'il est impossible de les faire disparaître. Cependant, la boiterie peut être, en certains cas, atténuée, mais, pour ce genre de travail, il faut consulter un vétérinaire.

\* \* \*

J'ai trois poules qui, au milieu des autres, restent toujours maigres et ne pondent pas. Qu'en faire?

Elles n'ont pas l'air valoir grand'chose puisqu'elles ne font ni chair ni oeufs. Ne seraient-elles pas trop vieilles? A cinq ans, une poule est très vieille. Sinon, pour ma part, je les soupçonnerais atteintes de tuberculose ou d'autres maux. Dans tous les cas, je ne les garderais pas.

Hon. J. Adéard Godbout  
ministre.

# LE JOURNAL D'AGRICULTURE

J. Antonio Grenier,  
sous-ministre.

Directeur: Armand LETOURNEAU, L.S.A.

## Trois heures à l'Ecole d'Agriculture de Ste-Martine

Notes de voyage par  
Ernest BILODEAU



ON cher Directeur, puisqu'il faut toujours vous obéir et que vous avez décrété que je dois, mort ou vif, vous faire un récit, une suite d'instantanés de notre récente excursion, je vous requiers de m'entourer *instantanément* d'une batterie de sténographes, jeunes, jolies et rapides à crayonner leurs petits hiéroglyphes. M'étant alors empli les yeux de leur beauté, je ferme ceux-ci comme derrière un épais bandeau et je raconte, mon ami, je raconte éperdument. Ecrivez mesdemoiselles, voici la fée Mémoire qui s'empare de mes esprits éparés.

"D'abord, ce diable d'entraîneur m'a arraché à mon rond-de-cuir ontarien, m'obligeant à franchir en jurant cent vingt milles de rails, puis à coucher à l'hôtel. Rendez-vous au Journal le lendemain matin, jour de l'Armistice, à onze heures! Voire, j'ai failli être empêché par certaine migraine qui m'a surpris au réveil: les grands esprits... Et il était dix heures et demie: juste le temps d'une aspirine coupe-jambes et je me suis trouvé en tramway. Dix minutes avant la Place d'Armes, celui-ci a discrètement déraillé et j'ai dû continuer *pedibus*. Carrefour McGill, patatras! Des coups de canon, des coups de clairon, un policier vêtu de blanc et raide comme une statue de sel au milieu de la chaussée: deux minutes de silence en souvenir des morts de la guerre. Dieu ait leur âme et conduise la nôtre! Mais que les minutes sont longues dans ce pays-ci; j'ai failli compléter une bonne dizaine de mon chapelet, qui ne sera pas de trop dans le milieu inquiétant où je m'en vais.

Quinze minutes en retard au rendez-vous, mais, heureusement, le Chef en était pour dix-sept quant à lui; accueilli aimablement par son personnel, j'ai pu reprendre le souffle et retrouver l'essor de ma pensée. Puis il est arrivé, actif et cordial. Je n'ai plus qu'à me laisser conduire vers un bol de café, qui me ressuscite. Et de foncer dans le *Chrysler*, peuplé d'éminentes personnalités.

"Voici des fruits, des fleurs, des feuilles et des branches." Et même de "vieilles branches", comme on dit en termes amicaux. Je serre des mains célèbres avec un plaisir confraternel: Robert Rumilly aux livres excellents dans lesquels on découvre une chaleureuse et sincère personnalité; Jean-Marie Gauvreau, que j'ai envie d'appeler le "Meublier national" et qui vient, aux acclamations générales, d'être fait Directeur de l'enseignement du meuble dans la Province-mère, et puis, bien entendu, Armand Létourneau déjà

Il a paru intéressant à la direction de ce journal de faire visiter une Ecole d'Agriculture par un littérateur canadien-français: M. Ernest Bilodeau, bibliothécaire adjoint, à Ottawa, et un littérateur français: M. Robert Rumilly, auteur de plusieurs biographies dont une sur La Vérendrye, Laurier, Papineau et la Bienheureuse Soeur Tékakwitha. L'Ecole choisie fut celle de Ste-Martine. On y passa quelques heures le 11 novembre dernier, jour de l'Armistice. Voici le texte de M. Bilodeau. Celui de M. Rumilly suivra plus tard. On ne trouvera pas dans ces articles des renseignements techniques sur la culture du sol. On a visé à un autre objectif: celui de faire voir combien, de nos jours, l'enseignement est admiré et reconnu indispensable par des écrivains aimés du public. Voix de l'extérieur, témoignages de personnalités étrangères à l'agronomie. Nos fils de cultivateurs doivent être fiers de fréquenter des institutions qui jouissent d'un si haut crédit auprès de l'élite.

indiqué, qui s'installe au volant. On va bouffer des kilomètres en échangeant des aphorismes. Jamais auto n'aura été plus mal chargée. Il faudrait qu'il eût des ailes en spirale

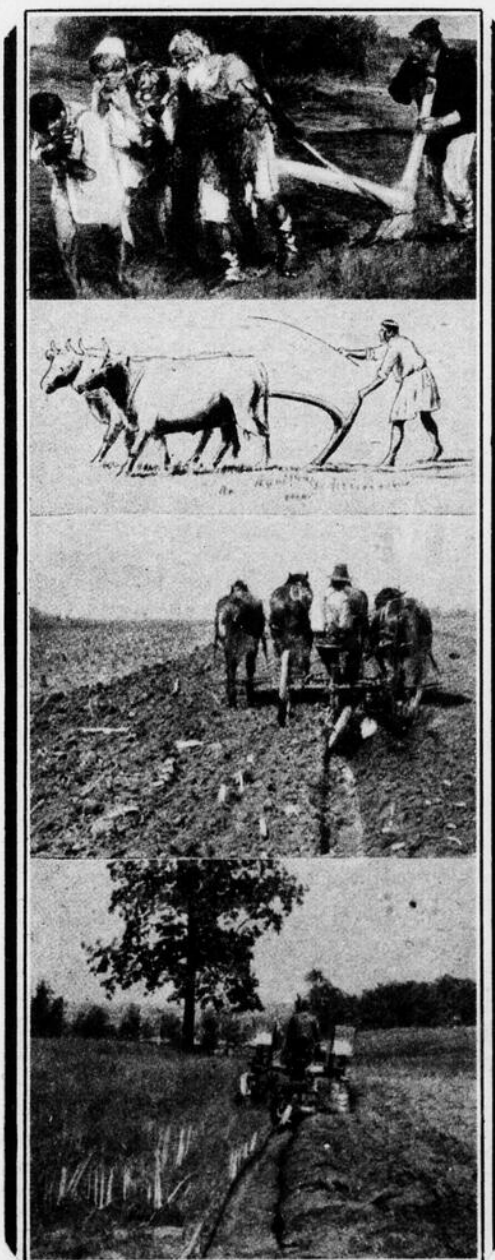
pour nos envols dans la métaphysique et nos plonges dans la stratosphère...

Oui, J.-M. Gauvreau, qui ne pourra jamais dépasser la distinction d'être le fils de son père, le docteur Joseph Gauvreau, qui a honoré pendant vingt ans le poste de registraire provincial des médecins; écrivain, homme d'oeuvres, esprit original et vigoureux: tout le bas de Québec dans la voix, le regard et le geste robuste. Quand le bon Dieu a créé un Canadien comme celui-là, il s'arrête un moment, croyant avoir tout mis. Puis il lui fournit une épouse appropriée, et c'est pourquoi Jean-Marie a quelque chose des deux... Nous revivons si bien dans nos fils, Seigneur, vous ne pourriez pas nous laisser avec eux un autre demi-siècle? Enfin, faites pour le mieux...

Rumilly est à l'avant, prenant une entrevue avec la route, longue et sinieuse comme une phrase de Papineau. Il n'est pas comme ces députés bavards qui laissent leur "parlette" à la Chambre et vont dormir à leur bureau; il a apporté la sienne et je puis à peine, pour ma part, placer un millier de mots de temps en temps.

— Je me sens heureux, dit-il à demi tourné vers notre siège d'arrière, de goûter en pareille compagnie une heure si pleinement canadienne et automnale. Voyez ce ciel grisâtre, ces champs déserts après leur dépouillement généreux, ces arbres dénudés et inquiets, et puis les vastes flots du St-Laurent que nous traversons si vite au moyen d'un grand pont au nom chargé d'histoire. Je voudrais bien avoir connu Honoré Mercier...

— C'est un nom qui vibre encore en nous, ai-je dit, et qu'il était profondément français d'instinct et de droiture! C'est bien de lui aussi qu'on pourrait dire avec Fréchette: "Il fut toute une époque." Plus fougueux, je pense, que votre Gambetta, il avait une semblable maîtrise de l'âme populaire, la matait et s'en faisait suivre comme un antique conquérant, à force de l'aimer. J'ai souvenir de ma grand'mère, paysanne de la Beauce, qui me dit un jour (j'avais 8 ou 10 ans), comme je regardais le portrait de Mercier au-dessus de la porte: "Ton père l'aimait bien, son Mercier!" C'était ainsi, il se faisait aimer, qu'il eût tort ou raison dans ses gestes politiques. Il incarnait notre sort inquiet et souvent douloureux...



Evolution de la charrue à travers les âges

— Messieurs, dit le chauffeur, saluez! nous entrons dans le comté de Châteauguay.

Mais qu'est-ce qui prend au chauffeur de nous arrêter devant cette maison d'école?

Le terme était inexact et badin, car c'était devant un considérable et fort bel édifice que le Directeur du voyage nous invitait à descendre. "L'Ecole d'Agriculture de Ste-Martine", prononça-t-il; veuillez entrer, que l'on voie s'il est possible de vous enseigner quelque chose."

L'édifice, tout moderne et haut de trois étages, s'élève avec simplicité dans un décor pleinement agraire, environné de champs où l'on apercevait çà et là un laboureur à l'œuvre derrière ses chevaux... Mais nous avions à cette heure méridienne des pensées moins éthérées: "Mon royaume de gloire et la moitié de mon oeuvre pour un bon dîner", clamait chacun de nous sans vergogne. Tous ces kilomètres avalés nous avaient fort peu nourri l'estomac. Mais tout avait été prévu par notre guide et par M. P.-N. April, le jeune et sympathique directeur de l'Ecole, qui venait de nous accueillir en son bureau, où se trouvaient MM. les abbés Dulude et Boileau, professeurs et au besoin directeurs spirituels de la jeune république étudiante. Il y a même de bonnes religieuses préposées à la cuisine et à l'entretien maternel de la lingerie scolaire, mais il fallait être indiscret comme un Parisien pour les apercevoir de loin, au cours du repas abondant, succulent, qui nous fut aimablement servi.

— C'est le bonheur parfait, fit l'un de nous que la modestie m'empêche de nommer: je me régale, j'apprends des choses utiles et je n'ai pas besoin d'avoir d'argent. Pourquoi ne suis-je pas venu ici chaque année depuis vingt ans?

— Je n'aurais pas eu le plaisir de vous y recevoir, dit M. April, avec un discret sourire; comment l'aurais-je fait si je n'étais pas né? Ou, en tous cas, pas sorti de la petite école de St-Hubert, au pays de Témiscouata. J'essaie aujourd'hui de former de jeunes ruraux comprenant à fond non seulement la noblesse, mais encore la sécurité économique qu'offre l'état d'agriculteur. Notre école moyenne, comme nous l'appelons, illustre bien la sollicitude du Ministre de l'Agriculture: ne pas désaffecter du sol les fils de cultivateurs, mais fortifier plutôt leur âme rurale. En d'autres termes, si un seul des jeunes qui séjournent ici se détournait par la suite de la vie agricole, je crois que l'édifice même qui nous abrite en ressentirait de la douleur et du regret.

— En somme, dit l'un de nous, on pourrait inscrire à votre fronton quelque chose comme ceci: Vous qui entrez ici, perdez toute espérance de devenir commis de banque.

— Ou bibliothécaire.

— Ou biographe de jeunes sauvagesses.

— Ou fabricant de table à trois pattes.

— Permettez, dit M. April, la construction de tables plus ou moins quadrupèdes rentre dans la formation de nos élèves et je vous invite à venir le constater à notre fumoir.

Et l'on nous conduisit dans une salle de l'étagage supérieur, où nous attendait un autre étonnement, celui de l'espace, du confort et du bon goût. Je veux parler de la pièce, sobrement boisée, des chaises dessinées par M. Gauvreau, lui-même professeur en cet établissement, et de la grande table aux belles proportions répondant exactement à celles de la pièce elle-même. Rien de laissé au hasard ou à la nonchalance normando-canadienne dans l'aménagement soigné de cette belle pièce à causer. On y sentait l'influence de l'école de Boule et du souvenir du manoir de Port-Joli. Il nous semblait voir s'asseoir silencieusement, au coin éloigné de la table, le fantôme de M. Aubert de Gaspé, souriant et penché. Peut-être la fumée des cigares de M. April aidait-elle à cette évocation.

"Be that as it may", comme eût dit sir Wilfrid, les langues étaient stimulées par la chère et l'amitié. "Et dans la fumée bleue du cigare qui brûle", comme nous dîmes un jour, il y a trente ans, les problèmes du jour les plus compliqués furent vite énumérés et résolus. Et nous allions arriver au "Statut Constitutionnel" de Maurice Ollivier ou aux "Anticipations Nationales" de M. Hermas Bastien, lorsque l'un de ces messieurs nous rappela discrètement que dans cette école d'enseignement moyen il y avait tout de même des classes, des ateliers et même, ô surprise, des élèves qui ne seraient pas fâchés de nous voir et d'applaudir à notre éloquence. Et comment l'avions-nous si facilement oublié?

C'eût été grand dommage que de ne pas descendre au rez-de-chaussée où se trouve l'atelier de forge et de menuiserie. Une trentaine d'élèves, dans les quinze à dix-huit ans, y étaient à l'œuvre en diverses occupations manuelles. Or, quoi de plus naturel, de plus logique, de plus humain qu'un futur chef de famille apprenant à oeuvrer de ses mains?

— Mais pourquoi le feu de forge? ai-je demandé en approchant de l'un des deux soufflets à l'électricité allumant un feu de coke?

— Vous avez déjà trouvé la réponse vous-même, me répondit-on. Le cultivateur moderne a besoin de tant de machines métalliques qu'il se produit inévitablement de fréquents accidents d'ordre mineur: tige faussée, boulon dévissé, pièce cassée, etc., etc. Faut-il qu'à chaque fois il arrête le travail et s'en aille au village trouver l'agent vendeur de la compagnie? Une journée de perdue et des frais élevés. Tandis qu'ayant appris ici les

éléments du soudage et le maniement d'un tour...

— A fer ou à bois?

— Les deux, comme vous voyez. Nos ancêtres faisaient eux-mêmes leurs meubles, les jeunes d'aujourd'hui ne sont pas moins habiles pourvu qu'on dirige leurs premiers pas dans cet art. Vous les voyez à l'oeuvre: le cuir même se prête à leur apprentissage. Dans les familles nombreuses, on ne peut pas allonger des dollars à chaque trou dans la semelle, et le père sauvera des sommes appréciables. La vie est redevenue dure; il faut y être préparé.

Quittant pour un instant le Directeur de l'Ecole, dont les qualités prendraient figure de litanies si je commençais à les aligner, nous étions retournés au dehors et jetions un regard inspectoral, si je puis dire, sur le groupe des dépendances de l'exploitation. Le tout d'allure pratique et entretenu soigneusement, comme bien l'on pense, y compris deux grands poulaillers auxquels la galanterie nous prescrivait de faire visite en passant. Avez-vous jamais visité un poulailler qui soit bel et bien précédé d'un salon d'attente? Ou du moins d'un bureau de comptabilité dans lequel nous fûmes reçus par un surveillant de la porte de "ces dames" de l'intérieur. Ceci dit, on nous invita à aller voir ces dernières à l'oeuvre, mais, croyez-moi si vous voulez, M. April qui nous avait rejoints s'approcha le premier de la porte fermée et frappa celle-ci du doigt comme pour demander la permission d'entrer sans indiscrétion. Je ne badine pas, on n'entre pas au poulailler à l'improviste parce que le troupeau tout entier serait pris de panique et se jetterait dans toutes les directions avant qu'on ait pu le rassurer. Voilà qu'on eût bien dû m'apprendre il y a vingt-cinq ans, lorsque j'élevais mes *Wyandottes* blanches en Matapédia!

Je n'essaie pas de décrire le poulailler très moderne de Ste-Martine ni ses *Plymouth Rocks* robustes et actives, sauf ce détail des nids automatiques où la poudeuse grimpe de son plein gré, mais dont elle ne peut sortir que de la main des surveillants après qu'elle a rempli sa tâche; le record de celle-ci étant méthodiquement inscrit à son crédit dans les registres. C'est au point que les coqs doivent être presque jaloux de tant de sollicitude.

— Mon Père, ai-je dit en marchant dans le crépuscule automnal, m'adressant à l'un des jeunes abbés professeurs, je m'accuse d'être

né comme l'un de vos poulets, c'est-à-dire dans l'immeuble même qui sert aujourd'hui d'administration à la Ferme-école de Deschambault. C'est tout ce que je puis avancer pour établir ma compétence, mais je suis vivement impressionné de ce que je vois ici, de l'ordre parfait où sont toutes ces choses, enseignement, travaux et ambiance rustique. Une région dans laquelle le peuple agricole a constamment sous les yeux un pareil exemple, une pareille source d'informations, ne peut qu'en profiter. Aussi est-il réconfortant de re-

(Suite à la page 15)



L'Ecole d'Agriculture de Ste-Martine

# Sous la lampe familiale

Petits propos par Armand LETOURNEAU



Que l'agriculteur se range toujours du côté de l'agriculteur. Si l'on veut passer cet anglicisme, nous dirons que c'est le côté *safe*.



La première chose à faire pour s'affranchir, c'est de se laver.



La politique consiste à suivre ceux qu'on mène.



On est orateur le jour où l'on a bien acquis l'art de se placer avec autorité à côté de la question.



L'incompris est généralement un monsieur qui ne se comprend pas très bien lui-même.



Notre vie se passe à manquer de temps pour réaliser nos idées et à manquer d'idées pour employer notre temps.



Le socialisme ne distribue pas la richesse; il ne distribue que la pauvreté.



La ponctualité passe pour une vertu mineure. Cependant, entre un cultivateur très doué qui fait ses travaux en retard et un cultivateur moins habile qui les fait toujours en temps, c'est presque toujours ce dernier qui réussit le mieux.



Notre confrère, Paul Bréval, (pseudonyme d'un homme d'oeuvres bien connu dans la région de Québec), écrit entre autres choses aimables dans l'"Action Catholique" du 8 février que le "Journal d'Agriculture" mérite de progresser.

Merci de l'encouragement.

Il ne nous appartient pas de dire ce que vaut notre journal. On sait, cependant, que les plus hautes autorités agronomiques de notre province y collaborent régulièrement. A elles le mérite.



Notre journal aura soixante ans dans quelques mois. Il a été fondé en 1877. A cette occasion, il faudrait être très étroit pour nous en vouloir de rappeler avec quelle constance, avec quelle régularité et aussi avec quelle uniformité dans la doctrine ce journal a servi les intérêts de la classe agricole. En soixante ans, que d'autres journaux sont tombés! Sans doute méritaient-ils eux aussi de vivre. Il était bon, il est bon qu'une oeuvre d'apostolat agricole comme la nôtre ait l'appui en retour de la pérennité. Sept ou huit pays au monde — à commencer par



l'Angleterre — publient des journaux d'agriculture officiels. A lui seul le Danemark en publie deux de caractères différents... A l'occasion de notre soixantième anniversaire l'an prochain, nous nous proposons de faire une petite histoire du journalisme agricole dans notre province. C'est un travail déjà en chantier. On peut d'ailleurs être assuré que nos notes n'auront rien d'un plaidoyer *pro domo*...



A un lecteur qui *enrage de constater qu'il y a plus d'insectes de toutes sortes qu'autrefois et veut savoir pourquoi*.

Vous posez la plus vaste des questions. Il nous faudrait au moins une page de papier pour y répondre. Pour le moment, disons qu'il y a accroissement d'insectes parce qu'il y a intensification des cultures, augmentation de la production, développement des transports, etc. Les entomologistes assurent que les insectes font annuellement aux récoltes des dommages qui s'élèvent à des milliards de dollars. L'entomologie économique, c'est-à-dire la partie de l'entomologie qui enseigne à lutter contre les insectes, a fait des progrès énormes. Il faut suivre ses leçons si l'on ne veut pas être mangé par les insectes — car il n'est pas toujours vrai que les gros engloutissent les petits. Ajoutons tout de suite qu'une acre de terre donnant de nos jours deux fois plus de récolte qu'autrefois, une vache deux, trois et quatre fois plus de lait qu'autrefois, un pommier beaucoup plus de pommes, un verger plus de légumes, une ruche plus de miel, etc., etc., tout cela correspond à une lutte plus acharnée de la part des insectes.

Notons aussi qu'on lutte profitablement contre eux en sélectionnant les sujets reproducteurs animaux et végétaux les plus vigoureux, les plus résistants. C'est là un bon tour à jouer aux insectes.



Au même qui veut connaître comment le Danemark lutte contre la crise agricole, nous pouvons dire ici, en bref, que la crise a en effet sévi là-bas avec rigueur et même, peut-on ajouter, avec beaucoup plus de rigueur qu'ici. Les exportations ont considérablement diminué, nous ne disons pas en valeur, mais en quantité. L'effort de redressement agricole en Angleterre — programme Elliott — a aggravé un peu la situation, sans parler de la politique impériale anglaise de contingente-

ment. Aussi, les coopératives danoises conçues pour répondre à des conditions très spéciales à l'agriculture de ce pays (c'est pour cela qu'elles sont si difficilement *copiables* ailleurs) se sont-elles trouvées sérieusement menacées. Il y a eu jusqu'à une marche de paysans sur Copenhague, mais tout s'est passé de la façon la plus pacifique. Les mesures prises par le gouvernement pour protéger l'agriculture danoise ont été, entre autres, diminution de la dette agricole, abandon de l'étalement-or, allègement des charges fiscales, taxe sur le beurre, taxe d'abatage, destruction du bétail, limitation de la production.



Quelles relations avez-vous cet hiver avec l'étrille et la brosse? Bonnes et fréquentes, nous l'espérons pour vous. Il ne s'agit pas ici de l'étrille de l'écurie. Avec elle, on est forcé d'avoir des relations quotidiennes sous peine d'avoir des cheveux pas *montrables*. Mais l'étrille à l'étable? Mais l'étrille pour finir le *train* des vaches? Vous savez que les soins de la peau chez les laitières sont de la plus grande importance. Nous vous le rappelons tous les automnes et il est bon d'y revenir durant l'hiver. Un bon *train* ne se termine pas sans un bon étrillage. La peau ne joue pas rien qu'un rôle de couverture, si l'on peut dire. Elle sert aux échanges physiologiques entre l'extérieur et les organes internes de la vache. Il est prouvé aujourd'hui que l'étrillage ravive en l'excitant le tissu cutané et sous-cutané. En le nettoyant, elle lui permet de mieux respirer — car on sait, n'est-ce pas, que la peau vit, respire, sécrète, participe à l'état général de la santé. Chargée de poussières, de balle, de saletés, hérissée par l'humidité, elle finit par former une couche imperméable qui se ferme aux échanges et nuit aux grandes fonctions de la vie.

Le professeur Dechambre écrivait dernièrement sur ce sujet:—

"Cela suffirait largement à motiver des soins attentifs, mais il y a encore autre chose.

"Les frictions exercées par la brosse et l'étrille provoquent l'excitation du réseau nerveux sous-cutané si fin et si serré; cette excitation se transmet par action réflexe sur l'intestin. Il s'ensuit que celui-ci se contracte mieux, travaille plus vite et plus complètement; les digestions sont activées; l'appétit, régulier, est plus ouvert.

"La vache bien pensée va donc manger plus et digérer mieux; sa ration alimentaire sera parfaitement utilisée; avec la même quantité d'aliments, elle donnera plus de lait. Voilà une première cause de bénéfice et qui va suffire à payer les frais du pansage, si tant est qu'il faille imputer aux dépenses de l'exploitation une opération aussi simple, aussi facile et d'aussi courte durée que le pansage journalier d'une vache."

Est-ce assez pour vous convaincre que vous devez étriller quotidiennement vos vaches?

Il y a au surplus l'argument très important de la propreté du lait.



Le véritable éleveur se reconnaît à ceci: quand vous visitez ses animaux, il vous les présente chacun par son petit nom. Là alors, pas de doute, vous êtes en présence de ce qu'on peut appeler un initié.

# EN REGARDANT CHEZ...

Petites notes décousues présentées par

## Au pays de la guerre

DEPUIS longtemps, les journaux quotidiens y vont de leurs nouvelles et commentaires au sujet du conflit italo-éthiopien. Sans vouloir départager les responsabilités de l'incident qui a marqué le début des hostilités — lequel a le malheur de s'appeler "l'incident Oual-Oual" — on nous permettra bien de signaler très brièvement la répercussion de cette fameuse guerre vis-à-vis l'agriculture italienne.

Evidemment devant la menace des autres pays, l'Italie, en agriculture comme ailleurs, veut se suffire à elle-même. Conséquence directe: d'une part, production plus grande des denrées agricoles jusqu'ici importées, comme les légumes secs, les pommes de terre, l'avoine, l'orge, le seigle et les semences oléagineuses; d'autre part, production plus restreinte des denrées destinées à l'exportation, dont les cultures arboricoles spécialement.

Au surplus, la dernière récolte italienne, excepté celle du vin peut-être, a beaucoup souffert des conditions désavantageuses de la température. Le marché s'en est grandement ressenti, surtout celui du bétail qui a marqué une baisse appréciable. L'élevage qui avait pris un essor considérable, surtout en 1934, doit actuellement faire face à un déficit de produits alimentaires. En dépit d'une réduction appréciable — la défense d'exporter le foin, par exemple, a suscité une baisse — le prix des fourrages est encore trop élevé pour tenter l'acheteur.

La menace des sanctions — elles ne sont encore qu'à l'état de menace — a occasionné une baisse des produits laitiers, surtout des fromages ordinairement exportés en Angleterre et en France. Par contre, le marché des huiles a connu de très fortes hausses, surtout l'huile d'olive et, dans les huiles techniques, l'huile de ricin, indispensable à l'aviation, paraît-il. De même le marché des fruits et légumes; cause: production déficitaire, demande plus grande.

N'allez pas croire cependant que l'auteur de ces lignes arrive d'un voyage au pays des "chemises noires"; ces renseignements sont puisés dans un numéro du "Journal d'Alsace et de Lorraine". Nous ne reproduisons ici que le gros de l'affaire. Même si l'Italie est loin de notre pays, il est bon d'être un peu au courant de ce qui s'y passe. Question de satisfaire notre curiosité et aussi de comprendre notre intérêt, le commerce canadien étant, lui aussi, solidaire du marché italien.

Et puis voulez-vous notre idée sur les sanctions? Nous avons tellement de petites sanctions à appliquer chez nous que nous sommes tentés d'ignorer celles dont parlent tous les autres journaux. Sanctions contre les maladies de nos troupeaux et de nos champs, sanctions contre les parasites, sanctions contre les dénigreur de la profession agricole, etc., etc. Elles sont innombrables et toutes plus importantes les unes que les autres, même si elles ne font pas le sujet de débats à la Société des Nations.



La statistique par l'image



Chiffres puisés dans la revue "Le Lait".

## Petit ou gros cheval ?

Rares sont les vieilles fermes de notre province où une ancienne petite jument canadienne n'a pas établi son record de longévité. Ici, on parle encore de la "Vieille Noire", là de la "Vieille Blanche", ailleurs de la "Vieille Blonde". Chacune, dit-on, même après avoir dépassé la trentaine, tirait comme une jeune. Mais quelles sont les particularités zootechniques qui influencent la durée de la vie d'un cheval ? Voici, à ce sujet, une note curieuse d'André Merle, parue récemment dans la "France Rurale": —

"Buffon prétendait que la durée de vie dans toutes les espèces était proportionnelle à la durée de croissance, six ou sept fois autant. Le cheval, dont l'accroissement se fait en quatre ans, peut vivre 25 ou 30 ans. Comme les gros chevaux prennent leur accroissement en moins de temps que les chevaux fins, ils vivent aussi moins de temps et sont vieux à l'âge de 15 ans."

"Pour Cuvier, le cheval ne vivait guère au delà de 30 ans, mais Plin pré tend qu'on a vu des chevaux de 65 et même de 70 ans. Une revue des sciences naturelles signalait en 1889 un cheval qui avait vécu 62 ans . . .

". . . Il semblerait que la durée moyenne de la vie soit plus grande chez les femelles que chez les mâles . . . Mais le fait le plus frappant consiste dans la relation existant entre le format et la longévité. Tous les cas de "vieillards" concernent des sujets de format moyen ou de format inférieur à la moyenne... Les chevaux bretons de 1 m. 65 n'ont pas les mêmes qualités que les chevaux bretons de 1 m. 53 . . ."

Et l'auteur de conclure: —

"Voilà un argument de plus contre la tendance commerciale d'après-guerre qui consiste à grandir les races."

A la suite de ces remarques de M. Merle, des objections sautent à l'esprit. Nous vivons le temps d'après-guerre... Pensez donc, avec nos lourdes machines d'aujourd'hui, nos méthodes perfectionnées de culture, nos labours profonds... Et, en Amérique, nous n'exploitons pas à la manière des paysans français . . . Aujourd'hui, il faut que tout aille vite, vite . . . Avec un petit cheval, nous serions souvent obligés de passer deux fois à la même place . . .

Mais cet argument de la longévité ne mérite-t-il pas considération? N'aurait-il pas une influence assez grande pour attirer davantage l'attention de nos zootechniciens?

C'est tout de même un beau sujet de discussion pour nos étudiants en agriculture.

## Nos érables tiennent bon

Encore un mois et ce sera la saison des "sucres". Vous irez demander à l'érable de vous donner son coup de main annuel pour boucler le budget. S'il faut en croire ceux qui se basent sur la quantité de neige pour prophétiser une abondante récolte de sève, la saison de 1936 sera bonne, excellente même. Il est tout de même plus que permis d'émettre des doutes sur la valeur de telles prédictions.

En attendant, il vous intéresserait peut-être de savoir ce que nos érablières ont rapporté, ces deux dernières années. Vous constaterez en même temps que notre province apporte, dans ce domaine, sa grosse part à la richesse canadienne. Voici ce que nous révèlent de récentes statistiques: En 1935, la production canadienne du sirop d'érable atteignait 2.251.000 gallons comparativement à 1.838.000 en 1934, soit une augmentation de 22.5%; celle du sucre: 6.539.000 livres comparativement à 4.941.000 en 1934, soit une augmentation de 32.3%.

La production totale de 1935 convertie en sucre se chiffrait à 29.047.000 livres; valeur: \$3.522.000.

A lui seul le Québec a fourni 21 millions  $\frac{1}{2}$  de livres. Prix moyens: \$1.24 le gallon de sirop; 11¢ la livre de sucre.

Plus de 4 millions de livres de ce sucre furent expédiées aux Etats-Unis; la plus grande partie est entrée dans la préparation des tabacs doux.

Voilà une industrie qui ne paye pas si mal pour le temps. Voyons à faire immédiatement les préparatifs nécessaires pour profiter au possible de la prochaine récolte de sève. Avez-vous dans le moment tout l'outillage indispensable à la fabrication de beau sucre et de bon sirop: casseroles, chaudières, "chalu-meaux", etc.?

Cette année, faisons la guerre aux chaudières découvertes. Un bon couvercle de bois se fabrique aisément à domicile et coûte peu.

## On demande des "jeunes"

Plus que jamais notre jeunesse rurale fortifie ses positions. Les nombreux cercles qui ont surgi et surgissent encore par toute la Province témoignent d'une activité constante. Partout, chez les Jeunes Agriculteurs de M. Magnan, comme chez les Jeunes Eleveurs de M. Boily, on retrouve ce front commun d'une génération qui monte rapidement. C'est une véritable petite armée d'esprits ouverts à l'étude et à l'action.

Nos cultivateurs adultes reconnaissent fort bien l'influence de leurs frères cadets. Deux congrès ont eu lieu récemment à Montréal, l'un tenu par les apiculteurs et l'autre par les éleveurs de chevaux Belges. Au premier comme au deuxième, les Jeunes ont fait parler d'eux. Nous disions un mot la semaine dernière des chaudes paroles de M. Magnan en faveur des cercles de jeunesse apicole.

Lors du deuxième congrès, celui des éleveurs Belges, des congressistes ont suggéré que nos cercles de Jeunes Eleveurs ne se confinent pas à l'élevage de bovins, mais s'orientent aussi vers



présentées par **LUCIEN ARSENAULT**

celui des chevaux. Nous avons des jeunes éleveurs de bovins Canadiens, Ayrshire, Holstein, donnez-nous aussi des jeunes éleveurs de chevaux Belges, Percherons, Canadiens, demande-t-on.

Dans le comté de Deux-Montagnes, dont M. Gérard Tremblay est l'agronome officiel, des cercles de jeunes éleveurs de chevaux ont déjà fait leurs débuts. Ils ont même obtenu beaucoup de succès à l'exposition annuelle de Ste-Scholastique. Rien d'étonnant à cela; nos gars sont intelligents et le cheval l'est à sa manière. Impossible que l'un et l'autre n'éprouvent pas, si l'on peut dire, une sympathie mutuelle.

C'est indéniable, les jeunes réclament de plus en plus leur place dans l'élevage québécois. Personne ne songera à la leur refuser.

### La chaux épuise-t-elle le sol?

Rien de plus curieux que d'assister à une veillée de campagne où chacun donne son opinion sur la chaux. Celui-ci la trouve merveilleuse; celui-là, bonne à rien. Un troisième vient vous dire qu'un engrais chimique comme le superphosphate, par exemple, lui est préférable. Etablissons tout de suite la différence: le *super* est un engrais chimique; la chaux, un amendement. Le premier nourrit; la seconde lui sert de complément, lui aide à nourrir. Et venons-en à une objection à la fois vraie et pas vraie: la chaux, dit-on, épuise le sol. Voici une réponse que nous donne un rédacteur de l'"Alliance Agricole Belge": —

"Le vieux dicton qui dit: "La chaux enrichit le père, mais ruine le fils" n'est vrai qu'en ce sens que des doses exagérées de chaux ou des doses trop élevées par rapport à la fumure proprement dite diminuent à la longue la fertilité des terres. Et cela est très compréhensible: comme nous l'avons vu, le chaulage augmente la capacité de production des terres, parce qu'il permet aux plantes une utilisation plus efficace des réserves fertilisantes du sol. Or, cette utilisation des réserves ne peut se poursuivre indéfiniment sans s'exposer à l'épuisement complet si l'on n'apporte régulièrement au sol, par la fumure, de nouveaux éléments fertilisants. Il s'ensuit qu'il n'y a pas lieu de craindre l'épuisement du sol ni la "ruine du fils" quand le chaulage marche de pair avec la fumure convenable."

Chez nous, il n'y a pas encore raison de craindre qu'il n'arrive malheur au fils. Bien que l'emploi de la chaux ait beaucoup augmenté, surtout en 1935, les cas d'excès sont très rares. Continuons d'en appliquer en toute sécurité de conscience. Une dose raisonnable ne peut être nuisible si, par ailleurs, on sait donner au sol ce qu'on appelle en industrie animale une *ration équilibrée*.

### Ouvrez la porte . . .

Réflexion entendue dernièrement: "Très souvent, les choses les moins dispendieuses sont celles dont on se prive le plus." Et l'on aurait pu ajouter: celles dont on prive davantage les autres. Ainsi, l'exercice pour les animaux pendant l'hiver. Il suffit de leur ouvrir la porte et de les laisser agir à leur guise. Cependant, combien de poulains, par exem-

ple, qu'on s'efforce de bien nourrir, même s'il faut recourir à l'achat d'engrais alimentaires, et à qui on refuse l'accès au grand air.

Tous les animaux se trouvent bien d'une petite sortie par une belle journée d'hiver. Mais ceux qui ne peuvent s'en passer sont les femelles en gestation. A celles-là on ne peut refuser l'exercice sans compromettre à dessein son élevage. Veillez donc ce temps-ci à ce que vos truies portières puissent prendre dans le courant de la journée une marche de santé dont elles ont absolument besoin.

Il y a sans doute bien des causes d'insuccès dans l'élevage du porc: sujets impotents, maladies, accidents, etc. Mais l'une qu'on oublie toujours, c'est le manque d'exercice. D'où constipation, faiblesse des os, perte de l'appétit, sans parler des autres inconvénients. Dans la suite, la mise bas s'opère difficilement; les porcelets sont chétifs, moribonds dès leur naissance, pourrait-on dire; si on les "réchappe", ce n'est qu'à force de multiplier les soins.

Il est possible d'éviter ces ennuis. Si vous tenez à ce que vos porcelets marchent plus tard, faites dès maintenant marcher la mère. Ouvrez-lui la porte.

### Des pommiers McIntosh plus résistants

Les dommages causés au tronc de nos pommiers par le froid, le soleil et les intempéries de tous genres constituent, depuis deux ans surtout, le grand sujet de débat à nos congrès de pomiculteurs. Parmi ceux-ci, plusieurs ont subi des pertes appréciables et, pour certains, des pertes totales. Aussi, voient-ils d'un bon oeil tous les développements scientifiques de nature à leur faire éviter demain la répétition des désastres d'hier.

L'horticulteur du Dominion, M. M.-B. Davis, connu comme l'un des plus ardents défenseurs de nos pommiers, a fait maintes études à ce sujet et déjà ses conseils se sont avérés très précieux. Il s'est spécialement appliqué à sauver de ces dommages la reine de nos variétés, la McIntosh. Celle-ci, bien que passablement rustique, est sensible aux brûlures du soleil. Le tronc et les fourches résistent moins bien que la cime aux attaques de toutes sortes. Alors, direz-vous, il s'agit de fortifier le tronc et de garder la cime telle quelle. C'est justement à ce résultat qu'en arrive M. Davis. Il existe, en effet, des variétés rustiques se perpétuant chez nous depuis des années et caractérisées par leur

résistance aux atteintes du froid et du soleil. "En se servant de ces variétés pour produire la charpente principale de l'arbre, dit M. Davis, et en écusonnant ou greffant plus tard à la variété désirée, on peut éviter beaucoup de ces dégâts. La méthode consiste simplement à greffer ces espèces plus rustiques sur des sujets ou porte-greffes obtenus par voie de semis. On met ces sujets greffés en pépinière où on les laisse se développer jusqu'à ce que les branches principales aient été produites au nombre de quatre ou cinq, puis on greffe une deuxième fois, dans la pépinière même, l'espèce désirée; on peut, si l'on préfère, transplanter d'abord dans le verger et faire la greffe ensuite."

Ce travail de M. Davis rendra probablement de grands services à nos pomiculteurs d'ici quelques années. Pareille reviviscence de nos pommiers ne se fera pas sans frais, sans peines. Ce n'est pas non plus l'affaire d'un mois ou deux. Mais la valeur de nos pomme-raies est assez grande pour qu'il vaille la peine de bâtir bien, même s'il faut le faire lentement.



### Une seule en valait cinq autres

Il nous arrive souvent de revenir sur l'importance qu'il y a de bouter dehors les vaches laitières à rendement déficitaire. La question en vaut tellement la peine que, de nos jours, on ne peut être bon éleveur sans faire du contrôle laitier.

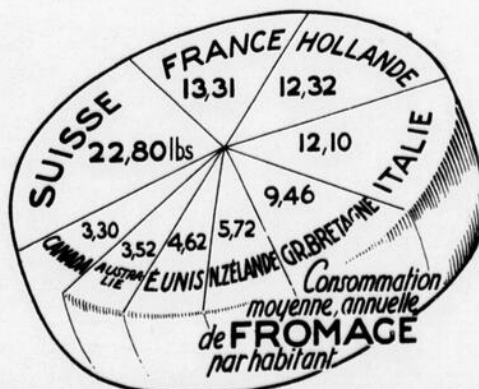
Un nouveau témoignage vient aujourd'hui appuyer nos avancés et inciter nos éleveurs à ne garder que de bonnes productrices. Dans un de ses récents communiqués, l'Université de l'Illinois rapporte quelques résultats révélés, grâce au contrôle laitier. Au cours de 1935, une vache dont le rendement était de 437 livres de matières grasses a laissé à son propriétaire un profit de \$93, les frais d'alimentation payés; ceux-ci s'élevaient à \$64. Deux autres laitières, dans les mêmes conditions, donnaient chacune un rendement moyen de 259 livres de matières grasses et laissaient ensemble un profit de \$90; coût de leur nourriture: \$104. Cinq autres, chacune ayant une production moyenne de 169 livres de matières grasses, laissaient ensemble un profit de \$90; coût de leur nourriture: \$230.

Comme on le voit, une bonne vache, avec ses 437 livres de matières grasses, a laissé à elle seule un profit beaucoup plus appréciable que deux autres ne donnant ensemble que 518 livres de matières grasses ou que cinq autres dont le rendement total atteignait 845 livres de matières grasses.

Sans réfléchir bien longtemps, on suppose facilement que les frais d'exploitation durent être beaucoup moins élevés dans le premier cas que dans les deux autres.

Nous ne voulons pas dire que toutes nos vaches devraient produire au delà de 400 livres de matières grasses. Il s'agit tout simplement de mettre une fois de plus en lumière la valeur pratique du contrôle laitier. Commençons d'abord par nous débarrasser des laitières qui ne payent pas du tout et l'on pourra ensuite faire un tri parmi celles qui payent plus ou moins.

La statistique par l'image



Chiffres puisés dans la revue "Le Lait".

# Actualités agronomiques . . .

**E**N ville, chefs d'industries, propriétaires de gros et petits négoce ont actuellement terminé leur inventaire, analysé les sources de pertes et de profits réalisés durant l'année écoulée, réengagé leur personnel et préparé un programme que chaque employé responsable est tenu d'exécuter fidèlement.

Le cultivateur qui est, en même temps que producteur, industriel et commerçant, dont les problèmes sont infiniment plus nombreux et compliqués, qu'on ne dispense d'en énumérer les causes, n'a pas moins raison de songer en ce moment à préparer son propre plan de culture. D'ailleurs, c'est ainsi que l'on procède sur les fermes de démonstration provinciales et chez les membres de concours d'exploitation rationnelle des fermes de comté. Les résultats obtenus par ces agriculteurs, comme chez nos médaillés du Mérite Agricole, nous engagent à suggérer cette méthode qui consiste à préparer un plan général d'exploitation, nous proposant, cette semaine, d'appuyer sur l'utilité d'un bon PROGRAMME DE SEMENCE.

Un programme de semence, qui pourvoit à une meilleure répartition des cultures, implique le rajournissement des vieilles prairies. Nous avons encore trop de champs portant une récolte de foin depuis six, sept, huit, même dix ans; ces champs ne produisent plus qu'un foin de qualité extrêmement douteuse, à moins que ce ne soit de la mousse et des mauvaises herbes.

Faisons une large part aux foin de légumineuses. Nous produisons trop de foin de mil, tandis que nous nous trouverions si bien d'une abondance de foin de trèfle et de luzerne pour nourrir le bétail en hiver. Les chances que nous avons de vendre le foin avantageusement sont si petites qu'il vaut mieux récolter les fourrages qui seront utilisés avec profit par les animaux de la ferme.

Appliquons des engrais chimiques sur quelques arpents de pâturages afin d'en diminuer la superficie. L'étendue de la ferme ainsi épargnée pourra être affectée à la culture des céréales, déficitaires sur plusieurs fermes: avoine et orge sont des grains indispensables, principalement l'orge, si utile à la ration du gros bétail et pour l'engraissement des porcs.

## La qualité de la semence

Et cela nous amène à effleurer le sujet si brûlant de la qualité de la semence, bien qu'un numéro spécial sur ce sujet soit en préparation. Si nous touchons à ce point, c'est pour engager les cultivateurs à bien cribler les grains récoltés sur la ferme qu'ils emploient comme semence. Voilà un excellent moyen de détruire beaucoup des mauvaises herbes qui, malheureusement, infestent nos champs.

Ayez surtout horreur d'employer comme grains de semence des grains alimentaires venant de l'Ouest. Les cultivateurs qui sont sous l'impression d'économiser en utilisant ces grains font de l'épargne à rebours.

Quant au choix des variétés, les conditions climatiques n'étant pas les mêmes dans les diffé-

## Traitement des chevaux contre les parasites

Votre agronome vous annoncera d'ici peu, s'il ne l'a pas encore fait, que des vétérinaires passeront dans votre paroisse afin de traiter les chevaux atteints de parasites. Lorsqu'il en sera question, ne manquez pas d'amener à l'endroit du village, qui vous sera indiqué, celles de vos bêtes que vous soupçonnez être incommodées. Le traitement est peu dispendieux.

rentes régions de la Province, il faut savoir choisir les espèces les mieux acclimatées. Il importe moins de chercher à remédier aux inconvénients d'un froid trop intense, d'une chaleur trop forte ou d'une humidité trop grande, que de régler les cultures d'après les conditions climatiques de la région.

Achetons nos grains et graines de semence chez nous. Nous avons des sociétés coopératives de producteurs de semences qui sont en état de nous fournir les variétés les mieux acclimatées, criblées avec soin. En prenant l'habitude de s'approvisionner aux sources autorisées, nous nous prémunirons contre bien des désappointements.

## Les expectantes

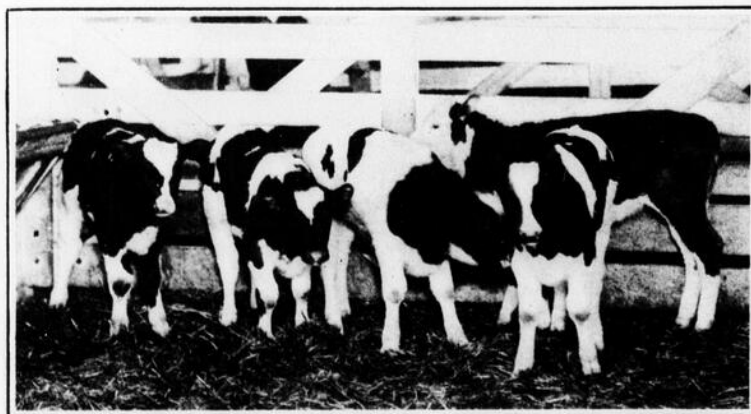
Ce sont les juments, vaches et brebis qui augmenteront la population animale de nos fermes d'ici peu. Probablement qu'il s'en trouve plusieurs sur le point de mettre bas ou dont la période de gestation est à sa dernière phase. Quelques conseils seront sans doute bien accueillis.

## A l'écurie

La jument poulinière s'accommode d'une bonne loge dont les dimensions varient entre 14' x 14' ou 16' par 16'. On l'y introduit quelques jours avant la parturition afin qu'elle se familiarise avec sa nouvelle loge.

Pour ce qui est de l'alimentation qu'il convient de donner à l'approche de la mise bas, on recommande le foin mélangé (trèfle et mil) comme le plus convenable. A mesure que la parturition approche, on diminue le volume de la ration de foin, car le foetus restreint l'espace occupé par l'appareil digestif; le foin enlevé est remplacé par des concentrés.

A l'approche de la mise bas, la constipation est parfois à craindre, mais elle peut



Magnifique groupe de veaux de choix engraisés au lait. Ce sont des sujets de cette qualité qui contribueront à augmenter la consommation de la viande de veau. C'est aussi le véritable type de veau que le cultivateur peut vendre profitablement.

## Où il est question de programmes, d'expectantes

être prévenue par l'emploi de légumes, de pâtées de son ou de graine de lin ébouillannée. Les purgations violentes sont dangereuses pour l'avortement. Si l'on a laissé du sel iodé dans la mangeoire, les dangers d'infection ombilicale du poulain n'offrent aucun sujet d'inquiétude.

Le moment attendu arrivé, il est bon de surveiller la jument. D'ordinaire dame Nature fait bien les choses et on n'intervient que si c'est nécessaire. La proximité des autres chevaux, les visites trop fréquentes ou les brusqueries peuvent énerver la poulinière et lui nuire au lieu de l'aider.

## A la vacherie

Rappelons que la vache tarie mérite de l'attention, surtout quand on sait qu'elle utilisera très profitablement pour elle et son rejeton les aliments qui lui seront servis.

La livre de grain donnée à la vache avant le vêlage est trois fois plus profitable que la même quantité donnée après la mise bas.

Des expérimentateurs nous apprennent que la bonne alimentation de la vache sèche exerce une influence sur la richesse du lait. On cite, comme exemple, le cas d'une vache Holstein ayant vêlé en bonne condition de chair (grasse) et dont le lait dosait immédiatement après le vêlage 5.1% de gras durant une période de sept jours pour tomber ensuite à 3.3% de gras. Une autre année, la même vache ayant mis bas dans des conditions simplement normales a donné un lait titrant 3.8% durant les sept premiers jours pour tomber ensuite à 3.1% durant le reste de la période de lactation. Voilà quelque chose de bon à retenir.

## A la bergerie

A la bergerie, il faut s'occuper particulièrement des brebis qui doivent agnelier. Certains conseils sont bons à rappeler:—

Comme ration, par exemple, un mois avant l'agnelage, considérez les formules suivantes:—

a) 2 à 3 livres de foin de trèfle;  
2 livres de choux de Siam;

ou

b) 2 à 3 livres de foin mêlé;  
¾ à 1 livre d'un mélange composé de deux parties de son et d'une d'avoine.

Comme il est important que l'éleveur se rende compte de l'état d'embonpoint de chacune de ses brebis et que la toison assez épaisse des moutons ne lui permet pas d'en juger à l'oeil, il doit, immédiatement après avoir soigné ses moutons, les examiner avec la main, l'un après l'autre. Et les agnelles en gestation sont séparées des autres et mieux alimentées.

L'exercice est indispensable aux brebis en gestation afin de prévenir la constipation et d'assurer la naissance d'agneaux forts. Sauf quand le temps n'est pas favorable, elles doivent sortir tous les jours. Nous plaignons les brebis confinées dans une bergerie mal éclairée.

Frs FLEURY

s, d'expect d'un peu de statistiques et d'aviculture

### Petites notes avicoles

Les bonnes pondeuses doivent recevoir un supplément de grain, si l'on veut qu'elles se maintiennent en condition et même, dans le cas des poulettes, augmentent de poids durant les jours froids. La plus grande partie du grain peut être servie le soir, quoique cela puisse dépendre du genre d'alimentation qu'elles recevaient auparavant et de l'intensité de leur production. La quantité de grain à servir varie suivant ces conditions; on donne généralement de 14 à 15 livres par jour pour 100 poules à cette saison-ci.

Les oeufs à coquille mince sont souvent dus à une forte production durant une longue période de jours sombres, alors que les poules ne reçoivent pas suffisamment de rayons directs du soleil. Il est alors inutile de donner un surplus de nourriture minérale, si la quantité est déjà suffisante, et cela pour la raison que la quantité de matière minérale qu'une poule peut assimiler est déterminée par la présence de la vitamine D; celle-ci est fournie soit par les rayons directs du soleil, soit par l'huile de foie de morue de bonne qualité.

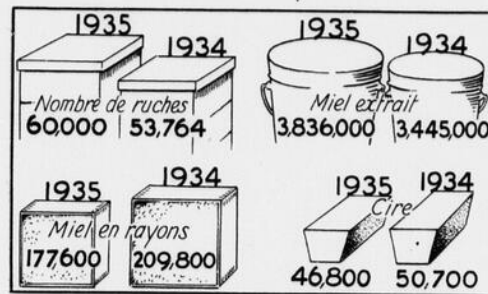
La plupart des moulées commerciales contiennent assez de cette huile pour subvenir aux besoins de la poulette qui vit dans les conditions ordinaires. Mais si la poulette reçoit assez de matière minérale et que tout de même les oeufs ont la coquille mince, il faut ajouter tous les jours à la ration de l'huile de foie de morue ou de l'huile Pilcharde (de sardine) dans la proportion de 1%. Ces huiles peuvent être servies dans le grain concassé ou bien ajoutées à la moulée. Une quantité additionnelle d'huile de foie de morue durant la période d'incubation permet à la poule de fournir la vitamine D aux poussins par l'intermédiaire de l'oeuf.

Les oeufs gardés pour l'incubation doivent être conservés à une température de 50 à 60 degrés. A 68 degrés, le germe de l'oeuf peut commencer à se développer et, si la température varie du jour à la nuit, il s'ensuit que le germe, qui est le poussin, commence et cesse de se développer, suivant la température, ce qui est une grande cause de faiblesse chez le poussin. Une basse température est de beaucoup préférable, mais l'oeuf ne peut guère supporter une température plus basse que 40 degrés si l'on veut obtenir les meilleurs résultats de l'incubation.

Ne lavez jamais les oeufs sales, car vous détruiriez la mince couche de gélatine qui empêche l'évaporation de l'eau ou l'absorption d'odeurs. Un oeuf qui a absorbé l'odeur d'autres aliments n'est pas aussi bon à manger, quoiqu'il puisse être très frais. Pareil oeuf suffit généralement à faire perdre un client. Un oeuf sale peut être frotté avec de la laine d'acier, mais, s'il est très sale, il est préférable de le consommer à la maison.

L.-H. BEMONT

### La statistique par l'image



La production de nos ruchers en 1934-35

### Des chiffres sur le beurre et le fromage

Durant le mois de janvier, la fabrication du beurre et du fromage accuse une augmentation sur les chiffres du mois correspondant de 1935.

Le bureau de la statistique du service de l'Economie Rurale publie les chiffres suivants pour janvier 1936:—

La fabrication du beurre s'est élevée à 953.000 livres contre 934.371 livres en janvier 1935, et la fabrication du fromage à 110.000 livres contre 100.530 livres. L'augmentation est donc de 2% pour le beurre et de 10% pour le fromage.

### Un conseil aux cultivateurs organisés

Sociétés d'agriculture, c'est le moment de préparer un bon programme d'activités agricoles pour l'année 1936. L'organisation de bonnes expositions régionales du genre de celles de St-Hyacinthe, de Québec, de Lachute et d'une douzaine d'autres nous fait espérer que bientôt toute la Province sera convenablement organisée au point de vue expositions agricoles de réelle valeur. C'est le meilleur moyen de mettre fin à ce que nous pourrions appeler l'abus de petites expositions locales peu réussies, qui souvent mettent les sociétés d'agriculture en mauvaise finance et les empêchent d'accomplir un réel travail de production agricole chez leurs membres.

Que de belles initiatives les sociétés peuvent, lors de la préparation de leur programme, encourager de leurs octrois! Parmi celles-ci, signalons surtout les concours de bons jardins de famille, l'encouragement à la construction de poulaillers, des primes à l'élevage de tout poulain issu d'étalons approuvés, l'introduction de bonnes variétés de semences, l'aide aux cercles de jeunes agriculteurs, l'embellissement des abords de la ferme, etc., etc. Des activités de ce genre dans le programme d'une société d'agriculture doivent être préférées à l'organisation d'une petite exposition à succès douteux, lorsqu'une société n'en a pas les moyens.

L.-Ph. ROY,  
directeur des Services

### Un client à votre porte

Il y a dans votre ferme un bon client pour votre lait, capable de vous payer ce produit plus cher que la fabrique de l'arrondissement, même quand le prix des veaux est au plus bas — en avril et mai par exemple — c'est le veau de bonne qualité, engraisé au lait.

La semaine dernière, nous avons passé rapidement sur ce point intéressant de notre article, nous promettant de préciser le calcul qui prouve bien que le lait servant à l'alimentation du veau de lait est vendu à un prix supérieur à celui que vous paye la fabrique.

Le veau qu'on laisse à sa mère jusqu'à l'âge de 5 à 7 semaines est ordinairement prêt à être consigné sur le marché. Il a alors consommé 650 livres de lait. Or, si vous calculez le lait à 70 sous les 100 livres en avril, l'animal aura donc consommé une valeur de \$4.55 de lait. Son poids variera entre 150 et 180 livres. S'il est gardé dans les conditions que nous avons déjà mentionnées, sa chair sera de belle qualité et commandera environ \$4.96 les 100 livres, en supposant que les prix se maintiendraient au niveau de l'an dernier, à cette époque. Le veau pesant 150 livres rapportera \$7.44; s'il pèse 180 livres, poids maximum des veaux de choix, il rapportera \$8.92. Remarquez que, dans le premier cas, votre lait est payé \$1.14 les 100 livres, tandis que, dans le second cas, votre lait se trouve vendu \$1.37½ les 100 livres. Comme vous le voyez, cela est payant de rendre les veaux à point.

Nous reviendrons sur ce même sujet avec des détails plus intéressants.

F. F.

### On nous écrit...

De St-Elie d'Oxford, un abonné nous écrit:—

*Une corporation catholique peut-elle prendre des procédures pour des versements sur répartition qui n'ont pas été payés?*

Réponse — Nous devons répondre affirmativement à cette question. Voici ce que dit l'article 59 de la Loi des paroisses et des fabriques:

"Lorsque l'acte de cotisation a été homologué par les commissaires, les syndicats peuvent exiger des contribuables le paiement des cotisations ou contributions et en poursuivre le paiement."

*Est-ce que les syndicats peuvent poursuivre deux ou trois contribuables et laisser les autres en paix?*

Réponse — On l'a vu par le texte de l'article 59 cité ci-dessus; les syndicats "peuvent poursuivre" le paiement des cotisations ou contributions. Ils ne sont pas tenus de le faire. Nous croyons que la loi laisse une très grande discrétion aux syndicats sur ce point.

Il est certain, d'autre part, que ces derniers doivent user de leur autorité, en toute équité et sans parti pris ni malice.

# SECTION DU FOYER

Par Françoise GAUDET-SMET

## Nos atours

C'est maintenant qu'il faut commencer à penser aux toilettes du printemps et de l'été. C'est tout un problème que d'être bien mise, un problème qui se complique encore lorsqu'il faut le résoudre à peu de frais.

Les étoffes et lainages de printemps et d'été sont déjà exposés à la ville. Il y a beaucoup de tweeds et de tissus à petits dessins conventionnels; ils sont tous à texture très rugueuse, faits de laine vrillée ou à picots. L'étoffe du pays est si recherchée que les fabricants de tissus ont fait tout ce qu'ils ont pu pour en imiter l'effet. Elle composera des ensembles très élégants aux femmes qui auront le bon goût de bien l'utiliser. Que dire de l'heureuse suggestion de ce manteau que nous reproduisons ci-contre? C'est un modèle qui peut en inspirer une foule d'autres et dont l'interprétation est intéressante: tissu uni, enjolivé d'une garniture de tweed de fantaisie. Brun ou rouille avec un brin de soie serait ravissant sur une étoffe beige unie. Gros bleu, bleu royal mettrait une note gaie sur un matériel de fond gris pâle, ou encore des tons de rouge variés.

Le modèle tailleur sobre est aussi très joli, la seule garniture pouvant être dans de beaux boutons. Manteau et jupe de même tissu, blouse en tricot de dentelle en laine fine, et madame, puis mademoiselle seront d'un chic pratique et de bon goût.

## Le courrier

*Nous publions aujourd'hui un long courrier de préférence à des articles intéressants, afin de donner le plus de satisfaction possible aux nombreuses correspondantes.*

*Fermière (La Baie) — Il y a deux façons de préparer le raifort: trois cuillerées à soupe de biscuits finement râpés, un tiers de tasse de raifort râpé, une tasse et demie de lait, trois cuillerées à soupe de beurre, sel, épices au goût. Faites épaisir au feu. Ou un tiers de tasse de raifort râpé, une cuillerée à thé de moutarde sèche, une cuillerée à soupe de vinaigre, trois cuillerées à soupe de crème épaisse, douce ou sure, une cuillerée à thé de sel (facultatif), une ou deux gouttes de thé de boeuf concentré. Battez la crème et mélangez bien les ingrédients sans les faire cuire. Cette sauce se sert avec le rosbif de préférence, mais elle accompagne bien toute viande grasse et se sert aussi avec les huîtres fraîches.*

*Une abonnée (Baie St-Paul) — Il a déjà été publié des recettes de farce aux pommes de terre. Pour faire un bon rosbif, il faut d'abord s'assurer un bon morceau; le filet constitue le plus tendre des rôtis. C'est la partie du boeuf située le long de l'épine dorsale. Au bout de la longe, tout près des côtes, se trouve aussi un très bon morceau que, dans notre langage métissé, nous appelons le "sir-loin" et qui, en français, se dit "surlonge". Puis, après ce morceau, il y a le "tenderloin". Ces trois parties sont celles qu'il faut choisir. Si la viande est très fraîche (ce qui n'est pas meilleur, vous le savez), on peut l'essuyer avec un linge humecté de vinaigre, ce qui la nettoie et lui donne du goût. Parsemez toute la viande de morceaux de beurre et de suif, poivrez généreusement et mettez ainsi dans un four très chaud (500°) pendant une dizai-*



ne de minutes. Ensuite, vous diminuez le feu et vous laissez la viande au fourneau plus ou moins longtemps, suivant que vous l'aimez saignante ou bien cuite. En général, il faut quinze minutes par livre de viande. Ce rôti doit être arrosé toutes les dix minutes avec la sauce de la casserole faite du beurre et du suif fondus, ajoutés au jus qui coule de la viande. Si vous aimez beaucoup les oignons, mettez-en un dans le fond de la casserole, ce qui donne du goût à la sauce, et ajoutez du sel à la sauce avant le dernier arrosage. Le rosbif peut être réchauffé pour un second repas, mais il est mieux alors de ne pas le remettre au four. Vous tranchez des morceaux que vous mettez dans un plat très chaud et que vous arrosez de sauce bouillante, au moment de servir. La viande est ainsi plus tendre. Et vous finissez le morceau en boeuf à la mode, en le mettant bouillir à l'étuvée avec des légumes.

Il m'est difficile de vous conseiller pour la réparation de robes dont je ne connais pas la mode. Je le regrette . . .

*Abonnée (Ste-Hénédine) — Le chat sauvage est de grande mode. Mais si votre peau est vraiment belle, il vaut la peine que vous en confiiez la préparation à un fourreur de profession. Il complètera la tête, ainsi que vous le désirez, et vous aurez certainement plus de satisfaction qu'en essayant un tannage domestique. Excusez-moi de ne pas vous avoir répondu plus tôt.*

*R. V. (St-Gérard des Laurentides) — Voici une recette de boudin: quatre tasses de sang de porc, une tasse de lait, une livre de gras de lard coupé en petits morceaux, quatre oignons, une cuillerée à soupe de sel et une cuillerée à thé d'épices mélangées: clou, cannelle, sauge*

et laurier. Ajoutez les oignons finement hachés avec le gras de lard au sang de porc, le sel et les épices. Et remplissez les boyaux bien nettoyés. Faites mijoter jusqu'à ce que le tout soit de bonne couleur; laissez refroidir et au moment de servir faites rôtir avec du saindoux.

*Une abonnée (St-Sévère) — L'Institut Rossell de bactériologie laitière à La Trappe d'Oka vous procurera les cultures pures pour la fabrication du fromage à la crème. (\$1.50 par culture). Ces cultures se conservent au frais, à une température de 40 à 50° Fahr.*

*Jacqueline (St-François) — J'ai donné récemment une recette de moutarde française; vous l'avez trouvée, n'est-ce pas?*

Une personne de forte taille ne doit pas porter de collerettes ni de manches-cape. Elle doit aussi éviter les volants et les fichus. La manche "raglan" est amincissante et a de plus l'avantage d'être très confortable. La dentelle "radium" n'est plus de mode.

Pour votre prélat sur lequel un tapis avait été collé, je crois que vous réussiriez un bon nettoyage en l'imbitant de pétrole qui enlèvera la colle et les substances qui y ont adhéré.

*Rose oubliée — Les études de garde-malades demandent une solide instruction primaire et je crois, en effet, qu'il faut avoir un diplôme au moins de degré élémentaire pour y être admise. Que n'écrivez-vous à la directrice de l'hôpital où vous désirez étudier! Le chemin le plus droit est toujours le meilleur et le plus court.*

*B. D. (St-Gilles) — Vous pouvez préparer vous-même une excellente cire à plancher en tranchant très fin de la cire d'abeille dans de la térébenthine, la térébenthine recouvrant juste la cire de façon qu'elle y baigne entièrement. Gardez loin du feu et agitez de temps en temps jusqu'à ce que la cire soit fondue. Cela demande environ vingt-quatre heures.*

*M. L. A. (Millerand) — Non, cela n'est pas de mon domaine. Demandez ces détails à la conférencière de votre cercle.*

*Jeannine (St-Eloi) — Votre crêpe peut être artificiel ou mêlé de coton. C'est ce qu'il faudrait d'abord trouver afin d'y appliquer la teinture spéciale à l'un ou l'autre de ces tissus.*

*Une lectrice (Sorel) — Le métallique est de grande mode, mais convient de préférence aux robes de toilette. Les tissus métallisés sont toujours délicats à nettoyer et se fanent vite. Sur une robe mauve clair, ce serait joli si c'est une robe de soirée. Autrement, il vaudrait mieux en faire une robe d'été et la garnir en blanc ou ivoire.*

*Une lectrice (Charlesbourg) — Pour mettre des petits concombres en conserve, il faut d'abord les faire tremper pendant vingt-quatre heures dans une saumure (deux tasses de sel pour huit tasses d'eau), ensuite les embouteiller ou les empoter et les couvrir de vinaigre chaud.*

*Pour toute correspondance au sujet de la section du foyer, adressez à Madame Françoise Gaudet-Smet, Case postale 2545, Montréal, et attendez patiemment votre tour.*

### Le fromage comme mets principal

Un plat au fromage constitue un mets idéal. L'un ou l'autre des mets suivants fournissent la quantité nécessaire de protéine pour le repas. Le fromage est nourrissant, nous le savons, et nous en consommons peu, très peu. Chaque famille devrait avoir une meule de fromage.

#### Légumes ou fromage en couronne

- 1 tasse de lait;
- 1 tasse de miettes de pain molles;
- 1 oeuf;
- 1/2 tasse de macaroni cuit;
- 1 tasse de fromage canadien coupé en dés;
- 1 cuillerée à soupe de persil haché;
- 1 cuillerée à soupe de piment haché;
- 1 cuillerée à thé d'oignon haché;
- 3 cuillerées à soupe de beurre fondu;
- Sel et poivre.

Faites chauffer le lait. Ajoutez-le au pain. Ajoutez l'oeuf bien battu et tous les autres ingrédients. Versez dans un moule graissé et faites cuire dans un four à feu modéré (350 degrés F.) pendant environ 50 minutes. Versez sur un plat chaud. Versez le remplissage au centre et garnissez de persil.

#### REMPILISSAGE:

- 1 tasse de sauce de crème moyenne;
- 1 tasse de pois cuits;
- 1 tasse de carottes cuites;
- Sel et poivre.

#### Soupe au fromage et aux pommes de terre

- 2 pommes de terre moyennes;
- 2 tasses d'eau bouillante;
- 2 à 3 tasses de lait;
- 1 oignon tranché;
- 2 cuillerées à soupe de beurre;
- 2 cuillerées à soupe de farine;
- 1 cuillerée à thé de sel;
- Pincée de poivre;
- 1 tasse de fromage râpé;
- 1 cuillerée à soupe de persil haché.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites passer par un tamis. Mesurez le liquide et ajoutez suffisamment de lait pour faire quatre tasses. Faites chauffer avec les tranches d'oignon. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et les assaisonnements. Ajoutez graduellement le mélange de pommes de terre après avoir enlevé l'oignon. Faites cuire 3 minutes. Ajoutez le fromage et battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Saupoudrez le persil sur la soupe avant de servir.

#### Savez-vous que . . .

Le sel a une grande utilité dans l'hygiène. Une cuillerée à café dans un verre d'eau, absorbée soit en se couchant, soit en se levant, guérit les cas les plus rebelles de constipation.

\* \* \*

Une friction d'eau salée de temps en temps arrête la chute des cheveux.

\* \* \*

Le sel employé de temps en temps pour le brossage des dents préserve la dentition du tartre qui favorise la carie.

\* \* \*

L'eau salée est un excellent rinçage-bouche.



### Bébé a mal aux yeux

Les maladies de l'oeil chez les tout-petits sont souvent graves. Quelquefois un cas bénin prend subitement une allure dramatique. On peut faire beaucoup, en cas d'urgence, loin d'un médecin, si on agit vite, à propos, sans affolement, en se servant des quelques produits pharmaceutiques que chacun est sensé posséder chez soi.

Bébé crie et se débat s'il a mal et si on le touche. Pour le soin des yeux, vous devez d'abord coucher le petit malade. Il faut, bien entendu, l'immobiliser, ce qui n'est pas toujours facile. Aussi faut-il être deux personnes.

#### 1er cas: l'oeil est rouge.

Bébé peut avoir reçu simplement sous les paupières un corps étranger: une poussière, une particule animale ou végétale. Lavez l'oeil avec un filet d'eau bouillie tiède, en pinçant la peau pour soulever la paupière. Si le corps étranger n'est pas fixé, il sera entraîné.

Plus souvent il s'agit de conjonctivite. L'oeil est rouge, les paupières sont gonflées, il y a écoulement de larmes, quelquefois un petit filet de pus. Lavez à l'eau bouillie tiède ou encore avec de l'eau boriquée. Ce faisant, ayez soin de tenir la tête de Bébé suffisamment penchée du côté malade pour que l'eau bouillie ne s'écoule pas dans l'oeil sain. Instillez (avec un compte-gouttes), sous les paupières, quelques gouttes de jus de citron. Ne faites pas de pansement qui ferme l'oeil: cela aggraverait les choses.

Si la rougeur est intense et l'écoulement nettement purulent, agissez comme pour une conjonctivite ordinaire, mais consultez le médecin le plus tôt possible, car l'affection peut avoir des suites graves.

Lavez-vous les mains chaque fois que vous avez soigné un oeil malade; réservez-lui un linge spécial à défaut de tampons d'ouate; ne laissez pas toucher Bébé par ses frères et soeurs. Couvrez la taie d'oreiller d'une serviette qui sera changée tous les jours.

2e cas: les paupières sont gonflées.

C'est chez les bébés un signe fréquent d'affection bénigne: piqure de moustiques, corps étranger dans l'oeil, petite conjonctivite au début. Souvent aussi c'est le signe d'un abcès, furoncle ou orgelet, développé dans la paupière ou dans la région du sourcil. Mais ce gonflement des paupières peut être la manifestation d'une maladie plus grave: conjonctivite purulente, érysipèle. Commencez par agir comme précédemment en insistant sur les bons effets de la chaleur, soit par compresses, soit par pulvérisation. Appelez sans tarder votre médecin.

#### 3e cas: plaies et brûlures.

Faites immédiatement un lavage complet et prolongé à l'eau bouillie tiède ou à l'eau boriquée. Ne laissez ni particules solides ou liquides dans la plaie ou sous les paupières. De ce premier lavage dépend en grande partie la guérison. La disparition immédiate de

la particule réduit les risques d'infection, toujours grave dans cette région, et la production de cicatrices. Soulevez le plus possible les paupières pour ne rien laisser, lavez la plaie à fond.

Dr TANT-MIEUX



**HAVRE-SAC**  
Une machine à un homme, dessinée pour tous les genres d'arrosages, de blanchissages et de désinfection. Faite entièrement de cuivre, sauf le bras. Elle vous prouvera sa valeur en peu de temps. Demandez le dépliant GRATUIT.

**SPRAMOTOR LIMITED**  
1127 YORK - LONDON, ONT.



**GRATIS**  
MONTRES, Couteleries, Violons, Lingerie. Un choix de 300 beaux cadeaux donnés gratuitement aux personnes qui vendront de 50 à 200 gros paquets de graines à 6 sous chacun. Demandez le Catalogue et 170 paquets de graines à ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Qué.

## CE MATIN LES JUMELLES DIONNE ONT EU 5 AUTRES BOLS DE QUAKER OATS

Partout, les mères suivent le brillant exemple donné par les spécialistes préposés au soin des cinq petites Dionne. L'habitude quotidienne de la Quaker Oats s'implante partout, grâce à sa Vitamine B de santé\* qui fait tant de bien aux enfants! Les Dionne en ont tous les jours. Commandez-en de votre épicer.

### A tous les âges, le manque de Vitamine B de Santé\* est une Menace Dangereuse!

Nous publions ces fameux portraits des jumelles Dionne simplement pour faire remarquer que de célèbres spécialistes ont choisi la Quaker Oats pour les jumelles parce que cette céréale fait un bien immense au corps humain.

Quel que soit votre âge, votre problème est le même. Car tout le monde a besoin d'un constant approvisionnement de cette précieuse Vitamine B à triple effet pour combattre la NERVOSITE, la CONSTIPATION et le MANQUE D'APPETIT résultant d'un manque de Vitamine B.

C'est pour cela que tout le monde devrait prendre chaque jour un bon déjeuner de Quaker Oats. Elle est très riche en cette Vitamine B protectrice. Puis avec du lait, elle est une merveilleuse source d'énergie. Demandez la Quaker Oats par son nom chez votre épicer. La rapide qui cuit en 2 1/2 minutes ou la régulière. Vous pouvez aussi avoir la Quaker Oats dans un paquet marqué "Chinaware" ou "Cup and Saucer."



### Le Besoin de Vitamine B à 3 Effets de la Quaker Oats

Tout corps humain a besoin d'être fortifié par la Vitamine B — la précieuse Vitamine à triple effet qui combat la NERVOSITE, la CONSTIPATION et le MANQUE D'APPETIT résultant d'un manque de Vitamine B. Donnez de la Quaker Oats à toute la famille, parce que ces trois conditions minent l'énergie de milliers de gens de tout âge.




\* Quand le pauvre état de santé résulte d'un manque de Vitamine B. All photos World Copyright 1935, N.E.A. Service, Inc.



**QUICK QUAKER OATS**



VOICI en substance le résumé des trois discours les plus importants prononcés par nos invités à notre assemblée, le 4 février:—

**L'hon. M. Godbout**

M. Godbout s'excuse bien aimablement de n'avoir pas préparé de discours, mais nous dit tout le plaisir qu'il éprouve d'être des nôtres, surtout à titre de cultivateur. C'est à ce titre qu'il convient de féliciter la Coopérative Fédérée de l'immense succès qu'elle a eu au cours de l'exercice de l'année 1935. Il considère que le groupement des cultivateurs dans les sociétés coopératives est le moyen le plus certain de faire réussir la classe agricole, puisqu'il développe chez ceux qui produisent des connaissances qui leur permettent de suivre mieux leurs travaux de ferme, d'obtenir de meilleures productions et de les mettre sur le marché après une classification plus soignée. La coopération doit être considérée comme le prolongement de la production qui se termine pour le cultivateur quand il a atteint le consommateur, en évitant le plus grand nombre possible d'intermédiaires. Il s'agit simplement de grouper les bonnes volontés pour protéger les intérêts des cultivateurs, que personne, excepté eux, n'a l'obligation de protéger. Ils sont les premiers intéressés et ne devraient négliger aucun moyen, particulièrement celui que la coopération leur offre, pour améliorer leur sort.

Il est plus temps que jamais, ajoute l'hon. M. Godbout, que le cultivateur cesse de penser que la Coopérative Fédérée ou la société locale à laquelle il appartient sont des entités distinctes éloignées de lui, hors de son atteinte, et qu'il peut considérer comme des maisons de commerce dirigées par des capitalistes. Il faut que le coopérateur, quand il parle de la société locale, dise "ma société", et quand il parle de la Fédérée, "notre Fédérée", parce que, en réalité, ce sont deux institutions qui sont les siennes, organisées pour le servir et dont il doit promouvoir le bon renom et les succès. Il est nécessaire, déclare M. Godbout, que les cultivateurs fassent provision d'expérience et d'organisation pour résister au coup que, l'un de ces jours inévitablement, d'autres organisations commerciales donneront au mouvement coopératif; car, en effet, celui qui veut accomplir quelque chose est forcé nécessairement, s'il veut faire plus de profit, de le retrancher à certains intermédiaires et, on le sait, dans le domaine du commerce ordinaire, le capitaliste a des moyens d'action et une connaissance des affaires que, malheureusement, le cultivateur ne possède pas.

On entend dire quelquefois à des gens qui cependant aiment bien la Coopérative, mais qui portent leurs produits ailleurs, que la concurrence est nécessaire et que, si les commerçants n'existaient pas, la Coopérative "resterait toute seule". Quand avez-vous jamais entendu dire à un marchand: "Vous devez encourager mon voisin parce que, s'il ne réussit pas, je resterai tout seul". C'est la même chose, puisque la Coopérative est votre société. Ne cherchez donc pas à lui susciter

des concurrents; travaillez plutôt à augmenter pour elle des profits qui, en définitive, sont pour vous.

Inutile de vous dire que ces remarques furent applaudies avec enthousiasme.

**M. L.-Ph. Roy**

Le directeur des services, M. L.-Ph. Roy, se dit fort content d'avoir pu assister à la réunion de la Coopérative Fédérée à laquelle il n'est pas venu depuis six ans. La position tout à fait spéciale qu'occupe M. Roy, dans la direction des choses agricoles de la Province, lui a permis de nous faire, avec autorité, des observations aussi judicieuses qu'importantes. Entre autres, celle-ci: Est-ce que l'on a bien réfléchi sur le rôle profondément nécessaire que joue la Coopérative Fédérée en fournissant aux cultivateurs le moyen de mettre en pratique les conseils que les agronomes leur donnent au sujet de la fertilisation du sol, de l'alimentation de leurs animaux, du choix de leurs semences, etc. Beaucoup de personnes, dit M. Roy, ignorent que nous réunissons tous les ans des techniciens éminemment qualifiés pour étudier la question des engrais chimiques, des engrais alimentaires et des meilleures variétés de semences de grande culture, avant de conseiller à la Coopérative Fédérée de mettre sur le marché tel ou tel produit, composé de telle ou telle façon. Nous considérons d'abord les facteurs essentiels de la production, le prix des ingrédients qui doivent entrer dans la composition des matières à offrir aux cultivateurs, et ce n'est qu'après de mûres délibérations que nous adoptons des formules qui, l'on peut en être certain, sont incontestablement ce que nous trouvons être le mieux, en tenant compte de tout. Or, ajoute M. Roy, quand nous prenons toutes ces précautions, est-il juste que pour un marchandage de 25 à 50 sous la tonne, par exemple, sur les engrais chimiques, l'on aille s'exposer à des insuccès. Est-ce là une raison de tourner le dos à notre propre organisation coopérative, lorsque l'on sait que cette concurrence passagère est la plupart du temps faite par des gens plus soucieux de détruire le mouvement coopératif, qui les gêne, que d'établir le prix à un niveau raisonnable? Il y a toujours sur le marché des objets qui coûtent moins cher que les meilleurs; des objets dont l'on dit: "c'est aussi bon que d'autres"; mais pourquoi courir ce risque quand nous avons à notre portée des moyens de contrôle qui nous exempteront toute déception dans les produits que nous achetons. Si l'on savait les efforts qu'a faits la Coopérative Fédérée pour se rendre à la demande des techniciens agricoles, en fournissant au cultivateur exactement ce qu'il lui faut, l'on n'hésiterait pas à lui faire confiance et à la considérer comme un bienfaiteur public. Il est temps que le public sache ces choses-là et se rende compte que c'est un devoir d'encourager une telle société de préférence à d'autres organisations, qui peuvent être bien intentionnées, mais qui n'ont pas les mêmes facilités pour servir le public.

En terminant, M. Roy émet le voeu que le jour vienne prochainement où les cultivateurs

pourront être organisés pour se pourvoir eux-mêmes à des prix convenables de leurs instruments aratoires; car, ajoute-t-il, il y a encore trop de différence entre le prix d'une faucheuse et celui d'une charge de foin, entre un minot d'avoine et une lieuse. Dans les vieux pays, comme le Danemark et la Belgique, c'est un des premiers articles du programme coopératif que d'essayer de pourvoir le cultivateur de ces instruments-là à des prix qui soient les plus bas possible. Cultivateurs-coopérateurs, vous représentez aujourd'hui une force; servez-vous-en quand vous transigez des affaires. La Fédérée, avec le concours de chacun de ses membres, possède un pouvoir d'achat considérable. Faites en sorte que ce pouvoir d'achat vous obtienne la protection dont vous avez besoin pour produire à des conditions plus avantageuses.

**M. Henri-C. Bois**

M. Henri C. Bois, le chef du service de l'Economie Rurale, qui est en même temps le président de la Commission de l'Industrie Laitière de la province de Québec, possède la qualité extrêmement rare de pouvoir faire en même temps de l'analyse et de la synthèse. Nous avons pu le constater hier quand, après avoir donné une foule de raisons qui militent en faveur des organisations coopératives, parce qu'elles reposent sur des axiomes connus, il put refaire en quelques mots toute son argumentation, que je résume à ceci: Organisez-vous pour faire face à toute éventualité sur vos fermes, dans votre vie économique, dans vos épargnes, afin de pouvoir progresser selon vos moyens d'action, vos besoins, et la situation où vous vous trouvez. Et pour illustrer davantage cette synthèse d'une organisation économique chez le cultivateur, il émet l'opinion qu'il devrait lui-même disposer de ses épargnes, les centraliser dans des caisses de crédit, de façon à avoir, quand il en a besoin, l'argent qu'il lui faut, sous forme de prêt consenti par des hommes qui, près de lui, connaissent ses besoins, en appréciant la garantie morale qui s'ajoute à la garantie financière; en un mot, le moyen de traiter avec ses semblables, au lieu d'aller chez des banquiers dont les premières fonctions sont d'aider l'industrie et de reléguer l'aide au cultivateur au jour où ils ne savent plus que faire de leurs fonds. Les Caisses Populaires sont des institutions paroissiales qui devraient être encouragées, soutenues, défendues et qui, certes, si elles ont eu quelques défections, sont, dans l'ensemble, aussi bien administrées que toutes les autres institutions dont on vante les mérites.

Cette idée, qui coïncide parfaitement avec la coopération puisqu'elle en est une des formes les plus pratiques, a valu à M. Bois une approbation élogieuse de la part de l'auditoire. "J'espère, ajouta-t-il, que les quelques idées que j'ai pu émettre aujourd'hui seront un peu la compensation de l'excellent dîner que vous m'avez donné et du plaisir que j'ai eu de me retrouver au milieu de vous."

L. P. D.

# COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 8 FEVRIER 1936 AU 15 FEVRIER 1936

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 17 février 1936: —

Bétail .. . . . . .	768
Veaux .. . . . . .	525
Porcs .. . . . . .	2.516
Moutons .. . . . . .	169

## BETAIL

Ce marché s'est comporté d'une manière assez anormale, la demande pour les bouvillons de bonne qualité était à peu près nulle et nous nous attendons à ce qu'il reste quelques centaines de sujets non vendus à la fermeture du marché, ce soir. La demande pour les vaches était forte et on enregistrait une légère avance dans le prix. Les taureaux se vendaient également bien à prix fermes. Nous nous attendons à ce que la demande soit quelque peu meilleure dès la semaine prochaine. Les cultivateurs feraient bien de noter que les moins bonnes vaches rapportent 2¢ et jusqu'à 4¢ la livre.

## VEAUX VIVANTS

Les veaux étaient recherchés et les acheteurs les payaient de bons prix. Les sujets de lait rapportaient de 8¢ à 10½¢ la livre. Mais il faut s'attendre à ce que les prix fléchissent très prochainement, surtout si, ainsi que par le passé, la qualité laisse à désirer. Les veaux de champ se vendaient de 3½¢ à 4¢ la livre. Nous conseillons fortement que l'on porte une attention spéciale à préparer des veaux de lait de bonne qualité et de bon poids; le poids recommandé va de 140 livres à 200 livres.

## MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les agneaux se vendent bien, mais, en général, la qualité laisse à désirer. Les prix vont de 8¢ à 9¢ la livre pour les bons sujets. Les prix seront fermes pendant les quelques semaines à venir. D'ailleurs, les expéditions sont plutôt faibles et les acheteurs prennent facilement tout ce qui se présente. Les moutons vont de 2¢ à 4¢ la livre. Les sujets trop gras ou trop lourds sont ceux qui se vendent le plus difficilement.

## PORCS VIVANTS

Il y avait au delà de 2.500 porcs sur le marché et les acheteurs en ont profité pour réduire quelque peu le prix. Il était impossible d'obtenir plus que 9¢ la livre pour les basons. Les primes et les coupes ordinaires étaient en vigueur. Cet après-midi, nous constatons que les acheteurs montraient plus d'intérêt et manifestaient l'intention même de porter le prix plus haut. Nous pensons donc que les prix ont chance de remonter un peu. D'ailleurs, le marché d'exportation est plus ferme et donne des signes de gain. Il y a lieu de mettre les expéditeurs en garde contre l'envoi de sujets trop légers; déjà cette semaine il y a trop de sujets de 140 à 160 livres; la présence de ces sujets ne peut manquer d'être nuisible à la stabilité des prix, car, il ne faut pas l'oublier, la demande actuelle est forte parce que l'on désire utiliser nos porcs pour fins d'exportation. Les truies se vendaient de 7¢ à 7¾¢ la livre.

## Veaux de lait

Au cours des cinq ou six dernières semaines, j'ai donné ici quelques notes qui permettront aux cultivateurs de tirer parti d'une demande spéciale qu'il y a sur le marché de Montréal pour les veaux de lait.

Pour appuyer ce que j'ai déjà dit, je me permets de citer le témoignage de M. Anthime Charbonneau, agronome régional pour le district No 17, qui s'est intéressé très activement à cette question depuis quatre ans et a obtenu d'excellents résultats qu'il s'efforce de généraliser dans son district.

Les ventes faites dans son district ont augmenté considérablement depuis qu'il a encouragé les premières expéditions de veaux de lait, soit trois ans.

Disposer d'une partie de son lait par l'entremise des veaux rapporte plus que ce que peut payer la fabrique et souvent même autant et plus que ce que rapporte l'expédition du lait en nature.

Ce n'est sûrement pas une source de revenus susceptible de rapporter de très gros profits, mais c'en est une qu'il serait malheureux de ne pas utiliser. Les piastres proviennent des sous que l'on accumule.

M. Charbonneau mentionne les ventes suivantes pour faire voir combien peut payer l'élevage de veaux de lait. C'est avec intention qu'il donne une vente par mois pour faire ressortir que plus la production du veau de lait devient difficile et plus coûteuse, plus elle rapporte au cultivateur:

Avril . . . . .	170 lbs à 6c	\$11.20
Mai . . . . .	185 lbs à 7½c	\$13.88
Juin . . . . .	175 lbs à 6c	\$10.50
Juillet . . . . .	185 lbs à 7¼c	\$13.41
Août . . . . .	185 lbs à 6½c	\$12.02
Septembre . . . . .	175 lbs à 9c	\$15.75
Octobre . . . . .	250 lbs à 8½c	\$21.25
Novembre . . . . .	220 lbs à 9c	\$19.80

La vente des veaux à ces prix, on l'admettra, ne peut qu'être profitable. Et lorsque l'on sait que n'importe quel cultivateur peut faire des veaux de lait sans difficulté, n'est-ce pas que l'on a raison d'être surpris de voir qu'il n'y en a pas plus qui s'intéressent à cet élevage.

Autre détail: les prix donnés ci-dessus peuvent être utilisés comme base de comparaison lorsque vous aurez des veaux à vendre. Parmi ceux qui liront ces lignes, il s'en trouvera qui, en 1935, ont fait des ventes bien moins rémunératrices que celles que je rapporte ici. C'est au temps de la vente que votre coopérative vous aide; ne l'oubliez donc pas.

A. S.

## BEURRE

Au début de la semaine, notre marché au beurre a été tranquille, mais, au cours des derniers jours, la demande a été un peu plus active et, avec une offre plutôt limitée, les prix ont été maintenus stables au niveau actuel.

Lundi après-midi, le 17 courant, au gros, le numéro un pasteurisé d'herbe était coté de 23½¢ @ 23¼¢ la livre, et le beurre frais de 22¾¢ @ 23¢ la livre.

## POMMES DE TERRE

Les arrivages sont modérés, la demande est bonne, le marché est ferme. La température froide que nous avons eue a rendu les livraisons plus difficiles, mais les marchands prévoient de meilleures ventes si la température que nous avons présentement se continue.

Les prix payés par les commerçants ont été comme suit: Nouveau-Brunswick No 1 Montagnes Vertes, \$1.07 à \$1.10; Ile du Prince-Edouard, \$1.14; Québec, \$1.07½ et \$1.02½ pour les No 2. Ces cotations sont pour les sacs de 80 livres, livrés Montréal.

On a reçu sur le marché de Montréal cette semaine 2 chars provenant de la Province de Québec, 69 du Nouveau-Brunswick, 10 de l'Ile du Prince-Edouard.

Le rapport reçu de Presqu'Île, Maine, indique que la demande est bonne, le marché ferme de \$1.25 à \$1.30 les 100 livres au point d'expédition; quelques lots à \$1.35. Presque tous les chargements se font des entrepôts à cause du mauvais état des chemins.

## VOLAILLES VIVANTES

L'on rapporte qu'une assez forte quantité de volailles vivantes a été expédiée sur le marché américain depuis quelque temps, et cela a sans doute été de nature à occasionner une très forte diminution d'arrivages sur le marché de Montréal.

Comme la demande est très bonne actuellement, les prix ont été fermes et à la hausse pour les poules de bonne qualité.

## VOLAILLES ABATTUES

Les quelques arrivages de volailles fraîchement abattues sont facilement absorbés aux prix actuels.

## OEUFS

Montréal et Québec: Ainsi que nous l'avions prévu, les arrivages des derniers jours ont été très restreints et, avec une demande dépassant l'offre, les prix ont subi une avance de 2¢ @ 3¢ la douzaine pour toutes les différentes catégories. Par conséquent, ce marché a démontré une grande fermeté et, à moins d'une forte augmentation d'arrivages sous peu, il y a lieu d'espérer une autre hausse pour les quelques jours à venir.

## VEAUX ABATTUS

Montréal et Québec: Marché stationnaire et aucun changement à noter dans les prix.

## PORCS ABATTUS

Montréal et Québec: Marché ferme et prix facilement soutenus.

L'opinion d'un lecteur

### Le savoir agricole

Dans mes lectures, une phrase de Mussolini, ce chef italien aux réalisations étonnantes, m'a frappé:—

"Le travail est une joie créatrice qui ne doit pas mortifier l'existence." (Discours aux ouvriers réunis à Venise, le 9 novembre 1934).

Mon intention n'est pas de prouver notre devoir d'amour, no-

tre droit de reconnaissance au travail. La valeur morale de nos actes réside dans l'intention droite et voulue du mérite. Emettons simplement cette idée: La beau et bon travail est la résultante du savoir, écho en tout du gros bon sens. Le savoir, comment s'acquiert-il? Par l'observation, par la lecture relatant de telles observations.

Pour le cultivateur, à qui je dédie ces réflexions, la lecture, bien faite, est une nécessité impérieu-

se, riche d'oeuvres et de sous. On lit peu, très peu à la campagne. M. Raoul Blanchard, géologue français distingué, a dû l'observer.

On nous dira:—

"Il y a rien d'intéressant à lire."

Voyons! Que faites-vous des magnifiques publications agricoles distribuées gratuitement par nos ministères de l'Agriculture? Elles constituent des études savantes rédigées logiquement, avec un gros sens pratique, par des experts. Il y en a pour orner une jolie bibliothèque agricole. De grâce, cultivateurs, demandez, exigez ces publications dès qu'on en annonce la parution. Que vos noms soient sur les listes de distribution.

Un jour, j'en causais avec un censeur de telles publications françaises, à Ottawa.

"Pourquoi, lui demandais-je, le ministère fédéral de l'Agriculture publie-t-il deux fois plus d'études anglaises avec un tirage beaucoup plus élevé?"

"C'est bien simple, dit-il; dans Québec nos gens ne les demandent pas. Ottawa est fatigué d'entasser dans les coins et les caves."

Lamentable constatation... L'idée de faire vivre nos Canadiens-français ne devrait pas être ici le dernier argument. Donnons de l'ouvrage à nos publicistes français, tant à Ottawa qu'à Québec. Nous leur fournirons ainsi non seulement la chance, mais le devoir de s'imposer. Et pour nous, Québécois, notre profit sera notable, nous regagnerons de l'avance sur nos concurrents.

En plus, que pensez-vous du "Journal d'Agriculture"? Pendant des années, j'ai reçu dix à douze revues agricoles tant du pays que de l'étranger. Réflexion faite depuis la récente réforme, sans dire qu'il n'y a pas quelque part certaines améliorations pratiques, le "Journal d'Agriculture" est le mieux fait au Canada et un des plus attrayants des pays de langue française. C'est peu dire. N'en déplaie à M. le Directeur et à tous

ses collaborateurs, auteurs d'articles un peu arides ou rédactrices des pages du foyer. Une âme agricole y vit intensément. Cultivateurs, abonnez-vous à ce journal. C'est non seulement un droit, mais un devoir. L'agriculture, notre richesse, notre survie, est entre vos mains.

Les méthodes prêchées, les idées émises à jet continu, les réformes probantes, basées sur des expériences logiques et fructueuses, voilà le secret du succès. Que le gouvernement ne soit pas l'unique providence; autrement, c'est la ruine.

Comment lire?

Un crayon à la main, l'esprit largement ouvert. Soulignez les mots frappants, les phrases convaincantes, plus encore inscrivez des notes en marge. Puis, le soir venu, avec les gars, près d'un bon feu qu'un vent hivernal attise, discutez-en les données. Dans ma paroisse, plusieurs pères de famille lisent ainsi leur "Journal d'Agriculture." Que de fines observations dont je fus témoin!

Quelque temps après, relisez. Que de constatations! La facette change; une banalité sera moralisatrice, deviendra un devoir. Aux lectures faites, vous jugerez hommes, choses, écrivains et griffonneurs. Plus encore, vous verrez s'il y a progrès, si votre valeur morale, physique, matérielle est ascendante, si elle tend à la réalisation d'un idéal élevé. Du contraire ne parlons pas. Laissons seul le thermomètre baisser pendant ces grands froids de l'hiver.

Alors la lecture des choses de la terre vous passionnera; vous comprendrez mieux votre rôle. Vous deviendrez un sauveur du sol! Il nous faut le triomphe de l'esprit sur la matière.

De nos jours, un cultivateur sans savoir, c'est une ferme sans vaches; ça tarit, ça appelle misère.

J. Roméo BRUNEAU, N.P.  
St-Damase, cté de St-Hyacinthe.

## Le 65<sup>e</sup> rapport annuel de la SUN LIFE ASSURANCE COMPANY OF CANADA

atteste la solidité et la stabilité de  
l'assurance-vie

institution qui repose sur la libre association de ses membres et  
que rien, depuis des générations, n'a pu ébranler

### TRAITS SAILLANTS DE L'EXERCICE 1935

**ASSURANCES EN VIGUEUR**—plus de deux milliards sept cents millions de dollars. C'est ce montant que la Sun Life versera à mesure que les polices actuellement en vigueur arriveront à échéance. Plus d'un million d'assurés économes et prévoyants ont, grâce à ces polices, la certitude que, s'ils meurent prématurément, leurs familles auront de quoi subvenir à leurs besoins, et que, s'ils atteignent l'âge de la retraite, ils seront eux-mêmes à l'abri des soucis matériels.

**NOUVELLES ASSURANCES ÉMISES** pendant l'année (première prime versée)—plus de deux cents millions de dollars. En 1935, plus de soixante-dix mille personnes se sont créés un patrimoine en achetant des polices de la Sun Life, assurant ainsi la protection de plusieurs milliers de foyers.

**LES ASSURÉS ET LES BÉNÉFICIAIRES** ont reçu quatre-vingts millions de dollars, soit plus de deux cent quatre-vingt-cinq mille dollars par jour ouvrable. Au cours de ses soixante-cinq années d'activité, la Sun Life a versé à ses assurés et aux bénéficiaires de ses polices plus de neuf cents millions de dollars.

**L'ACTIF**, qui s'élève à plus de sept cents millions de dollars, garantit que le règlement de toutes les polices de la Sun Life sera effectué sans retard à l'échéance. D'ici là, ces capitaux, placés pour le compte des assurés, contribuent dans une large mesure au développement économique du pays.

### EXTRAIT DU RAPPORT DES ADMINISTRATEURS

ASSURANCES EN VIGUEUR au 31 décembre 1935	\$2,736,960,000
NOUVELLES ASSURANCES ÉMISES (première prime versée)	219,076,000
RECETTES DE L'EXERCICE	153,406,000
DÉBOURSÉS DE L'EXERCICE	106,175,000
EXCÉDENT DES RECETTES SUR LES DÉBOURSÉS	47,231,000
VERSEMENTS AUX ASSURÉS ET AUX BÉNÉFICIAIRES:	
En 1935	80,284,000
Depuis la fondation	968,614,000
ACTIF	707,052,000
PASSIF	692,620,000
CAPITAL VERSÉ (\$2,000,000) et solde créditeur du compte des actionnaires	\$3,281,000
RÉSERVE pour dépréciation des prêts hypothécaires et des immeubles	5,201,000
SURPLUS	5,950,000
	\$14,432,000

L'actif a été évalué suivant les données autorisées par le département fédéral des Assurances du Canada.

## SUN LIFE ASSURANCE COMPANY OF CANADA



Jeunesse rurale en joie.

## Trois heures à l'École d'Agriculture de Ste-Martine

(Suite de la page 4)

garder les belles propriétés qui nous entourent jusqu'à l'horizon gris. J'ajouterai qu'en plus de cela, en dehors de la paisible vie rurale dont témoignent tous ces foyers paisibles où s'allument déjà les lampes du souper, je ne puis m'empêcher de revenir en esprit à deux grands noms qui se situent ici plus précisément qu'ailleurs en notre province. Salaberry, héros militaire, Honoré Mercier, réveilleur du destin national. Du premier, je veux seulement vous faire part d'une note de lecture que j'ai relevée récemment et non sans surprise. Il s'agit d'un Salaberry de France, dont l'existence m'a été révélée accidentellement. Ecoutez plutôt ces quelques lignes d'un des nombreux ouvrages historiques de Georges Lenôtre, intitulé *Dossiers de police*: "Valet de chambre chez M. de Salaberry, président de la Chambre des Comptes, un nommé Dassonville épousa en 1785 la fille du maître d'hôtel de l'ambassade d'Autriche, etc., etc." Le reste nous importe peu; mais le glorieux vainqueur canadien de la bataille de Châteauguay eut-il connaissance de son distingué parent d'outre-mer?

— Il est un peu tard pour le lui demander, fit le directeur du voyage. Mais quittons ces propos et mettons-nous en marche vers d'autres découvertes. Avec un peu de réflexion vous vous seriez aperçu, imparfait chroniqueur, que tout ce que vous venez de voir ne profite qu'aux garçons. Et les filles? Vous n'y avez pas pensé? Mais oui! on y a pensé. Et d'un pas plus vif nous revînmes à l'auto directorial qui nous emporta à une faible distance de là, toujours accompagnés de M. April.

Cette fois, nous allions visiter l'École Ménagère des Rév. Soeurs des Saints Noms de Jésus et Marie.

Mais qu'un visiteur masculin est inapte à parler de la merveille d'organisation qu'est un couvent d'enseignement ménager! Lequel d'entre nous pourrait décrire l'accueil plein de grâce de la Rév. Mère Supérieure et de ses assistantes, le charme des jeunes élèves

et l'intérêt profond qu'offrent leurs classes et leurs travaux? Dans une salle, un groupe de jeunes filles s'occupaient à des métiers à tisser et l'on entendait le claquement sec et régulier des navettes entremêlant les fils différemment nuancés. Seulement, ces métiers me surprenaient un peu par leur exigüité, leur petite dimension comparée à ceux de nos bonnes campagnardes.

— Ils donnent pourtant le même résultat, me dit-on; nous n'avons qu'à doubler la largeur de la trame. Et ces métiers prennent beaucoup moins de place, comme vous voyez. Nous en avons cependant un, que voici, fabriqué en Suède et sensiblement plus haut que les autres, mais d'une valeur équivalente...

C'est en tous cas le peu que j'ai pu y comprendre. Il était plus facile d'admirer les belles étoffes en pièce au toucher soyeux, qui faisaient rêver qu'on était député et qu'on pouvait s'offrir un complet élégant et patriotique. Sans compter que tous ces jeunes yeux qui nous entouraient avec un déferent empressement, comme si nous étions de vieux messieurs d'au moins quarante-trois ans, vous donnaient envie de vous rajeunir d'un quart de siècle, soit dit en excluant M. April, encore dans l'avril de la vie. Il importe de mentionner aussi la vaste cuisine et le dépôt de viandes, légumes et fruits mis en conserve qui firent dire au plus gourmand: "Mon Dieu, il ferait bon vivre ici, dressons-y trois tentes et attendons les élections." Mais c'eût été abuser de la règle monastique et, du reste, le moment était venu de prendre congé pour rentrer "au" Montréal dans un grand saut de *Chrysler*.

— De quoi, me demanda le chauffeur en montant son aiguille de vitesse, de quoi avez-vous été le plus frappé en tout cela?

— D'une chose, répondis-je lentement, qui vous étonnera peut-être parce que ce n'était pas, comme à moi, votre premier passage ici: c'est que tout au long de la visite, quelqu'un d'entre vous, visiteur ou professeur, échappait à chaque instant le nom de Mgr Allard, aujourd'hui défunt. Vous ne m'avez pas même dit quel était ce prélat, tant vous êtes tous péné-

trés de sa personnalité, respectueux devant l'oeuvre qu'il a laissée. Il semble avoir joué par ici un rôle de tout premier plan; quelle donc, s'il n'est pas trop tard pour le demander, était au juste sa fonction?

— Curé de Sainte-Martine, fondateur des deux écoles que nous avons visitées, répondit mon voisin d'une voix émue; et vous venez d'avoir sous les yeux la centième partie de ce qu'il a fait en passant sur la terre. Il est mort en septembre dernier. *Requiescat in pace!*...

## POUSSINS, POULETTES, COCHETS



Commandez de suite et profitez des rabais et conditions spéciales accordés aux commandes reçues avant le 31 mars. Joli Manuel sur les volailles prêt pour distribution. Poussins provenant de reproducteurs de deuxième génération et de poules ayant pondu 200 oeufs ou plus. Inoculés, approuvés par le gouvernement. Elevés pour la chair et la ponte.

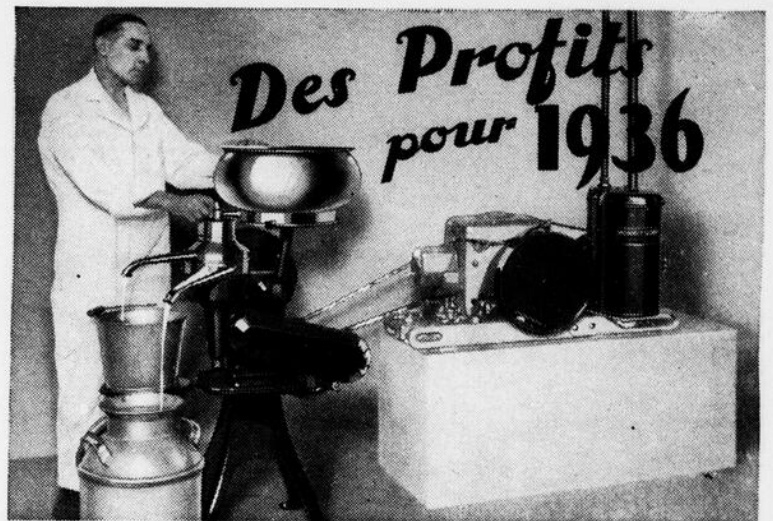
Liste de prix.  
Succursale du Québec:  
403 Est, rue Notre-Dame  
**Tweddle Chick Hatchery Limited**  
Adressez vos lettres à  
Case 6, - - - FERGUS, ONT.

## Augmentez vos profits en achetant des Poussins Baden



Provenant de reproducteurs au R.O.P. depuis deux générations et de poules pondant 200 oeufs et plus; ils ont subi l'épreuve du sang, sont tous sélectionnés et de forte taille. Demandez notre brochure et notre liste de prix de 1936. Conditions spéciales sur les commandes reçues avant le 15 mars.

Poussins élevés pour la chair et la ponte.  
**BADEN ELECTRIC CHICK HATCHERY**  
Boîte 6 - - - Baden, Ontario



## Outillage payant à posséder

### L'ECREMEUSE McCORMICK-DEERING

est l'écrémeuse parfaite sur le marché. Ses coussinets sur billes et ses disques en acier inoxydables vous garantissent de longues années d'une telle efficacité. Les disques sont faits de métal à grains serrés, forts et durables, tout à fait à l'épreuve de la rouille sous tous les rapports. Le bol McCormick-Deering est inamovible et donne un bon service propre, sanitaire, beaucoup supérieur à tout autre bol à disques en acier-carbone étamé.

### La TRAYEUSE McCORMICK-DEERING

est reconnue universellement pour ses caractéristiques d'hygiène qui lui font produire un lait de toute première qualité avec le minimum de bactéries. Elle présente plusieurs autres points appréciables qui en font la trayeuse par excellence. Allez voir votre marchand McCormick-Deering et faites-vous montrer ces accessoires laitiers modernes et économiques McCormick-Deering.

**INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY**  
HAMILTON of Canada, Ltd. ONTARIO

# Ecrémeuses . . . Trayeuses McCORMICK - DEERING



Élèves au travail à la forge de l'École d'Agriculture de Ste-Martine.

