

LA TERRE DE CHEZ NOUS

Prix de l'abonnement

Un an.....\$1.00
Trois ans.....\$2.50

Bulletin officiel
de l'Union Catholique des Cultivateurs
de la Province de Québec

Administration et Rédaction
1231 Demontigny Est
Montréal, P. Q.
Tél. Frontenac 5998

PARAIT LE MERCREDI DE CHAQUE SEMAINE

Publié à
GRDENVALE, P.Q.

24 JUILLET 1929

Vol. I, No. 20

Les mauvaises herbes

C'est le temps d'en détruire des milliers en faisant vos foins de bonne heure

Les "mauvaises herbes", tous les cultivateurs de la Province de Québec, commencent heureusement à s'en rendre compte, causent des torts considérables aux récoltes de notre province.

En France, M. Schribaux évalue à 50 francs par hectare, (au taux actuel du franc, cela fait \$2.00 par 2.5 acres), les pertes que les mauvaises herbes causent aux cultivateurs de son pays.

Au Canada, d'après M. H. Groh, Botaniste du Ministère Fédéral d'Agriculture, les mauvaises herbes nous causeraient des pertes annuelles pour \$150,000,000; et le Dr Pépin, analyste-surveillant de la Division des Semences, commentant dans un article du "Lien" les chiffres que nous venons de donner pour le Canada, dit:

"En se basant sur les statistiques de 1926, quant aux superficies et à la valeur des cultures, les dommages causés par les "mauvaises herbes" seraient de \$263.00 pour une ferme comprenant 100 acres de culture, soit une perte de 13% de la valeur marchande de la récolte.

Les mauvaises herbes se répandent très vite.— pourquoi?

Il ne faut pas retarder d'une année pour commencer à détruire les mauvaises herbes, car ces plantes se multiplient avec une rapidité effrayante et ceux qui s'occupent de l'important problème des mauvaises herbes n'en doutent pas, quand ils savent qu'un pied des mauvaises herbes que nous allons énumérer peut produire:

Nombre approximatif de graines

Chardon	18,000
Carotte sauvage	8,000
Moutarde sauvage	4,000
Herbe à poux	5,000
Sétaire verte	75,000
Bardane	35,000
Pissenlit	12,000
Epervière du Canada	28,000
Herbe à dinde	450,000
Plantain commun	55,000
Grande molène ou Tabac du diable ou Bouillon blanc	1,150,000

Ces chiffres quasi fantastiques sont cependant bien véridiques et ont été comptés en grande partie par M. A.-L. Stone, du Wisconsin, qui pendant très longtemps s'est occupé de l'important problème des mauvaises herbes.

En faisant les foins de bonne heure les cultivateurs détruisent des millions de mauvaises graines

Nous ne prétendons pas, par cet unique moyen, détruire toutes les mauvaises herbes qui se rencontrent sur une ferme, mais c'est un excellent moyen, parmi tous ceux que le cultivateur a à sa disposition. En faisant les foins de bonne heure, on détruit des milliards de mauvaises graines qui ne pourront arriver à maturité et qui, c'est incontestable, ne produiront pas de mauvaises plantes l'année suivante.

Il est prouvé, aujourd'hui, nous l'avons dit dans un article précédent, que le foin coupé en fleurs, contient plus d'éléments utiles à l'acre que le foin coupé tardivement. MM. Waters et Schweitzer ont prouvé que, toutes choses étant

égales, une récolte de mil coupée en pleine floraison donnait 2113 lbs. de matière totale digestible à l'acre et seulement 1754 lbs de matière totale digestible à l'acre lorsque ce dernier était coupé une fois arrivé à maturité.

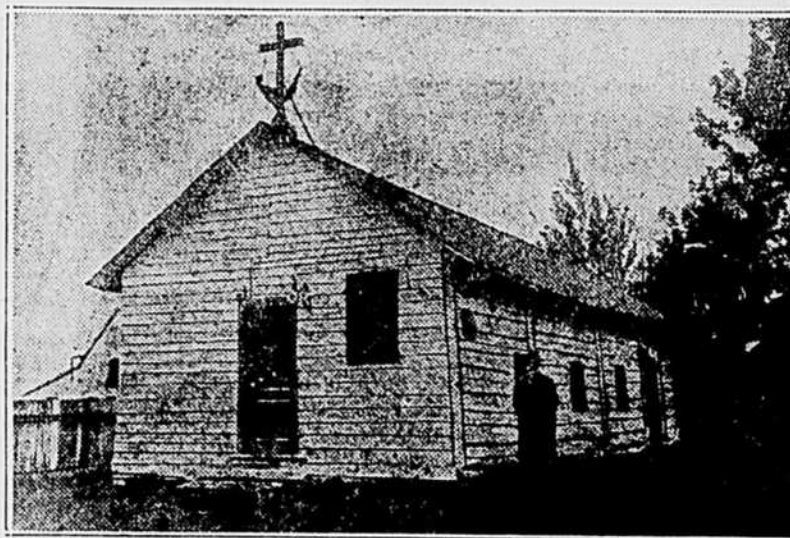
Il y a donc de grands avantages directs et indirects à faire ses foins de bonne heure.

Les mauvaises herbes causent des pertes considérables aux cultivateurs du Québec. Elles se répandent avec une rapidité effrayante si on ne cherche pas à les arrêter au bon moment. Le cultivateur en faisant ses foins de bonne heure en détruira des millions.

ELZEAR CAMPAGNA

Assistant-Inspecteur général des mauvaises herbes.

Une Statue à l'"Homme au Grand Coeur"



Le révérend père Albert Lacombe, missionnaire des Oblats, dont le nom est intimement mêlé à l'histoire de l'Ouest canadien, aura prochainement sa statue à Saint-Albert, paroisse située à neuf milles d'Edmonton, sur la ligne du Canadien National, et qu'il a fondée lui-même.

Le père Lacombe est parti de Montréal pour l'Ouest en 1849. Pendant 67 ans il évangélisa les sauvages et se fit tellement aimer par eux qu'ils lui donnèrent le nom d'"Homme au grand coeur". C'est pour rappeler le souvenir de ce saint homme qui fut aussi un diplomate habile que

l'Association des Anciens d'Alberta a ouvert une souscription pour le monument commémoratif qui sera inauguré ce mois-ci à Prince Albert, lieu où le père Lacombe est enterré.

La photographie reproduite plus haut montre la première chapelle construite dans l'Ouest par le père Lacombe en 1861. Elle devint par la suite la cathédrale de Mgr. Grandin, premier évêque de l'Ouest. Cette modeste chapelle sera désormais un monument historique grâce aux soins de la Commission spéciale qui a pris charge de sa conservation.—(Photo Canadien National).

Moyens de détruire le Ver importé du Chou

L'insecte que l'on appelle le ver importé du chou est la chenille verte veloutée qui cause tant de ravages tous les ans parmi les choux et les choux-fleurs. C'est le petit du papillon blanc que l'on voit au commencement de l'été voler parmi ces récoltes.

On a vu les premiers vers du chou récemment à Ottawa, rongeur des choux. Tous les planteurs devraient donc se tenir sur le qui-vive et appliquer immédiatement les mesures de protection dès qu'ils constatent que ces insectes ont commencé à se nourrir.

Le remède le plus recommandé est le saupoudrage avec de l'arséniate de plomb et de la chaux hydratée. On mélange une partie du poison avec huit parties de chaux hydratée et l'on saupoudre ce mélange sur les plantes de bonne heure le matin ou tard le soir, lorsque les feuilles sont humides de rosée. Il faut donner une attention toute spéciale à la partie centrale des choux et des choux-fleurs, car c'est à cette partie que l'insecte s'attaque de préférence. On fait deux ou trois applications au besoin; il faut avoir soin d'appliquer la poussière dès que les ravages de l'insecte sont constatés. La pulvérisation n'a pas donné de résultats satisfaisants à cause de l'état cirieux des feuilles.

Si les plantes doivent être traitées peu avant d'être vendues saupoudrez avec de la poudre fraîche de pyrèthre, une partie dans trois parties de chaux hydratée ou de farine. Cette substance n'est pas un poison pour l'homme. Vous pourrez vous la procurer chez un grainetier local, dans les pharmacies ou chez les marchands de drogues en gros.

Heureusement, les remèdes recommandés pour les vers du chou détruisent également d'autres insectes qui attaquent les choux et les choux-fleurs comme l'arpenreuse du chou et la teigne du chou.

Vous pourrez obtenir de plus amples renseignements en vous adressant au Bureau des Publications, Ministère de l'Agriculture, Ottawa ou à l'Entomologiste chargé des recherches sur les insectes qui nuisent aux légumes.

La conservation des oeufs à la maison

Beaucoup de gens mettent des oeufs en conserve pour l'hiver à cette époque, lorsque la ponte est plus active. La conservation des oeufs pour la famille est une question qui a reçu beaucoup d'attention de la part des experts. Des expériences sur la conservation des oeufs, commencées dès 1898 à la ferme expérimentale centrale, ont été continuées presque sans arrêt jusqu'à l'heure actuelle. Un grand nombre de préparations—liquides et solides—vendues comme préservatifs, ont été mises à l'essai et elles ont donné des résultats variables, bons, mau-

vais et indifférents. Deux préservatifs, l'eau de chaux et l'eau de verre (silicate de soude) se sont montrés très satisfaisants et bien supérieurs au grand nombre des préservatifs à l'essai. Dans tous deux, les oeufs se conservent sains et appétissants. Cependant l'eau de chaux a donné des résultats un peu meilleurs que l'eau de verre dans la majorité des expériences; elle coûte aussi moins cher et son emploi est plus agréable. Dans une circulaire publiée par le Ministère fédéral de l'Agriculture, le Dr. F. T. Shutt, Chimiste du Dominion dit que "les essais répétés pendant un grand nombre d'années nous permettent de recommander en toute confiance l'eau de chaux, qui est un bon préservatif pour la conservation des oeufs pour la famille". Cette circulaire, que l'on peut avoir en en faisant la demande au Bureau des Publications, Ministère de l'Agriculture, nous apprend que l'on prépare l'eau de chaux en faisant éteindre de la chaux vive, fraîchement brûlée, en l'éclaircissant avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème, et en la diluant tout en la brassant constamment, jusqu'à ce qu'on ait la quantité désirée. L'eau de chaux qui en résulte peut être employée immédiatement, ou on peut la laisser reposer pendant une heure et déverser le liquide supérieur du dépôt de chaux non dissout au fond. En suivant ces instructions et en employant de la chaux vive à raison de 1 livre pour 5 gallons d'eau, on prépare une eau de chaux saturée qui est très bonne pour la conservation des oeufs. Si l'on n'a pas de chaux vive on peut employer de la chaux éteinte (chaux hydratée comme celle que l'on emploie dans la préparation de la bouillie bordelaise).

On met les oeufs dans un pot, un baril étanche ou un autre récipient convenable, on les recouvre de l'eau de chaux et on les conserve dans un endroit frais.

Choses à éviter dans la fabrication des conserves

Il est souvent utile de dire aux gens ce qu'ils ne doivent pas faire, surtout peut-être dans la fabrication des conserves. La plupart des ménagères sont plus ou moins bien renseignées sur cette question et beaucoup d'entre elles ne se rendent pas compte aussi bien qu'elles le devraient de la nécessité de faire l'opération parfaitement et avec le plus grand soin.

N'oubliez pas d'essayer vos bocaux avec de nouveaux caoutchoucs avant de commencer à stériliser. N'employez pas, pour commencer, des bocaux mesurant plus d'une pinte. La stérilisation se fait d'autant plus facilement que le bocal est plus petit.

N'employez pas de vieux caoutchoucs. Cela vous coûtera moins cher d'acheter de nouveaux caoutchoucs que de perdre vos légumes.

N'essayez pas de mettre une large rondelle de caoutchouc sur un bocal à couvercle vissé. Les larges ron-

delles sont pour les couvercles à ressort; les rondelles étroites, pour les couvercles vissés.

Ne mettez pas moins de temps qu'il en faut pour stériliser. N'oubliez pas de boucher les bocaux hermétiquement. Veillez à ce que le ressort soit ajusté de façon à donner une bonne pression sur les bocaux dont le couvercle est à ressort, et que le couvercle vissé ne glisse pas sur les bocaux à couvercle vissé. Ne laissez pas tomber la chaleur jusqu'à ce que l'eau ne bouille plus. Tenez l'eau toujours bouillante, à gros bouillons.

N'employez pour les légumes que des bocaux qui se bouchent parfaitement. Mettez dans les bocaux ébréchés ou inégaux des produits de conservation facile, comme des cornichons, des confitures et des gelées.

N'employez jamais un linge sale pour essuyer le dessus du bocal; vous vous exposeriez ainsi à perdre tout le fruit de votre travail.

Le Bureau des publications du Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, enverra des renseignements imprimés sur la fabrication des conserves à tous ceux qui lui en feront la demande.

Le crédit populaire dans le Québec

MARIA

Les banques ordinaires sont-elles capables de faire le crédit populaire et agricole dans notre province? je répons: Non. Il y a dix ans, M. Joseph Pégat de la Croix de Paris traitait à fond cette question. Il écrivait:

"Existe-t-il pour les affaires agricoles, industrielles, commerciales de petite ou de moyenne importance, des organismes financiers qui soient en mesure et en volonté de les soutenir, non pas seulement par l'escompte du papier ou le prêt sur garanties, mais encore plus largement en leur fournissant les capitaux nécessaires au développement normal, et, le cas échéant, à un développement extraordinaire?"

Nous avons déjà fait remarquer que les banques peuvent, dans certains cas, être utilisées et le sont en effet dans une certaine mesure dans ce but pour les grandes affaires industrielles.

Elles ne le sont jamais pour les petites et les moyennes et ne peuvent pas l'être en raison des frais que nécessite la mise en mouvement de leurs services, frais hors de proportion avec les bénéfices légitimes qu'elles veulent s'assurer pour une opération de ce genre.

Mais toutes les banques sont-elles donc conçues dans le même esprit, édifiées sur les mêmes bases et les mêmes statuts?

Toutes ont-elles donc avec la même organisation, les mêmes buts? N'en est-il aucune qui puisse spécialement se livrer à des opérations qui donneraient satisfaction à l'agriculture et aux petites affaires?

On peut affirmer sans erreur qu'il en est ainsi.

En fait, sans se donner la peine de fouiller les statuts de toutes les banques—qu'elles s'intitulent banques, comptoirs, crédits, sociétés, qu'elle que soit leur sous-appellation attrayante propre à faire supposer qu'elles sont créées pour favoriser le développement de l'agriculture, du petit commerce et de la petite industrie—on ne court aucun risque d'erreur en disant que toutes ont la latitude légale de procurer les capitaux nécessaires à développer les affaires, mais qu'aucune ne consentira à user de cette liberté pour les affaires de minime importance: nous avons dit pourquoi.

Que nous nous trouvions en présence de banques de dépôts, de banques d'émissions ou de banques d'affaires, ce sont toujours les mêmes aspirations, les mêmes vues qui guident les directeurs et les Comités d'administration, à savoir: "gagner la confiance du public et drainer les réserves de l'épargne et les économies pour, avec les fonds ainsi accumulés dans leur caisse, se livrer aux classiques opérations de l'escompte du prêt sur titre ou sur garanties, de l'achat de l'or et de l'argent ou du papier pour elles et le compte de leur clientèle."

Quant aux émissions de billets—c'est leur rêve que de s'en mêler, et elles s'en mêlent toutes, mais à la double condition de ne s'occuper que du placement des fonds d'Etat ou emprunts de ville et des émissions des grandes affaires industrielles mines ou chemins de fer, ports ou canaux, etc. . . .

Qu'on ne cherche donc pas théoriquement la différence qu'il y a entre chacune de ces banques. Elles sont toutes "de la même farine" Elles se livrent toutes à toutes les opérations de bourse. Peut-être d'ailleurs n'est-il pas désirable qu'il en soit autrement?"

A peu de chose près, c'est l'histoire de nos propres banques que vous venez de lire. Elles sont cependant plus libérales que leurs congénères de France en ce qui concerne le commerce et l'industrie.

Mais quant au crédit agricole proprement dit, au petit crédit fait à l'ouvrier honnête et au colon, les banques de partout sont les mêmes partout: elles n'en font point. Elles n'ont pas été fondées pour cela.

Le petit crédit, comme le crédit agricole, est pourtant nécessaire, me diriez-vous?

Alors, créons-en un; et, créons-le par le Crédit Coopératif, la Caisse Populaire Desjardins. Voilà tout.

Maria est une belle paroisse du bas du fleuve St-Laurent. En 1925, elle a prêté \$47,625.65, distribuées en 197 prêts. En 1926 elle a consenti 144 prêts dont trois hypothécaires (\$4200.00) et 141 sur billet au montant de \$35,750.69.

Ah! si l'on voulait. Ce n'est pas l'argent qui manque dans nos paroisses rurales pour faire le crédit agricole; c'est l'organisation de cet argent. Pourquoi ne pas le faire alors en créant une Caisse Populaire Desjardins dans chacune de nos paroisses?

GEORGES DUGRAY

Bureau de direction:

ALDÉRIC LALONDE, *Président*
Rigaud.
JULIEN MÉTHÉ, *Vice-Président*,
St-Sébastien.
PAUL BOUCHER, *Secrétaire*,
Boucherville.
R. P. LÉON LEBEL S. J.,
Aumônier.
MIRE ERNEST SIMARD, B.C.L.,
Aviseur Légal.
ROBERT RAYNAULD, B.A., M.S.A.,
Rédacteur-Adjoint.

Directeurs:

Diocèse de Chicoutimi:
ANTOINE RIVERIN, Chicoutimi.
Diocèse de Gaspé:
ABBÉ J. A. ST-LAURENT,
St-Jean l'Évangéliste.
Diocèse de Haileybury:
J. B. LACASSE,
Notre-Dame du Nord.

La Terre de Chez Nous

Bulletin officiel de l'Union Catholique des Cultivateurs de la Province de Québec

Paraît le mercredi de chaque semaine

Adresser toutes communications à

l'U. C. C.

1231 DEMONTIGNY, EST., MONTREAL, P.Q.

Tel: Frontenac 5998

Lisez non pour contredire et confondre ni non plus pour croire aveuglément et répondre, mais bien plutôt pour peser et approfondir.—Roger Bacon.
Sachons remonter de la parole d'autrui si souvent trop étroite à la pensée souvent encore partielle mais bien plus large encore que la parole; de la pensée à l'intention souvent meilleure que la pensée; de l'une et de l'autre enfin au rayon d'éternelle vérité que notre frère qui pense et parle pour nous le dit à entrevu ou pressenti. — R. P. Gratry.

Diocèse de Joliette:
ADÉLARD CHEVRETTE,
St-Ambroise de Kildare.
Diocèse de Mont-Laurier:
P.Z. DESJARDINS, L'ANNONCIATION.
Diocèse de Montréal:
A. PAIEMENT, St-Hermas.
Diocèse de Nicolet:
LÉON TURCOTTE, Victoriaville.
Diocèse d'Ottawa:
ALBERT LAMARCHE, Lachute.
Diocèse de Québec:
LÉONARD LEMAY, Ste-Émilie.
Diocèse de Rimouski:
ALBERT RIOUX, Sayabec.
Diocèse de Sherbrooke:
ARSÈNE BÉRUBÉ, Coaticook.
Diocèse de St-Hyacinthe:
EPHREM OSTIGUY, St-Césaire.
Diocèse des Trois-Rivières:
OMER MILOT, YAMACHICHE.
Diocèse de Valleyfield:
J. F. PRUD'HOMME, Ste-Philomène.

Cruce et Aratro

Notre mot d'ordre

L'étude des coopératives

Au dernier congrès, les délégués de l'Union, persuadés que l'établissement de coopératives locales était le moyen le plus efficace de relever l'agriculture dans la province, décidèrent à l'unanimité de nommer un comité spécial dont la fonction serait de préparer des règlements de coopération en conformité avec les lois de la province. Ce comité était composé de Messieurs O. Milot, G. Drouin et A. Beauregard.

Ces messieurs se mirent sans retard à la besogne; ils ont étudié, médité, consulté; puis, de concert avec les meilleurs experts de la province en matière de coopérative, ils ont élaboré un règlement de première valeur, que nous avons fait imprimer sous le titre: *Statuts des Syndicats coopératifs agricoles*. Ces livrets, de forme commode à manier, sont en vente à notre secrétariat à raison de 15 sous l'unité.

Dès l'apparition de ces règlements, nous avons invité les dirigeants de nos cercles à s'en procurer quelques exemplaires, avec instruction de les faire étudier par leurs membres afin de hâter la création de coopératives au sein de l'Union.

Il y a quelques semaines, nous donnions comme mot d'ordre à tous nos cercles: *L'étude des coopératives*; et nous invitons de nouveau les secrétaires et les présidents à se munir au plus tôt de quelques exemplaires de nos règlements. Plusieurs ont répondu à notre appel; d'autres ont négligé jusqu'ici de se mettre en communication avec notre secrétariat!

Il y a là une indifférence que nous ne pouvons pas nous expliquer. La question de la coopération est, de l'avis de tous, la plus importante pour nous à l'heure actuelle. Nous sommes en retard sur tous les autres pays agricoles. Les Etats-Unis et les provinces voisines nous ont supplanté sur notre propre marché grâce à leurs multiples coopératives. Rien ne sert de se le cacher; l'union des forces a permis aux producteurs agricoles syndiqués des pays voisins d'offrir aux commerçants et aux consommateurs des avantages que nous ne pouvons espérer égarer tant que nous resterons des producteurs isolés. La production par coopération a mis nos concurrents en mesure d'offrir sur le marché des produits *uniformes, en grande quantité, classifiés*, attirant la faveur du client par un emballage artistique et savant. Tant que nous ne ferons pas aussi bien, nous n'aurons pas le droit de nous étonner que les commerçants et les consommateurs accordent leur préférence aux produits étrangers. Nous agissons de même dans nos propres achats. Or il sera impossible aux cultivateurs québécois de rivaliser avec les coopératives étrangères—à moins d'établir eux-mêmes des coopératives.

Alors qu'attendons-nous?

S'il faut créer des coopératives, qui doit en prendre l'initiative, sinon les cultivateurs?

Mais la fondation d'un syndicat coopératif ne doit pas s'improviser sous le coup de l'enthousiasme. Nous en avons trop vu de ces coopératives qui ont été créées un peu à l'aveuglette et qui ont eu une fin lamentable. Une coopérative ne saurait être solide et florissante à moins que tous les membres qui la composent ne se soient pénétrés au préalable d'une mentalité co-

opérative forte et éclairée; il leur faut pour cela apprendre à fond ce qu'est une coopérative, quels en sont l'organisation et le fonctionnement, quels devoirs incombent aux coopérateurs, quels sont les risques qu'ils courent et les avantages qu'ils pourront en retirer. Cela suppose une longue étude et une discussion sérieuse en commun des règlements de coopération. Déjà quelques-uns de nos cercles ont formé des syndicats d'achat et de vente suivant nos règlements; ces syndicats marchent à merveille et donnent les plus belles espérances. L'on pourra consulter à ce sujet les cercles de Rigaud et de Yamachiche. Nous voudrions que d'ici à un an l'exemple soit suivi par la plupart de nos cercles.

En résumé, le syndicat coopératif est le moyen de *payer moins cher ce que l'on achète, de récolter de meilleurs produits et de les vendre à un meilleur prix.*

Les cultivateurs veulent-ils profiter de ce triple gain? C'est à eux de se mettre à l'oeuvre, de s'aider eux-mêmes. Nous n'améliorerons pas notre situation en nous lamentant et en jetant la pierre aux consommateurs des villes qui persistent à acheter les produits étrangers lorsque ceux-ci sont supérieurs aux nôtres en réalité ou en apparence.

En avant donc les coopératives! C'est notre mot d'ordre. Mais comme il ne faut pas mettre la charrue avant les boeufs, commençons par *étudier à fond la question* et travaillons à *développer l'esprit coopératif au sein de nos cercles.*

De nouveau, nous demandons aux dirigeants de nos cercles de commander quelques exemplaires de nos *Statuts des syndicats coopératifs*, de les distribuer à leurs membres pour qu'ils les lisent et les méditent, et de les discuter au cours des prochaines séances de cercle.

LEON LEBEL, S.J.,
Aumônier général.

Notre concours de propagande

Tel que mentionné ailleurs dans le présent numéro, il s'ouvrira avec la semaine du 4 août pour se poursuivre jusqu'au début de novembre prochain.

Nous vous ferons connaître les conditions qu'il faudra remplir pour mériter ces magnifiques primes dans notre numéro du 31 juillet.

Nous savons que certains de ces concours organisés ne méritent guère qu'on s'y arrête. Laissez-nous vous dire qu'il n'en est plus de même avec celui de l'U.C.C. Il faudra s'y mettre vaillamment avec l'espoir de gagner l'une de ces superbes primes sans doute mais aussi avec la conviction qu'en travaillant à ce concours de propagande on fera oeuvre de bon membre et abonné.

Laissez-nous vous dire qu'il faudra vous donner de suite à cette propagande car vous constaterez que les premiers à l'oeuvre auront les chances les meilleures de conquies un trophée.

Lisez donc soigneusement notre numéro du 31 juillet qui vous renseignera sur tous ces points.

R.R.



ECHOS DES CERCLES



Heureuse initiative

Ste-Julie (Verchères)

Vicaire pendant vingt ans dans la métropole du Canada, je suis nommé en octobre 1928, curé de Ste-Julie-de-Verchères. Je remarque à mon arrivée dans ma première cure, que Ste-Julie n'est qu'à onze milles de Montréal, sur l'une de nos plus belles routes provinciales. Qui savait cela à Montréal? Que trente-deux érablières produisent 3,000 gallons de sirop et 1,000 livres de sucre. Qui savait encore?

Alors je désirai aider mes paroissiens à vendre leurs produits, faire connaître leur industrie, donner aux citoyens de Montréal l'occasion de goûter aux délices de l'érable, dans une cabane véritable, sise au centre d'une sucrerie, et leur faire bouillir l'eau sucrée dans le chaudron d'antan, l'ancien bassin et l'évaporateur moderne. Je transforme des remises neuves à voitures en cabane, où 10 poêles font cuire le sirop, le sucre, les repas, la tire, la trempette, le pain et les oeufs dans le sirop et j'annonce que le festin est servi pour 2,000 personnes. On vient. Mes producteurs de sucre exposent, au nombre de 45, quelques deux cents exhibits. Les autos amènent, le dimanche et les jours de semaine, des centaines de visiteurs américains et canadiens. Le village de Ste-Julie n'a jamais vu autant de voitures automobiles. On achète du sirop, de la tire, du sucre. On mange chaud et bon; c'est un succès. Je demande des prix aux grands magasins, aux compagnies et à messieurs les députés, préfets, maires, directeurs, agronomes. Tous donnent. Monsieur le chef de l'industrie du sucre de la province me fournit des juges et, le 20 courant, par la distribution des prix, un banquet de 600 convives termine ma grande exposition. Deux députés, deux agronomes, deux inspecteurs, 20 maires et monsieur C. Vaillancourt, notre très occupé chef lui-même, sont présents et adressent la parole d'encouragement à nos producteurs de sucre. Un magnifique oecroï du gouvernement est accueilli avec la meilleure joie canadienne.

Le résultat: l'an prochain et chaque année, Ste-Julie aura son exposition des produits de l'érable, comme Chambly a son exposition de fleurs.

Montréal saura où acheter son sirop et manger dans une cabane spacieuse, et Ste-Julie gardera l'honneur d'avoir amené la Métropole à se servir davantage des produits d'une industrie canadienne.

Je conduirai mes producteurs de sucre à Plessisville cet été, les pousserai à la coopération et leur ferai vendre leurs produits classifiés.

J'attends l'an prochain 5,000 personnes dans la belle et grande cabane à sucre de Ste-Julie-de-Verchères.

P.-A. LAFRANCE, curé.

Laverlochère (Témiscamingue) Le cercle de St-Isidore de Laverlochère a eu l'avantage d'entendre M. E.-A. Chartier propagandiste de la Maison Dupuis-Frères et bon ami des agriculteurs.

La conférence fut présidée par le président du cercle de l'U.C.C. Monsieur l'Aumônier nous présenta le conférencier en des termes très appropriés.

M. Chartier développa deux sujets. Dans la première partie, il nous parla du patriotisme économique et de "l'achat chez nous". Il sut, avec la conviction qu'on lui connaît établir que l'agriculteur est encore le meilleur levier pour assurer la survivance économique des Canadiens-Français. Il eut l'habileté de nous parler de sa maison avec discrétion et avec tact et il dit à l'occasion un bon mot en faveur de nos marchands locaux.

M. Chartier parla aussi à un groupe de notre cercle de l'U.C.C. leur donna d'excellents conseils et une directive pour la marche de leur cercle. En deux mots il fit l'histoire de l'U.C.C. car il la connaît pour avoir aidé à sa fondation et appuyé en particulier sur la nécessité pour les membres du cercle d'étudier leurs problèmes eux-mêmes. Il fit appel aux jeunes qui seront les agriculteurs de demain.

Ce fut une belle soirée que celle-là. La paroisse était au complet; tous s'étaient donné la main pour entendre le conférencier ami. Ceci est une bonne note pour la maison Dupuis Frères qui permet à son propagandiste de servir notre cause.

Résolutions adoptées

Considérant que nous venons de prendre connaissance du nouveau programme d'action agricole préparé par l'Honorable J.-L. Perron;

Considérant que dans ce programme, les cercles paroissiaux devront prendre une part active dans l'exécution de ce programme;

Considérant que la paroisse de Laverlochère groupe dans son cercle de l'U.C.C. un grand nombre de nos agriculteurs;

Considérant que dans ce nouveau programme nous y trouvons les meilleurs moyens pour améliorer notre agriculture;

Il a été proposé par Zéphirin Lupien, secondé par Donat Bougie et appuyé unanimement par l'assemblée qu'un vote de félicitations soit offert à l'honorable Ministre de l'agriculture et que ce dernier soit prié de vouloir bien compter sur la bonne volonté de chacun des membres de notre cercle pour la meilleure exécution des parties du programme qui devront intéresser notre région.

Que copie de cette résolution soit transmise à l'Honorable Ministre et aux journaux de notre région afin de stimuler les cercles à emboîter le pas dans cette marche vers le nouveau progrès de développement agricole.

Pierre FALARDEAU, sec.

Windsor (Richmond)

Après avis donné, une assemblée des Directeurs de l'U.C.C. du cercle local de St-Phillippe de Windsor a eu lieu le 7 juillet dernier. Les Directeurs suivants étaient présents: messieurs Joseph Croteau, président, Adjudor Langlois, Léon Simoneau et Philippe St-Onge, secrétaire.

Il fut proposé par Léon Simoneau et adopté à l'unanimité que demande soit faite au gouvernement provincial pour obtenir plus de protection contre les automobilistes peu scrupuleux qui circulent sur nos routes, matin et soir, alors que des cultivateurs sont obligés de conduire leurs vaches sur les chemins publics en vue de la traite; comme ces automobilistes frappent ces animaux et les blessent, sans même s'occuper du propriétaire, que demande soit faite au gouvernement d'imposer dans de tels cas une forte amende.

Nous insistons pour que tous les cercles appuient la présente résolution.

7 juillet, 1929.

Philippe ST-ONGE, sec.

St-Albert (Arthabaska)

A une assemblée de l'U.C.C. tenue sous la présidence de M. Misael Hébert, président et messieurs les directeurs Wilfrid Houle, Arthur Dumond et Archile Béliveau, formant quorum, à laquelle assemblée fut proposé par Arthur Dumond secondé par Archile Béliveau que les comptes des dépenses faites au pique-nique soient approuvés, il fut proposé par Wilfrid Houle, secondé par Archile Béliveau que ceux qui ont organisé les jeux sur le terrain du pique-nique soient remerciés de la part de tous les membres. Il fut également proposé par Wilfrid Houle secondé par Archile Béliveau que demande soit faite à l'Honorable Ministre Perron que le prix du fromage de la Coopérative soit envoyé à chaque vente à Victoriaville, et que ces prix soient affichés sur la planche à la vue des vendeurs et des acheteurs.

Proposé par Arthur Dumond secondé par Wilfrid Houle que demande soit faite au même Ministre, l'Honorable M. Perron qu'une enquête soit faite au sujet du classement et de la classification du fromage à cause des plaintes d'un grand nombre de cultivateurs de la paroisse de St-Albert.

Proposé par Wilfrid Houle, secondé par Archile Béliveau que demande soit faite auprès des autres cercles de l'U.C.C. afin d'appuyer cette demande auprès de l'Honorable Ministre Perron, demande qui devrait se faire urgente de la part des cultivateurs intéressés.

9 juillet 1929

Charles Edouard DUMOND, Secrétaire.

St-Jean-Baptiste (Rouville)

Le premier mardi de juillet se tenait au lieu ordinaire des réunions, l'assemblée de notre cercle de l'U.C.C.

Notre conseil municipal avait siégé ce même soir ce qui rendit l'assistance nombreuse. Notre Aumônier fit la prière d'usage à St-Isidore, le secrétaire donna lecture du rapport de la dernière réunion et des lettres reçues. Notre président donne un travail sur des choses d'actualité qui intéressent vivement l'auditoire, fit appel aux cultivateurs présents, qui ne seraient pas unionistes de se joindre aux membres de notre cercle afin qu'on soit fort pour le bien de l'agriculture. Un vote de remerciements fut voté au cercle de St-Damase de la magnifique réception qu'il fit à nos membres le 9 juin dernier à la Bénédiction de la statue de St-Isidore.

Le secrétaire.

La fonderie Bélanger

Les directeurs de cette importante Compagnie de Montmagny nous ont fait l'amabilité de nous envoyer leur plus récent catalogue; nous les remercions de cette délicate attention et nous les assurons du vif intérêt éprouvé à cette lecture.

Ce catalogue d'un format commode et d'une tenue typographique quasi impeccable intéressera sûrement tous ceux qui en feront la demande.

Ses charrues de différents modèles ainsi que les herses de toutes sortes devraient satisfaire les plus difficiles. Aussi recommandons-nous vivement à nos lecteurs la demande de ce catalogue dont la lecture sera sûrement de nature à leur profiter.

ROBERT RAYNAULD.

Jetez Votre Bandage

Les PLAPAO-PADS ADHESIFS de STUART diffèrent entièrement des bandages par le fait qu'ils sont des applicateurs mécano-chimiques faits auto-adhésifs dans le but exprès de maintenir le tonique musculaire "PLAPAO" constamment appliqué sur les parties affectées et de réduire tout glissement ou frottement douloureux au minimum.

GRATIS—ESSAI DE PLAPAO

Pas de courroies ni de boucles ou de ressorts attachés. Doux comme du velours. Faciles à appliquer. Peu coûteux.



Depuis bientôt un quart de siècle, des milliers nous font part du succès obtenu sans interruption de travail. Procédé de guérison naturel dispensant de l'usage subséquent d'un bandage. Grand Prix, Paris; Médaille d'Or, Rome. Des piles d'attestations légalisées à disposition. Essai de PLAPAO vous sera envoyé absolument Rien à payer pour cela, ni à présent, ni plus tard. Remplissez coupon ci-dessous et envoyez AUJOURD'HUI.

Plapao Co. 2217 Stuart Bldg., St. Louis, Mo.

Nom.....

Adresse.....

Pour essai de PLAPAO gratis par retour du courrier.

PAGE FEMININE

Rêve d'amour

Rêver d'amour un soir d'espérance infinie,
Alors qu'un besoin fou, troublante griserie,
Monte au cœur d'un immense et fécond dévouement. . .
Rêver des mots divins de tendresse éternelle
Dont l'écho redirait en finale: "Pour elle!"
Et ce refrain d'amour, l'écouter longuement.

Rêver d'un idéal haut placé, sans mirage,
Que n'effacerait pas l'impassible volage,
De tout bonheur humain, fatal briseur . . . le Temps.
M'abandonner au sort de ces charmes étranges,
Transformant tant de nuits en longues veilles blanches
Où l'on pleure d'espoir, vibrante infiniment. . .

Rêver aux cieux fermés par des milliers d'étoiles
Dont l'une, astre d'amour, percerait tous les voiles
M'attirant tout là-haut à son rayonnement. . .
Alors, dans un envol, ô faiblesse de femme!
Me livrer au secret de mes ailes de flamme . . .
D'un essor éperdu, me perdre au firmament.

Au foyer de l'Amour, vivre une heure dernière. . .
M'imprégner des rayons de subtile lumière. . .
Et mourir de l'ardeur d'un Rêve hélas! trop grand!

Louise De PROVENCE

A quoi servent les vieux

Deux vieux amis. . . Deux vieillards, un peu oubliés dans leur famille, comme on oublie, dans une chambre, un meuble ancien, démodé, qui ne sert plus à rien et qu'on se contente de ne pas laisser envahir par la poussière.

Ils se rencontrent, presque chaque après-midi, sur le porche de l'église, où ils viennent, quand le leur permettent et le soleil du bon Dieu, et l'apaisement de leurs douleurs.

Le plus cassé dit avec ce bon sourire d'une âme qui est dans la paix:

—Puisque le bon Dieu nous laisse encore sur la terre, il faut bien que nous soyons bons à quelque chose.

—Oui, oui, répond l'autre; le bon Dieu ne fait rien d'inutile, mais, ce quelque chose, le connais-tu?

—Oh! si je le savais! dirent-ils l'un en même temps que l'autre.

Et ils restèrent quelques instants silencieux, se regardant attristés.

Le curé de la paroisse, passant près de l'église, vint à eux, leur tendant ses deux mains:

—Pauvres vieux amis, leur dit-il, vous paraissez affligés. . .

—Ah! c'est que nous ne savons pas ce que le bon Dieu peut faire de nous en nous laissant si longtemps inutiles à tout, et . . . à charge peut-être à tous, dirent-ils tout bas.

Le curé sourit paternellement.

—Inutile! à charge! Non! Non! Entre les mains du bon Dieu, nul être n'est inutile.

—Vous priez bien un peu, n'est-ce pas?

—Oh! oui; presque tout le jour, dit le plus âgé: mais mon esprit s'en va je ne sais où; puis vient la somnolence, et la prière commencée ne s'achève jamais; elle se perd dans un rêve; et, alors, à quoi est-elle bonne?

—Ne dites pas cela, mon ami. Votre prière commencée est, à l'heure où le sommeil l'interrompt, continuée par votre ange gardien qui la porte en souriant au bon Dieu.

Et le bon Dieu sourit, lui aussi, et il l'accepte, et il écoute avec la joie de la mère qui écoute la respiration douce et paisible de son enfant qui dort.

Et cette prière de vous et de votre ange gardien est comme un parfum qui se répand là où vous le croyez inutile.

Vous souffrez bien un peu, n'est-ce pas?

Oh! oui, c'est le corps qui souffre, mais c'est le cœur surtout, nous sommes si seuls, et si nous ne nous aimions pas tous deux, ajouta-t-il, en serrant la main de son compagnon, personne ne nous aimerait.

C'est dur, allez, de sentir son cœur, ce cœur qui a tant aimé, qui s'est tant dévoué, qui a tant souffert, broyé par la parole dure quelquefois.

Et il pleura.

—O chers, chers amis, ajouta le prêtre, vous souvient-il de ces jours, où forts et laborieux, vous apportiez l'aisance, l'abondance à la maison?

Elle est passée pour vous l'heure de la vigueur pour l'intelligence et de la force pour les membres.

Elle est venue l'heure où le bon Dieu vous met sous le pressoir de la souffrance et des épreuves pour faire de vous des saints — les sauveurs de la famille.

Non! un chrétien qui souffre n'est pas inutile. Il est une force, il est une lumière, il est une richesse pour ceux au milieu desquels Dieu le laisse encore vivre. . .

Et les deux vieillards écoutaient en paix. . . et sur leur visage resplendissait un rayon de douce joie.

IGNOTUS

Les défauts d'une personne pieuse

Elle est tellement frileuse qu'elle a froid aux pieds de tous ceux qu'elle voit sans chaussures. Elle s'inquiète, elle grelotte, elle s'émeut jusqu'à ce qu'elle les ait réchauffés.

Elle est tellement distraite qu'elle laisse tomber ou qu'elle perd son porte-monnaie dans la poche du pauvre qui mendie, et elle est tout étonnée qu'on lui dise merci.

Elle est tellement négligente qu'elle ne sort jamais de la demeure d'un indigent sans laisser traîner ou tomber quelque chose de ce qui lui appartient et qu'elle ne pense jamais à réclamer.

Une de ses grandes joies est d'entendre quelquefois cette douce parole: Que Dieu vous le rende! Elle sait bien que c'est vrai.

Oh! ces défauts! Vous, aimables lectrices, ajoutez-les à ceux qui déparent votre vie, et vous verrez comme ils vous rendront bonnes et saintes.

Recettes culinaires

Salade de betteraves

2 betteraves,

2 blancs d'oeufs cuits dur,

Cresson ou autre garniture,

Sauce vinaigrette.

Mode de préparation:

I. Laver, brosser les betteraves et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

II. Faire refroidir, peler, couper, disposer dans un saladier et verser dessus une sauce vinaigrette.

III. Dresser avec du cresson, et les blancs d'oeufs hachés ou passés au tamis.

Conserves aux fraises ou framboises

La quantité de sucre à employer dépend du goût de chacun.

Une trop grande quantité de sucre enlève le goût naturel du fruit.

Toujours faire bouillir le sucre et l'eau au moins 5 minutes; puis couler le sirop, surtout s'il n'est pas limpide.

D'une manière approximative, calculer 1 chopine de sirop par bocal d'une pinte pour les gros fruits et une demi-chopine pour des petits fruits.

Fraises et framboises.—Bien laver les fruits; les mettre dans des bocaux chauds et stérilisés. Recouvrir de si-

rop bouillant. Fermer à demi et stériliser 16 minutes.

Sirop.—1 tasse de sucre pour 1 tasse d'eau.

Note.—Un sirop léger fait pâlir ces fruits à couleur délicate; pour obvier à cet inconvénient, on peut employer un sirop fait de 3 tasses de sucre pour 1 tasse d'eau; mais ce sirop étant plus dense les fruits montent à la surface.

Les secrets de beauté de Betty Compson

La beauté n'est pas une simple question d'épiderme; si vous avez de l'amour et de la bonté dans l'âme, vous ne pouvez pas faire autrement que d'être belle, quels que soient vos traits; si vous voyez de la beauté tout autour de vous, elle se reflètera sur votre visage.

Naturellement il faut accorder certains soins à la peau et se maintenir en bonne santé. Le cœur et l'esprit étant en bonnes conditions, la jeune fille moderne doit faire usage de tout ce qui existe pour embellir son apparence; je suis tout-à-fait en faveur du maquillage pourvu qu'il soit appliqué artistiquement, les cosmétiques d'aujourd'hui sont merveilleux si l'on sait en faire un bon emploi. Une jeune fille qui a par exemple les sourcils très blond a parfaitement raison de les accentuer légèrement.

L'achat du rouge est délicat, il faut bien savoir la nuance qui convient le mieux au teint que l'on a et surtout il ne faut pas en abuser; rien n'est ridicule comme la façon dont certaines jeunes filles se peignent.

Si une fille a la cheville bien faite, elle pourra porter des robes un peu plus courtes que celles qui ont les chevilles épaisses; également celles qui ont de beaux bras porteront des manches courtes. Les vêtements doivent être appropriés au genre de beauté de la personne, l'élégance étant une des conditions de la beauté.

A son travail, la jeune fille doit être habillée simplement; elle n'a nullement alors besoin d'attirer l'attention, mais pendant les heures de loisir ou quand elle est en société, elle doit se faire aussi jolie que possible, cette question de beauté constituant peut-être la différence qu'il y a entre des heures gaies ou des heures d'ennui.

En résumé, à mon avis la jeune fille qui veut être belle doit s'habiller de façon attrayante, se farder légèrement; artistiquement et avec goût, se garder le caractère jeune, ne penser qu'à des choses agréables, et elle sera sûre de créer une bonne impression autour d'elle.—Betty Compson.

Conseils pratiques

Des couteaux brillants

Vous connaissez sans doute l'emploi classique, pour les lames de couteaux, de la brique pilée ou pierre à couteaux. On met d'ordinaire cette poudre sur une planche spéciale et l'on frotte avec un morceau de cuir ou un bouchon de liège.

Il existe un autre procédé qui donne des couteaux étincelants: essayez de saupoudrer de cette même pierre à couteaux une pomme de terre coupée en deux et frottez votre lame avec ce morceau de pomme de terre. L'effet sera encore plus sûr si vous mêlez à votre brique pilée un peu de bicarbonate de soude.

—Comment! tu ne sais pas encore faire des commissions, à sept ans?

—Oh! madame, je n'aurai sept ans que ce soir à neuf heures! . . .

PREMIER COURS SPÉCIAL D'AGRICULTURE

donné par l'Institut Agricole d'Oka

Élevage systématique du bétail laitier

Frère ISIDORE, o.c.

professeur à l'Institut agricole d'Oka

Dans tous les cas où l'on a voulu employer des substituts du lait avant que les veaux eussent atteint l'âge de deux mois au moins, on a éprouvé des insuccès en élevage. C'est pourquoi on ne doit pas discontinuer le régime lacté avant que les jeunes animaux soient habitués à manger des aliments riches en matières azotées et minérales.

Les laitiers ont à choisir entre les procédés d'élevage suivants:

a) Avec un minimum de bon lait et de poudre de lait écrémé.

b) Avec un minimum de bon lait d'abord, puis de bon lait étendu d'eau.

c) Avec un minimum de bon lait et sevrage hâtif.

d) Avec un minimum de bon lait et de lait écrémé.

e) Avec un minimum de bon lait et bouillie lactée.

De nos jours beaucoup de vendeurs de lait sont revenus du préjugé que nous signalions plus haut et font l'élevage des génisses; et cela même dans les établissements où l'on prépare le lait *certifié*, celui qui, pourtant, obtient les plus hauts prix sur le marché.

De nombreuses expériences ont été faites dans le but de trouver des substituts du lait dans l'élevage des veaux; toutes ont démontré l'impossibilité d'assurer des résultats satisfaisants sans l'emploi du lait, au moins pendant les premiers mois, ce qui a amené les expérimentateurs à essayer divers systèmes ayant pour base un minimum de bon lait.

Elevage des veaux avec un minimum de bon lait et de poudre de lait écrémé

C'est tout un problème que d'élever des veaux avec un minimum de lait. Ce mode d'élevage est coûteux; aussi le cultivateur qui l'adopte aura intérêt à ne conserver que les génisses issues des meilleures laitières.

Le point important ici, plus encore que dans les systèmes précédents est de bien nourrir les veaux pendant les premières semaines, de ne pas liarder sur la quantité de lait à servir, et de ne pas supprimer le lait avant que les veaux soient en état de prospérer sans lui. Ici, surtout, on devra habituer, et d'ailleurs bonne heure que possible, les veaux à manger des concentrés et des fourrages. Les foin de légumineuses sont indispensables dans l'alimentation des veaux qu'on élève avec minimum de lait, et surtout les foin de trèfle et de luzerne fauchés et conservés dans les conditions requises pour leur assurer leur plus haute valeur nutritive et leur richesse en matière azotée et minérale, ainsi qu'en vitamines.

La poudre de lait est le meilleur substitut du lait écrémé; 10 lbs de poudre de lait, dissoute dans 90 lbs d'eau constituent un breuvage ayant pratiquement la même valeur que 100 lbs de lait écrémé. En effet, la poudre de lait ne diffère du lait écrémé que par la soustraction de l'eau; en lui restituant celle-ci dans la proportion de 9 lbs d'eau pour 1 lb de poudre, on obtient un produit qui ne diffère en rien du lait écrémé.

L'expérience a démontré que l'emploi de ce sous-produit donnait d'assez bons résultats et qu'à ce régime les veaux profitaient presque aussi bien qu'au lait écrémé.

Marche à suivre

Les éleveurs qui adoptent ce système nourrissent les veaux au bon lait pendant deux ou trois semaines, en observant les règles déjà indiquées, puis ils commencent à substituer graduellement la solution de poudre de lait au bon lait.

On dose ce breuvage à raison de 1 lb. de poudre de lait dans 9 lbs d'eau, ou de 10 lbs de poudre dans 90 lbs d'eau. On a soin de dissoudre d'abord la poudre dans une égale quantité d'eau froide ou tiède de fa-

çon à en faire une pâte sans grumeaux, puis on y ajoute la quantité d'eau requise. Les proportions doivent être les mêmes à tous les repas et servies régulièrement à la même température de 98 ou 100°F.

La substitution de ce breuvage au bon lait se fait à raison d'une livre par jour, c'est-à-dire qu'on retranche chaque jour une livre de bon lait qu'on remplace par une égale quantité de solution de poudre de lait. La cinquième ou sixième semaine le veau ne reçoit plus de bon lait. Cette substitution se fait selon les règles prescrites pour la transition du lait écrémé au bon lait.

Les veaux acceptent ce breuvage à l'égal du lait écrémé. On le sert de la même façon et accompagné des mêmes aliments complémentaires: concentrés et fourrages.

Quand les veaux ont atteint l'âge de deux mois et demi ou trois mois, on opère le sevrage en diminuant graduellement la solution de poudre de lait. La conduite du sevrage est la même qu'avec le lait écrémé liquide.

Si on le juge à propos, on peut donner la poudre de lait à l'état sec, mélangé avec les concentrés, à partir du sevrage jusqu'à six mois.

La livre de poudre de lait coûte sept sous, prix élevé, qui rend l'élevage des veaux avec ce sous-produit du commerce assez dispendieux; aussi, les éleveurs qui l'emploient sèvent-ils leurs veaux dès qu'ils peuvent prospérer avec des aliments concentrés et des foin de légumineuses, c'est-à-dire quand ils ont atteint l'âge de trois ou quatre mois.

A ce régime, pour nourrir un veau de poids moyen jusqu'à quatre mois, il faut environ 220 lbs de bon lait et 90 lbs de poudre de lait.

Elevage des veaux avec un minimum de bon lait dilué

Les laitiers qui vendent leur lait et qui ne font pas d'écémage peuvent encore élever un certain nombre de génisses chaque année en les nourrissant au lait complet pendant trois ou quatre semaines, puis avec

du lait complet dilué jusqu'au sevrage. Ce mode d'élevage, bien que coûteux, a aussi donné de bons résultats.

Durant le premier mois, les génisses reçoivent de bon lait à raison de 8, 10 ou 12 lbs suivant leur poids et leur âge.

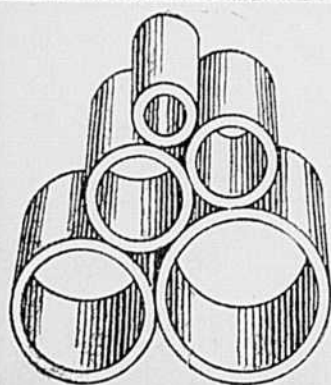
Dans les deux ou trois semaines suivantes, on diminue lentement ou graduellement la quantité de lait et on l'additionne d'eau tiède, pour s'arrêter à 3 lbs par jour ou 1½ lb par repas, ou encore ¼ de bon lait dans ¾ d'eau tiède, jusqu'au sevrage qui peut se faire à cinq mois lorsque les veaux ont bien marché.

Cette méthode, préconisée par M. le professeur G. Toupin, a pris de la vogue chez un bon nombre de laitiers du comté des Deux-Montagnes. Les résultats obtenus sont très satisfaisants; les veaux sont bien portants, ils profitent normalement et se maintiennent en bonne condition. Le seul inconvénient de cette méthode c'est que l'élevage des veaux ainsi nourris est coûteux. Il faut 700 à 800 lbs de bon lait par veau, mais, il n'y a pas à se le dissimuler, pour réussir dans l'élevage des génisses, les laitiers doivent détourner du commerce une certaine quantité de lait à leur avantage.

Si on désire élever un reproducteur en suivant cette méthode, on devra la modifier quelque peu. Après un mois, on diminue peu à peu la quantité de lait, on s'arrête à trois pintes par jour et on le nourrit ainsi jusqu'à six ou huit mois.

Dans tous ces modes d'élevage sans lait écrémé, c'est-à-dire avec un minimum de lait dilué, de petit-lait, de bouillie lactée, il importe particulièrement de servir des foin de légumineuses dès que les veaux veulent en manger et de leur composer des mélanges riches en protéine et en matières minérales. La farine de sang entre avantageusement dans ces mélanges de concentrés, comme de tous ceux qu'on sert aux veaux nourris avec un minimum de lait entier, ou qu'on élève au petit-lait.

(A Suivre)



TUYAUX de DRAINAGE

EN TERRE CUITE

"CITADELLE"

3 - 4 - 6 - 8 - 9 - 10 et 12 pouces

DEMANDEZ NOS PRIX

Manufacturés par

BRIQUE CITADELLE, Ltée

14-16 rue St-Joseph - Québec

AUX CULTIVATEURS

du district de Québec

EXPÉDIEZ VOTRE CRÈME

A QUÉBEC

et sauvez sur les frais de transport.
CALCULEZ quel montant vous économisez pendant une année, nous sommes certains que vous expédieriez votre crème à

LAITERIE LAVAL ENRG.

237, 4ième Avenue, - - Limoilou, QUÉBEC

Capital, \$500,000.00

Références: Banque Canadienne Nationale et Banque de Montréal

DEUXIÈME COURS SPÉCIAL D'AGRICULTURE

donné par l'Institut Agricole d'Oka

Culture de la pomme de terre

B. BARIBEAU

Dans les districts à pommes de terre le genre d'assolements le plus pratique et le plus en vogue parmi les meilleurs producteurs canadiens et américains est sans contredit celui de trois ans bien qu'un bon nombre soit en faveur de celui de quatre ans.

Nous donnons ici la manière de procéder avec l'assolement de trois et quatre ans:—

Assolement de 3 ans.

1ère Année, Patate,
2ème Année, Grains et trèfle,
3ème Année, Foin de trèfle, fumure et labour.

Assolement de 4 ans.

1ère Année, Patate,
2ème Année, Grains, Trèfle et Mil.
3ème Année, Trèfle,
4ème Année, Prairie de Mil ou pâturage, fumure et labour.

Dans l'assolement de trois ans, l'on coupe la première pousse de trèfle et l'on enfouit le regain ou la seconde pousse avec la fumure par un labour de fin d'été ou d'automne. Dans l'assolement de quatre ans, il y aurait avantage à faire un labour de fin d'été, en vue d'ameublir le sol et de détruire les graines de mauvaises herbes. A l'automne, en octobre, on pourrait appliquer le fumier et l'incorporer au sol par un labour profond.

Valeur alimentaire de la pomme de terre

Quelle est la valeur alimentaire des pommes de terre, comparée aux concentrés du marché?

Il faut à peu près:

4.5 minots de patates pour équivaloir à 1 minot de blé d'Inde No. 2.

3.7 minots de patates pour 1 minot d'orge.

2.1 minots de patates pour 1 minot d'avoine.

Examinons ces chiffres d'une autre manière. Il faut:

4.8 livres de patates pour remplacer approximativement 1 livre de blé d'Inde.

4.6 livres de patates pour 1 livre d'orge.

4.1 livres de patates pour 1 livre d'avoine.

30 livres de patates pour 29 livres d'ensilage.

Comparons la valeur des patates avec l'orge, avoine, etc.

D'après Kellner et autres, l'on peut servir par jour, 50 lbs. de patates par 1000 lbs. de poids vif aux animaux soumis à l'engraissement. Les vaches non vèlées peuvent recevoir 40 lbs. par jour et pour les vaches vèlées réduire cette quantité de moitié.

Les moutons peuvent recevoir 2½ lbs. de patates par 100 lbs. de poids vif.

Les chevaux de 3 à 5 lbs par jour, les chevaux ne faisant pas un travail dur peuvent recevoir jusqu'à 12 lbs par 1000 lbs de poids vif.

Les pommes de terre servies à l'état crû et en trop grande quantité peuvent amener des troubles digestifs (coliques etc).

Il faudra les faire cuire et ne pas les écraser une fois cuites, dans l'eau qui a servi à les cuire. Il vaut mieux rejeter cette eau. Ne servez pas les patates seules, mais pour qu'elles aient leur pleine valeur alimentaire, mélangez toujours une livre de moulée par quatre livres de patates.

Les patates servies crues ont à peu près les deux tiers seulement de la valeur alimentaire des patates cuites. Les patates cuites servies aux pores, on ajoute ½ livre de sel par 100 livres de patates, ils les préfèrent de beaucoup.

TROISIÈME PARTIE

Engrais naturels et engrais chimiques

La terre, dit un vieux proverbe, rend comme on lui donne: si l'on veut qu'elle rende beaucoup, il faut lui donner beaucoup.

Le sol, dans la plupart des fermes de la province de Québec, a plus ou moins besoin d'être engraisé; mais il me semble que ce soit surtout la matière organique ou l'humus qui fasse défaut. Or, il n'y a pas de meilleur moyen d'augmenter le quantité de matières organiques ou d'humus, et, conséquemment le pouvoir absorbant et la fertilité du sol, que l'emploi judicieux du fumier de ferme et de plantes légumineuses qu'on est convenu d'appeler engrais verts.

La pomme de terre est peut-être, de toutes les cultures de la ferme, celle qui bénéficie le plus d'une

bonne fumure et d'une bonne application d'engrais.

Il y a trois principales espèces d'engrais qu'on peut fournir à cette culture; nommons-les par ordre de mérite: le fumier de ferme, les engrais verts et les engrais chimiques.

Fumier de ferme

Le fumier de ferme doit former le fond, la base de la fumure, il exerce une profonde influence sur la texture physique du sol; de là sa grande valeur. Sous ce rapport le fumier de ferme est le plus important et le plus abondant fournisseur de matières organiques ou d'humus.

Le meilleur endroit pour conserver le fumier est le sol à engraisser. On devrait en autant que cela est possible, pour la pomme de terre, épandre le fumier vert à l'automne et l'incorporer immédiatement au sol par le labour. Si vous appliquez du fumier de ferme fermenté (vulgo—pourri) sur un sol qui ne porte pas de trèfle, appliquez-le au printemps et incorporez-le parfaitement au sol, par le hersage ou le labour. Les quantités à appliquer varient de 10 à 20 tonnes par acre, suivant la richesse du fumier, celle du sol et l'apport d'autres engrais. On doit, autant que possible, éviter d'appliquer le fumier de ferme, directement sur les semis de la pomme de terre, c'est-à-dire l'année même de la plantation. Il ne faut pas déposer de fumier de ferme, qu'il soit vert ou fermenté, dans les rangs avec les plants; autrement, l'on constatera à ses frais et dépens que la peau des tubercules aura été crevassée et galeuse. Pour la même raison, les applications de composés calcaires, (chaux) et les cendres de bois ne devraient jamais être appliqués directement à la culture de la pomme de terre. Le meilleur temps, pour ces applications, serait celui qui suit l'arrachage des pommes de terre à l'automne.

(A Suivre)

L'idée c'est une image, une représentation abstraite. La passion c'est du réel et qui vous mord et qui vous brûle.—Bourget.

J'OFFRE à vendre 550 renards noirs argentés enregistrés supérieurs, provenant de notre ferme et des pares affiliés au nôtre et dans lesquels nous sommes fortement intéressés.



Ces sujets proviennent des sujets enregistrés et scotés de 92 à 93. La moyenne de reproduction étant de 3¼ pour 1929.

Notre service de bulletin mensuel déjà inauguré depuis un an et le service de notre instructeur récemment à notre service montrent que le succès est dû à ceel. Le tout est offert gratuitement à tous nos nouveaux clients.

Prix spéciaux pour quantités Pour continuer notre marche dans le service donné, nous offrons:

GRATUITEMENT, notre livre intitulé: HISTORIQUE DE L'ELEVAGE DU RENARD ARGENTÉ afin de faciliter la tâche d'achat du futur débutant et de lui permettre de faire un achat avec jugement. Ce livre est tout à fait indépendant et chacun devrait en prendre lecture: il traite de l'élevage passé, présent et de ses probabilités futures.

RESERVEZ LE vôtre immédiatement, le nombre en est limité.

Représentants sérieux demandés.

ROLAND DALLAIRE
St-Evariste Sta., Qué., Canada

ÉPARGNEZ

5%

Nous accordons un escompte privilégié de 5% aux membres en règle de l'U.C.C. pour toute commande de \$25.00 et plus.

Deux ou plusieurs membres peuvent commander ensemble afin de profiter de cet avantage.

Aucun escompte pour les commandes de moins de \$25.00.

COMPTOIR POSTAL

Dupuis Frères

MONTREAL

Stérilisateurs et Sertisseuses

Appareils perfectionnés pour fabrication de conserves domestiques.

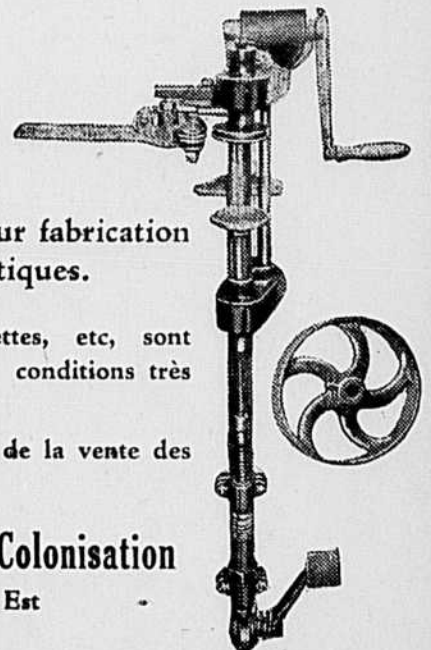
Boîtes sanitaires, cartons, étiquettes, etc, sont vendus par nous à des prix et conditions très raisonnables.

Nous nous chargeons également de la vente des conserves pour les cultivateurs.

La Société Nationale de Colonisation

433 rue Notre-Dame Est

Montreal.



Valeur du grain par minot			Valeur correspondante de patates par minot
Blé d'Inde	Orge	Avoine	Patates
\$0.68	\$0.96	\$0.32	\$0.15
\$0.90	\$0.74	\$0.42	\$0.20
\$1.13	\$0.93	\$0.53	\$0.25
\$1.35	\$1.11	\$0.64	\$0.30

Grand Concours de Propagande de l'U.C.C.

Commençant avec la semaine du 4 août

Il nous fait plaisir de vous en faire connaître les grandes lignes aujourd'hui même ainsi que la liste des primes déjà consenties par un groupe d'importantes maisons d'affaires du Québec qui s'intéressent au progrès de notre association

Dans le numéro du 31 juillet paraîtront les conditions de ce grand concours!

Les primes distribuées dans cette page seront la propriété des cercles qui se seront montrés les plus dévoués et les plus diligents.

Enfin plus de 100 prix seront accordés aux membres qui auront déployé le plus de zèle.

Qu'on se prépare à ce grand concours et qu'on s'y donne de tout coeur!

N.-V. Potash Export M.Y.

de Amsterdam, Hollande, par l'intermédiaire de son bureau de Montréal, 814, Edifice Banque Royale, est heureuse de fournir une tonne d'engrais potassique,

Valeur de \$45.00 à \$50.00 pour le grand concours de propagande de l'U.C.C.

SOUFFLEUR DE PAILLE

La Fonderie de Plessisville offre à l'un des cercles victorieux un Souffleur de Paille, qu'elle vient de lancer sur le marché. — Plessisville, Qué.

EPANDEUR TRIOMPHE \$135.00

Prime gracieusement offerte par la firme Matthews Moody & Sons, Ltd. — Terrebonne, Qué.

ENGRAIS PHOSPHATÉS \$112.00

Huit tonnes d'engrais. Généreux don des Phosphates Français Ltée, Québec.

FOURNAISE OVALE

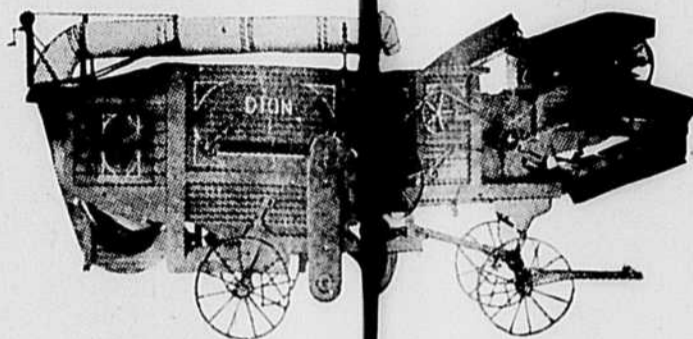
La Fonderie Bédard Ltée.

profite de la nouvelle occasion qui lui est fournie de prouver son encouragement à l'Union Catholique des Cultivateurs de la Province de Québec.

Ce lui est un réel plaisir d'offrir comme prime pour son grand concours de propagande la fameuse FOURNAISE OVALE qui convient tout spécialement aux cultivateurs.

LA Fonderie BÉDARD LIMITÉE L'ASSOMPTION

1^{er} PRIX Don général de la maison DION FRERE \$775.00



De PLUS en PLUS POPULAIRE

Il y a peut-être un an, dans, que vous vous proposez d'avoir une batteuse. Mettez-y à exécution cette année et renseignez-vous immédiatement sur la fameuse

BATTEUSE "DION"

Forte, efficace, améliorée

Vous pouvez vous la procurer cette année, fabriquée tout en bois, ou tout en acier. Les modèles sont identiques. La batteuse DION est la seule qui soit le fameux SOIGNEUR AUTOMATIQUE DION, inventé et breveté au pays — une amélioration qui distingue cette machine de toutes les autres et qui la place au premier rang.

Forte, simple dans ses mécanismes, cette batteuse bat aussi bien le trèfle que tous les grains, classifie parfaitement. C'est la machine que vous avez depuis longtemps et que vous pouvez vous procurer à de meilleures conditions intéressantes.

Demandez notre circulaire descriptive sans retard. — Cette.

DION & FRERE STE-THERESE, Cté. Terrebonne, P. Q.

En tout, au delà de \$2500.00 de prix

HERSE La Fonderie Bélanger de Montmagny est heureuse de contribuer de cette magnifique prime pour le grand concours de propagande de l'U.C.C. \$75.00

FOURNAISE A AIR CHAUD Don des Directeurs de la Fonderie de L'Islet. \$150.00

ÉVAPORATEUR Don de la Cie Jutras Ltée, de Victoriaville. Les produits de cette Compagnie essentiellement canadienne-française n'ont guère besoin d'être présentés au public. Sa réputation date déjà de nombreuses années. \$165.00

Une foule d'autres primes intéressantes seront encore ajoutées à cette liste déjà si substantielle! Qui les gagnera?

EN AVANT POUR L'UNION!

Tel. HARBOUR* 2116 145-149 Des Commissaires, Est — Montreal.

E. W. CARON

Meunier et Négociant en Farine Grains et Provisions

tient à prouver son encouragement à l'U.C.C. par un don de Deux tonnes de Corona Dairy Feed — Valeur \$90.

Grains louses — ou chars assortis

Demandez les produits CARONA

Le marché de la dernière heure

Dernière correction: mardi, 1.00 p.m.

VOS VENTES

Prix du gros, livré à Montréal

VEAUX DE LAIT	
Extra choix	11.00 à 12.50
Bon	8.75 à 10.50
Médium	7.00 à 8.50
Commun	6.00 à 6.50
DE CHAMPS	
Bon	6.50 à 7.00
Médium	5.75 à 6.25
Commun	5.00 à 5.50
BOUVILLONS	
Extra choix	11.00 à 11.50
Bon	10.00 à 10.75
Médium	8.75 à 9.75
Commun	7.00 à 8.50
TAUREAUX	
Extra choix	7.50 à 8.00
Bon	7.00 à 7.50
Médium	6.25 à 6.75
Commun (1000 lbs et plus)	6.25 à 7.00
Commun (750 à 1000 lbs)	5.00 à 6.25
TAURES	
Extra choix	9.25 à 10.00
Bon	8.00 à 9.00
Médium	6.50 à 7.50
Commun	5.00 à 6.25
VACHES	
Extra choix	7.75 à 8.25
Bon	6.75 à 7.50
Médium	5.50 à 6.50
Commun	4.50 à 5.25
Commun à désosser	3.00 à 4.50
PORCS	
150 lbs à 200	14.75 à 15.00
150 lbs à 230	14.00 à 14.50
125 lbs à 150	14.00 à 14.50
230 à 300	10.75 à 13.00
300 et plus	10.00 à 10.50
TRUIES	
No 1	10.50 à 11.00
No 2	9.50 à 10.25
No 3	9.00 à 9.50
Stag	5.00 à 7.00
AGNEAUX DU PRINTEMPS	
Bon	14.00
Médium	13.25 à 13.75
Commun	12.00 à 13.00
MOUTONS	
Bon	6.00 à 7.00
Médium	5.00 à 5.75
Commun	3.00 à 4.50
POULES	
Choix	0.25 à 0.26
Bonne, 4½ lbs et plus	0.23 à 0.24
Moyenne, 4 lbs et plus	0.22 à 0.23
Passable, 3 lbs et plus	0.20 à 0.21

BEURRE DE BEURRERIE	
Pasteurisé No 1	0.37
No 1	0.36½
No 2	0.36
FROMAGES LOCAUX	
(par 100 lbs)	0.16½
Meules de 20 lbs	15%
Meules de 5 lbs (paraffine)	0.18
OEUFS	
Frais extras	0.33
Frais premiers	0.28
Frais seconds	0.24
MIEL BRUN	
Chaudière de 60 lbs	0.07
Chaudière de 30 lbs	0.07½
Chaudière de 10 lbs	0.07¾
Chaudière de 5 lbs	0.08
Chaudière de 2½ lbs	0.09¾
SIROP D'ERABLE	
Nouveau	1.50
SUCRE DU PAYS	
No 1	0.16
POIS	
Importés	3.50
FEVES	
Sélectionnées à la main	5.10
PATATES	
Patates	0.50
FOURRAGES, PAILLES PRESSEES (à Montréal)	
PAILLE	
De blé d'avoine	8.00 à 8.50
FOIN	
De Mii	14.00 à 16.00
De Trèfle	12.00 à 15.00
Mêlé	11.00 à 14.00
PEAUX	
Peaux de boeufs (moins de 48 lbs.)	0.11
(plus de 48 lbs.)	0.09
Peaux de taureaux	0.06½
Peaux d'agneaux (la peau)	0.75 à 1.50
Peaux de chevaux (la peau)	0.00 à 3.50
LAINE	
Blanche non lavée	
Intermédiaire	0.25
Intermédiaire commune	0.24
Commune	0.21
Grossière	0.21
Grise et noire	
Endommagée	0.15
Blanche lavée	
Intermédiaire	0.31
Grossière	0.28
Noire	0.02

VOS ACHATS

Prix du gros, pris à Montréal

SUCRE	
Granulé (sac de jute)	5.15
Granulé (sac de coton)	5.25
CASSONADE	
No 1	4.90
No 2	4.80
MELASSE	
No 1 (Baril 25 gls)	0.54
No 1 (Tonneau de 90 gls)	0.51
LARD SALE brl de 200 lbs, par 100 lbs	
Gras de dos	40.00
Gras d'épaule	30.00
SAINDOUX	
Tinette de 60 lbs	0.16½
Seaux de 20 lbs	0.17
POISSONS FRAIS	
Saumon de Gaspé	0.28
Saumon B. C.	0.25
Maquereau	0.12
Homard vivant	0.50
Morue en tranche	0.07
Haddeck	0.06
Hareng	0.08
Doré	0.18
Truite des Lacs	0.23
Huîtres No. 1 en boîte	3.00
POISSONS FUMES	
Filet Nlobé	0.17
Kippers 40's	2.00
Hareng Boneless 1/10	1.60
Kippers Boneless 12 lbs	1.75
POISSONS SALES	
Morue Skinless 1/100	11.00
Morue Skinless, petite boîte de 30 lbs désossée en bandes	0.14
Morue grosse	0.07½
Morue petite	0.06½
SEL	
Fin (sac de 200 lbs)	1.95
Gros (sac de 140 lbs)	1.25
En pierre (sac de 100 lbs)	1.45
FARINE DE PAIN	
au char, le baril, en sacs	
Première patente	7.20
Deuxième patente	6.70
Forté à boulanger	5.00
INSECTICIDES	
Vert de Paris	
250 lbs (baril)	0.29½
50 lbs (bidon)	0.30
25 lbs (bidon)	0.30
1 lb. (boîte en carton)	0.31½
1 lb. (boîte métallique)	0.33½
Arséniate de plomb en poudre	
50 lbs (sac)	0.17
4 lbs (sac)	0.17
1 lb. (boîte)	0.19¾
Arséniate de chaux en poudre	
50 lbs (sac)	0.08¾
4 lbs (sac)	0.08¾
1 lb. (boîte)	0.13

ALIMENTS A BETAIL	
Son	33.00
Gru rouge	35.00
Middlings	41.00
Scalpures d'avoine	35.00
Farine de viande cuvée	85.00
Farine d'os	60.00
Écailles d'huîtres	23.00
Gravier	20.00
Farine fourragère	48.00
Gluten	54.00
le minot	
Blé à engrais No 1	1.26
Avoine à engrais No 1	0.74
Orge Can. Ouest No 3	1.00
Maïs argentin	1.17
GRAIN MOULU	
Blé-d'Inde moulu	2.30
Blé-d'Inde cassé	2.30
TOURTEAUX	
De lin	55.00
De coton, No 1	58.00
DRECHES	
Drèches de brasserie	33.00
Drèches de distillerie	33.00
HUILE	
A machine (baril de 40 gls)	1.50
A automobile (baril de 40 gls)	1.10
PETROLE	
Imperial Royalite (barils de bois de 42 gls)	0.22
Imperial Royalite (barils d'acier de 47 gls)	0.22
ENGRAIS CHIMIQUES	
F.A.B. Québec au char, la tonne	
Superphosphate 16% Ac. ph. assimilable	14.60
Phosphate Thomas 16% Ac. ph. assimilable	
80% de finesse, sacs de 200 lbs	16.75
Muriate de potasse 48% Potasse soluble	40.00
Sulfate de potasse 48% soluble	50.00
Sulfate d'ammoniaque 20% Azote soluble	54.00
Nitrate de soude 15% Azote	60.00
prix net, la tonne	
Nestor (2-8-4)	25.00
International (2-6-7)	26.00
Union (3-6-10)	30.00
Spécial (4-8-10)	36.00
Spécial (2-8-10)	32.00
Spécial (5-8-7)	37.00
Spécial (6-8-10)	39.00

Animaux abattus

VEAUX DE LAIT	
Choix (80-100 lbs)	0.16
No 1 (70-80 lbs)	0.15
No 2 (55-65 lbs)	0.14
VEAUX DE CHAMPS	
Sans classification	0.11
TAURES	
Choix (500-550 lbs)	0.17½
No 1 (450-550 lbs)	0.16
No 2 (400-450 lbs)	0.15
BOUVILLONS	
Choix (650-750 lbs)	0.20½
No 1 (500-650 lbs)	0.20
No 2 (475-550 lbs)	0.19½
VACHES	
Choix (600-700 lbs)	0.16½
No 1 (500-600 lbs)	0.16
No 2 (450-550 lbs)	0.15
TAUREAUX	
Choix (650-750 lbs)	0.15
No 1 (550-650 lbs)	0.14
No 2 (500-600 lbs)	0.13
A désosser (400-800)	0.12
PORCS	
No 1 (120-160 lbs)	0.18½
No 2 (150-200 lbs)	0.17½
No 3 (250 et plus)	0.16½
AGNEAUX DU PRINTEMPS	
No 1 (30-35 lbs)	0.26
No 2 (25-30 lbs)	0.20
MOUTONS	
Choix (55-70 lbs)	0.14
No 1 (50-60 lbs)	0.13
No 2 (40-50 lbs)	0.12
Communs et gras (80-100 lbs)	0.07

Marché du tabac

Vos Achats	
par balle de 25 à 50 lbs	
GRANDE VARIETE	
la livre	
Havane	0.08 à 0.14
Rouge	0.08 à 0.14
Connecticut	0.08 à 0.14
Bleu	0.08 à 0.14
TABAC AROMATIQUE	
la livre	
Obourg	0.18 à 0.30
Belgique	0.18 à 0.30
Rouge Quesnel	0.18 à 0.30
PETITE VARIETE AROMATIQUE	
la livre	
Quesnel	0.30 à 0.40
Petit Havane	0.30 à 0.40
Petit Canadien	0.30 à 0.40
Rose Quesnel	0.30 à 0.40
Vos Ventes	
par balle de 25 à 50 lbs	
PETITE VARIETE	
la livre	
Grand Havane	0.15 à 0.25
Grand Rouge	0.15 à 0.25
Connecticut	0.15 à 0.25
Bleu	0.15 à 0.25
TABAC AROMATIQUE	
la livre	
Obourg	0.30 à 0.40
Belgique	0.30 à 0.40
Rouge Quesnel	0.30 à 0.40
PETITE VARIETE AROMATIQUE	
la livre	
Quesnel	0.40 à 0.55
Petit Havane	0.40 à 0.55
Petit Canadien	0.40 à 0.55
Rose Quesnel	0.40 à 0.55

TRIBUNE LIBRE

L'enseignement agricole

Dans "La Terre de Chez Nous" du 10 juillet, nous voyons, à la page 3, sous le titre "Notre Doctrine" un exposé qui promet d'être très intéressant et qui déjà, prouve assez clairement la nécessité pour le cultivateur d'augmenter son bagage de science agricole. Ce premier point, je crois, est admis de tous ceux qui s'occupent quelque peu du problème agricole et il rencontrera certainement l'approbation de tous les vrais amis de l'agriculture.

A la page 10 du même numéro, sous le titre "Journée Sociale Agricole", monsieur Laurent Barré fait une juste revendication de la part qui revient au cultivateur dans la campagne de relèvement agricole à laquelle nous assistons actuellement, campagne qui se manifeste surtout sous forme de congrès, journées sociales etc.

Il est bien vrai que le cultivateur doit être le principal artisan de son propre relèvement et monsieur Barré est un de nos rares cultivateurs qui ont un exceptionnel mérite pour avoir révélé le cultivateur à lui-même, avoir secoué l'apathie de la masse et réveillé les énergies latentes nécessaires au succès que nous désirons tous.

Il est cependant un paragraphe que je trouve malheureux et qui, je crois, n'exprime pas complètement la pensée de son auteur; c'est celui où il est dit: "N'est-ce pas humiliant pour nous, cultivateurs, que toutes ces prétendues séances d'étude où les théoriciens, souvent ignorants, viennent exposer leurs théories, assez souvent creuses et inapplicables, dans une rhétorique qui fait bailler d'ennui".

Monsieur Barré, je le crois, est un des fervents adeptes de la science agricole. Vous-même, monsieur le Secrétaire, dans votre article, vous voulez commencer par établir la nécessité de cette science agricole. Où la puiserons-nous cette science agricole si nous considérons nos techniciens comme des "théoriciens ignorants qui viennent exposer leurs théories creuses et inapplicables".

C'est bien là, je crois, les théoriciens dont il s'agit, car je ne sache pas qu'il y ait beaucoup d'autres orateurs, à part les cultivateurs, pour exposer des théories dans ces séances d'étude.

Je crois qu'il y a là une malheureuse exagération ou une équivoque que monsieur Barré se doit de corriger. Nos techniciens agricoles ont fait réellement un travail considérable et éminemment utile dans la province de Québec. S'ils ne sont pas tous des hommes exceptionnels, il serait malheureux que l'on jette sur tout le groupe les quelques faiblesses que l'on peut constater chez quelques-uns.

A mon tour, je tiens à protester contre cette attribution de nullité du corps agronomique—car il me semble que c'est bien de lui qu'il s'agit

—dans la question du relèvement de notre classe agricole.

JOSEPH FERLAND
Ste-Marie de Beauce.

L'éducation des reporters

Pour faire suite à la lettre écrite par un ami des cultivateurs, un des fondateurs de l'U. C. C., et parue dans plusieurs journaux, la semaine dernière, je voudrais signaler un état de chose qui existe malheureusement, et dont la classe agricole en subit encore les conséquences.

L'auteur de la lettre susdite disait avec gros bon sens: "N'est-il pas humiliant pour nous, cultivateurs, d'être conviés à des réunions où l'on met en vedette n'importe qui, excepté des cultivateurs."

Et cela est vrai.

Il y a aussi une autre chose qui n'est pas moins blessante pour nous: c'est que les comptes rendus de ces séances agricoles qui paraissent dans les journaux laissent souvent dans

l'ombre les vrais intéressés à ces réunions, des cultivateurs qui en ont été les principaux et les seuls initiateurs et facteurs, pour mettre en lumière un professionnel qui a le privilège d'attacher trois ou quatre lettres à son nom un homme public ou politique qui s'invite à ces séances parce que son intérêt s'y rattache, bref, tous ceux qui ont un titre plus ronflant ou plus doré que celui que porte l'agriculteur.

Ceux qui n'ont pas assisté à ces réunions, qui n'en savent que ce que les journaux reproduisent sont, par conséquent, infailliblement induits en erreur; ils ignorent que tel ou tel de l'Union ou de ses vrais amis, les aumôniers des Cereles, les agronomes, ont parlé de choses pratiques, ont discuté des questions franchement agricoles, d'un réel intérêt pour le cultivateur, pour savoir quoi? que des professionnels ont ressassés tous les lieux communs! Vous êtes les rois du sol! . . . L'avenir de la race est dans vos mains! . . . etc. etc. Et qu'une foule de cultivateurs ont applaudi. . . .

N'est-ce pas qu'il y a là aussi une injustice, dans cette manière d'agir des reporters qui sont chargés de donner aux journaux des notes sur les faits qui se passent dans ces

réunions et les défigurent, les tronquent, sans parti pris, je veux le croire, mais les présentent de telle sorte que les lecteurs de ces journaux croient que nous ne sommes pas assez intelligents pour nous convoquer des congrès sans l'aide de professionnels pour remplir le programme et nous intéresser.

C'est un détail peut-être, dira-t-on, pour le relèvement de l'agriculture, mais, à mon avis, cela en est un grand; la puissance du journal est maintenant reconnue pour former la mentalité des gens et il y en a trop qui en profitent pour faire avaler gratuitement leurs sophismes.

Et je demande aux journaux qui se disent amis de l'agriculture de prendre note de cette chose dont ils sont, après tout, il me semble, les seuls responsables.

PIERRE E. BOUILLE.
Deschambault, P. Q.

Il faut être d'une région. On n'aimera jamais tant son pays que si l'on prend contact avec lui, si l'on appartient à une région, à une ville, à une association où l'on tiennne un rôle modeste, sa petite part de responsabilité, échappant par là à l'isolement d'un être irresponsable et sans solidarité qui croit s'être sauvé tout entier s'il a préservé sa peau.—Maurice Barré.

RITE-GOOD

100 VERRES DE LIQUEUR

pour
\$1.40

Pourquoi payer si cher pour avoir de la bière quand vous pouvez faire vous-même, sans trouble ni gâchis, sans ustensiles spéciaux et à si bas prix une **BIÈRE FORTE et MOUSSEUSE**, égale à celle des meilleures brasseries.

Achetez une tin de 2½ lbs.

RITE-GOOD

Combinaison Malt Extract
with Hop Flavour

La direction vous est fournie avec chaque tin et consiste à faire dissoudre le contenu de la tin dans 5 gallons d'eau bouillante en y ajoutant un morceau de levain et du sucre.

UN BREUVAGE NOURRISSANT ET
DE HAUTE QUALITE.

Chez votre épicier
ou expédié frais de
maille payés,

par
St. Lawrence Preserving Co.
Québec, Qué.

DEPT.
47



COMBINATION

MALT EXTRACT

Médecine vétérinaire

Donnée par le R. F. Gabriel, o.c.

Nous nous sommes assuré la collaboration d'un vétérinaire diplômé. Nos lecteurs qui auraient à le consulter pourront le faire dans ces colonnes pourvu: 1) Que leurs questions soient signées afin que nous sachions d'où elles viennent—les signatures seront gardées secrètes. Nos correspondants pourront ajouter un pseudonyme. —2) Ces correspondances devront être adressées: "Au R. Frère Gabriel, M. D. V. Institut Agricole d'Oka, La Trappe, Qué." Les demandes devront être brèves et bien explicites.

La fourbure du cheval

Les gros travaux de la ferme sont commencés; le cheval doit donner la mesure de sa capacité. Cette activité, désordonnée souvent, après une longue période d'inactivité relative a fréquemment pour résultat des troubles de la santé. Si le propriétaire, par une nourriture appropriée en qualité et en quantité, n'intervient pas, l'animal pourra en souffrir. En dehors des troubles généraux, il peut y avoir altération des organes qui sont surmenés. Parmi ceux-ci on peut mentionner le sabot. Cet organe, meurtri par la marche, peut devenir fourbu.

La fourbure ou congestion du pied consiste dans l'engorgement et l'inflammation de la membrane sensitive et sanguine. Cet organe d'une structure anatomique complexe comprend des os et des membranes charnues vasculaires, contenus dans une boîte cornée. S'il y a congestion des membranes internes du pied, il y a un engorgement des organes contenus dans cette boîte presque intolérable: c'est pour cette raison que la fourbure est une maladie très douloureuse.

La congestion des tissus mous du pied peut amener le décollement et la chute du sabot, ou bien des déformations plus ou moins prononcées de la région. Cette maladie peut atteindre les quatre pieds, se localiser aux deux pieds antérieurs ou postérieurs, ou bien ne frapper qu'un seul pied. Le plus souvent, ce sont les pieds antérieurs qui sont atteints. La fourbure d'un seul pied a le plus souvent pour cause une maladie de l'autre pied qui ne peut aider son congénère à supporter le poids du corps.

Les chevaux qui ont les pieds plats et mal conformés sont prédisposés à la maladie. Elle a pour cause un exercice violent, une alimentation irrationnelle, l'absorption d'une grande quantité d'eau froide lorsque le cheval est échauffé, les longs voyages, et, comme nous l'avons déjà dit, la station prolongée lorsqu'un cheval est forcé de se tenir sur un seul membre par suite de la maladie du membre opposé. Lorsque le cheval est fatigué et tout en sueur, un refroidissement brusque peut amener la fourbure.

Parfois, l'affection a une cause interne, étant consécutive à l'inflammation d'autres organes du corps. C'est ainsi que l'on a une fourbure de parturition; ici, l'inflammation du pied est consécutive à l'inflammation de l'utérus. Une indigestion avoine (coup d'avoine) ou l'absorption d'eau froide lorsque le cheval est en transpiration (coup d'eau) peuvent déterminer la fourbure.

Lorsqu'un vétérinaire, dans le cas d'une indigestion stomacale, donne un lavage d'estomac et qu'il y a décompression trop brusque de l'organe, il peut y avoir fourbure. La cause de la fourbure dans le cas d'indigestion s'explique difficilement. Les uns prétendent que l'inflammation des muqueuses se communique à la peau et de là au pied. Pour d'autres, il y aurait formation de toxines qui seraient absorbées par le sang. Ces toxines posséderaient une grande affinité pour le tissu lamellaire du pied et y détermineraient sa congestion et son inflammation.

La fourbure causée par les chocs extérieurs est beaucoup plus difficile à guérir que celle qui est consécutive à l'inflammation d'une muqueuse. Celle-ci cède facilement à un traitement prompt et intelligent et disparaît sans causer d'altération dans la structure anatomique du pied. La fourbure qui a pour cause les chocs extérieurs est susceptible d'amener des complications par suite de l'inflammation de l'os du pied. Elle est très douloureuse. Si le progrès du mal n'est pas de suite enrayé et s'il se produit un décollement du sabot, on ne peut espérer une guérison complète.

Nous verrons la semaine prochaine comment reconnaître et traiter la maladie.

Empoisonnement par les Ptomaines

QUESTION.—J'ai dans un poulailler près de 400 poulets, atteints pour la plupart d'une maladie qui s'est propagée rapidement. Au début, leurs plumes deviennent tout hérissées; ils marchent par sauts et titubent, paraissant souffrir du mal de pattes, et demeurent inactifs. Voudriez-vous me renseigner sur ce sujet?—A. D., J'aime la terre, St-Isidore.

REPONSE.—Les poulets sont empoisonnés par les ptomaines, c'est-à-dire par des poisons provenant d'altérations altérées.

Le traitement consiste à modifier l'alimentation et à donner aux volailles malades une cuillerée à thé d'huile de ricin (castor). On continue le traitement par l'administration de strychnine, un cinquième de grain toutes les cinq heures.

Gale sarcoptique du porc

QUESTION.—Par suite probablement de la misère endurée l'été dernier, de malpropreté, mes porcs souffrent du farcin. Je les ai lavés avec une petite lessive douce, faite avec de la cendre de bois. Ils éprouvent encore des démangeaisons et je crains la contagion pour les jeunes. Que me conseillez-vous dans ce cas?—Ths. G., St-Coeur de Marie, Lac St-Jean.

REPONSE.—Les pores sont atteints de gale sarcoptique, qui est une forme de gale, commune particulièrement chez les jeunes porcs tenus dans des locaux humides, sales et sombres. Comme traitement, placez-les dans de bonnes conditions hygiéniques, et appliquez un onguent composé de soufre, d'huile de cade et de vaseline.

Le traitement est long.

Consultations légales

Données par l'avisur légal de l'U.C.C.

Notre administration s'est assurée les services d'un expert en matières légales; M^{re} Ernest Simard, B.C.L., avisur légal de l'U. C. C. Seuls nos abonnés peuvent bénéficier de ce service. Les questions doivent être d'intérêt général et signées du nom de l'abonné et d'un pseudonyme. Les signatures seront confidentielles. Adressez comme suit: "La Terre de Chez Nous—Consultations Légales." On devra s'expliquer aussi brièvement que possible. Ces conditions remplies, nous nous ferons un plaisir de rendre service à nos amis.

QUESTION.—J'ai l'eau à l'aqueduc qui est fournie par une compagnie qui s'est engagée, par contrat, à nous fournir l'eau à perpétuité à tant de loyer par année. Cet aqueduc a un bout de mille pieds qui passe dans un cours d'eau dont la glace a baissé sur le tuyau, lequel s'est rompu et la compagnie ne veut pas le réparer avant que les glaces soient parties. Ai-je le droit de réclamer un dommage et de quelle manière procéder?—Un riverain.

REPONSE.—Si vous avez subi des dommages, il n'y a aucun doute que vous avez le droit de les réclamer. La façon de procéder serait de prendre une action devant la cour qui a juridiction.

QUESTION.—J'ai hiverné pour un jobber dans les chantiers et il m'a dit qu'il me donnerait \$70.00 par mois. Il m'a donné mon temps sur ce prix et le bureau ne m'a donné que ce que la compagnie garantissait, c'est-à-dire: \$60. par mois. Le commis m'a donné un reçu signé de sa main comme quoi il me revenait encore \$31.40. Puis-je exiger que le patron me donne le reste de mon salaire bien mérité et puis-je lui faire des frais?—Abonné.

REPONSE.—Il n'y a pas de doute que vous pouvez réclamer de votre employeur ce qu'il vous doit.

QUESTION.—(a) Un individu me doit de l'argent, argent que je lui ai prêté sur billet payable à mon ordre, pour un an, et des marchandises vendues. Le tout m'est dû depuis quatorze mois et il ne m'a rien donné, ni capital, ni intérêts. Quels moyens dois-je prendre pour me faire payer?

(b) Un hôtelier peut-il faire partie d'un conseil municipal à titre de conseiller ou de maire.—Electeur.

REPONSE.—(a) Si votre débiteur refuse de vous payer, le moyen de recouvrer ce qu'il vous doit est de prendre une action devant la Cour de justice qui a juridiction.

(b).—Non.

QUESTION.—Nous avons emprunté un objet en janvier et nous nous en sommes servis jusqu'à ce jour. Aujourd'hui le propriétaire demande .50 par mois pour s'en être servi. Sommes-nous obligés de payer les morceaux que nous avons brisés vu qu'il nous fait payer pour nous en être servis?—Un abonné.

REPONSE.—Oui.

QUESTION.—J'ai acheté deux chevaux l'année dernière d'un particulier, pour lesquels chevaux j'ai donné en retour et je n'ai aucun billet. J'ai payé mes chevaux et ces chevaux avaient fait alors deux ou trois mains et aujourd'hui le commerçant m'avise que les chevaux ne sont pas payés et qu'il a le droit de venir les chercher. J'ai alors pris connaissance de ses billets et sur ces derniers il est dit qu'il a droit sur ses chevaux jusqu'à parfait paiement?—Un abonné.

REPONSE.—A l'avenir quand vous achèterez des chevaux ou quoi que ce soit, vous serez mieux de vous assurer si votre vendeur en est propriétaire et peut vous donner un titre clair. Il n'y a aucun doute que si le cas que vous me présentez est exact, que le propriétaire des chevaux peut les revendiquer en votre possession. Vous auriez évidemment une action en dommages contre celui qui vous les a vendus.

QUESTION.—(a) Est-ce que j'ai le droit de me servir d'arsénique pour faire la chasse aux renards sur mon terrain?

(b) Advenant que des renards aillent mourir chez mes voisins et que ces derniers aient des animaux empoisonnés, est-ce qu'ils peuvent m'obliger de payer les dommages du moment qu'ils ont un certificat du vétérinaire?

(c) Est-ce criminel que de se servir d'arsénique pour faire la chasse?—Pit XXX.

REPONSE.—(a) Non.

(b) Oui.

(c) Oui.

QUESTION.—Quels frais les syndics et le curé d'une paroisse peuvent-ils faire à un contribuable qui est en retard pour paiement de répartition d'église; ce dernier a fait la demande d'argent à son père, mais sa réponse peut arriver en retard; le contribuable est solvable et capable de payer l'intérêt même de son retard?

(b) Est-ce qu'une municipalité peut évaluer un lot non bâti plus cher que la valeur dont le propriétaire peut trouver à vendre; ai-je droit de faire baisser cette évaluation au conseil municipal et de quelle manière dois-je m'y prendre?—En temps cependant.

REPONSE.—(a) Ils peuvent faire tous les frais que la loi leur permet.

(b) Si la répartition est trop élevée, vous avez le droit de la faire ajuster et le moyen de vous y prendre est de faire une requête à cet effet.

QUESTION.—Un individu refuse de payer une dette qu'il a reconnu devoir; c'est un employé du Gouvernement fédéral. Puis-je prendre jugement contre lui et faire saisir son salaire?—Bûche-ron.

REPONSE.—Le salaire d'un employé du Gouvernement fédéral n'est pas saisissable. Vous pouvez toujours prendre jugement contre lui mais vous ne pourrez pas saisir son salaire.

QUESTION.—A quelle valeur, dans une municipalité rurale, doit-on porter au rôle d'évaluation une buanderie dont les propriétaires refusent de vendre à un acheteur qui leur offre dix mille piastres pour les bâtisses, terrain et tous les ustensiles qu'il y a pour la fabrication du beurre?—Un estimateur.

REPONSE.—Le propriétaire de la dite buanderie a le droit de demander le prix qu'il juge à propos de demander et, à moins que ce soit pour utilité publique, personne ne peut l'exproprier.

QUESTION.—(a) Je suis tuteur de mon frère interne qui possède une propriété, puis-je la louer à prix fixe?

(b) Puis-je l'annoncer à louer au plus haut enchérisseur?

(c) Combien de temps doit durer l'annonce?—Marthe.

REPONSE.—(a) Oui.

(b) Oui.

(c) Le temps que vous voudrez.

INVESTEURS
Demandez ce "Manuel" et cette
formule de "Preuve d'Invention"
envoyés **Gratuits**
ALBERT FOURNIER
934 RUE STE CATHERINE EST
MONTREAL

TECHNIQUE AGRICOLE

Béliveau, Florentin
Beaudoin, Abbé Ed.
Baribeau, Bernard
Bois, Henri C.
Campagne, Elz.
Caron, Omer

Chagnon, Stanislas
Charbonneau, Anthime
Cyrile, R. P.
Désilets, Alphonse
Fontaine, Chs. Art.
Fortier, Pascal

Fortin, J.-Arthur
Fortin, Ls. de Gonzague
Gagnon, Aime
Gingras, Paul
Honoré, R. P.
Isidore, R. Fr.

Laflamme, Emile K.
Lallemant, Abbé Jean
Lamontagne, A.
Langelier, Gustave
Lavoie, J. H.
Leduc, Albert

Léopold, R.P.
Magnan, Jean-Chs.
Maheux, Geroges
Maur, R. P.
Montreuil, J. E.
Morin, Adrien

Nagant, H. M.
Prince, Gustave
Riodux, Albert
Rodrigue, X. N.
Roy, Jean L.
Roy, Jean L.

Toupin, Gustave
Vaillancourt, Cyrille
Vézina, P.-H.
Wilfrid, R.F.

Chaulage des sols

On nous parle souvent du chaulage des sols et des bienfaits qui en dérivent. Il est tout naturel alors de se demander: *pourquoi* employer de la chaux? *quand?* *sous quelle forme* et *quelle quantité?*

D'abord pourquoi utiliser la chaux?

Nous appliquons de la chaux sur le sol pour corriger l'acidité, condition désavantageuse à la production. Certaines récoltes, telles que le trèfle, la luzerne, ne réussissent pas du tout sur un sol acide, et d'autres, bien qu'elles puissent réussir, ne donnent pas de résultats appréciables.

Les récoltes ont besoin de chaux comme aliment, et si le sol n'en contient pas naturellement, on doit lui en fournir si l'on est désireux d'obtenir les meilleurs résultats. De plus la chaux a un effet avantageux sur la texture.

Dans la plupart des contrées où les précipitations atmosphériques sont considérables, nous avons des sols acides parce que l'eau qui coule continuellement à travers le sol entraîne avec elle la chaux qui s'y trouve.

L'acidité d'un sol peut se révéler par la végétation qui s'y rencontre ou qui ne s'y rencontre pas. Tel que mentionné plus haut, les trèfles ne viennent pas sur un sol acide. Et l'oseille est une mauvaise herbe qui est commune dans un sol acide.

En plus de la perte de chaux par drainage, une certaine quantité est utilisée par les récoltes produites sur la ferme. Certains sols sont naturellement bien pourvus en chaux et produiront pendant de nombreuses années d'excellentes récoltes sans aucune application. D'autres sols, plus pauvres en chaux, laissent voir bientôt leur défaut en cet élément par une décroissance dans leur productivité malgré l'application d'engrais naturels ou chimiques en quantité suffisante pour maintenir leur fertilité. Tous les sols sans doute tendent à perdre leur approvisionnement en chaux, mais ce fait est surtout remarquable dans les sols sablonneux ou graveleux parce qu'ils sont d'une texture plus ouverte et que le drainage y est plus facile. Nous remarquons aussi que les sols humides et mal drainés sont presque toujours de condition acide. Dans les sols riches en matière organique nous notons aussi souvent un manque de chaux. Nous voyons alors que tout dépend de la quantité de chaux contenue dans un sol naturellement, de la somme de pluie, de la sorte de sol, quand on veut découvrir s'il existe un besoin de chaux.

En plus de la correction de l'acidité et de la valeur comme aliment

pour la récolte, l'application de la chaux a un effet sur la texture du sol laquelle influence aussi la production. Dans un sol à argile lourde qui est très fermé et difficile à drainer, l'application de la chaux tend à agglomérer les particules et à former des groupements produisant ainsi un sol plus ouvert et de drainage plus facile. De tels sols deviennent alors moins massifs et sont plus poreux quand ils sèchent. L'une des difficultés dans le travail des sols argileux est leur massivité; l'application de la chaux les rend plus ouverts, plus aérés, et les racines des plantes y pénètrent plus profondément. Dès lors toute la nourriture du sol est employée pour la récolte. Les sols sèchent et se réchauffent plus rapidement au printemps, sont susceptibles d'être travaillés et semés plus tôt, et les chances sont meilleures d'obtenir une récolte avantageuse. Par l'application de la chaux donc les sols argileux deviennent plus légers, plus ouverts, de drainage plus facile.

Les sols sablonneux par cette même application de la chaux deviennent moins ouverts et moins d'éléments nutritifs sont entraînés dans les eaux de drainage. Sur cette sorte de sol cependant, l'application de la chaux ne doit pas être trop forte parce que les éléments nutritifs seront captés trop vite par la plante et dans ce cas, une ou deux bonnes récoltes seront obtenues mais un appauvrissement général du sol se produira. Sur ces sols, il faut veiller à ce qu'une application suffisante de fumier ou d'engrais vert soit fournie pour maintenir les éléments nutritifs en quantité suffisante dans le sol.

La chaux produit aussi dans le sol des conditions favorables à la décomposition des fumiers de fermes ou engrais verts et, par suite, la nourriture contenue dans ces éléments devient plus aisément assimilable. Où existe un sol acide, ce procédé de décomposition est très lent et bien que des engrais soient appliqués, ils sont d'assimilation très lente.

Bien que les éléments nutritifs puissent être présents dans le sol, il arrive souvent qu'ils n'y soient pas sous une forme aisément assimilable. Si le sol est acide, les éléments nutritifs ne sont guère assimilables. Par l'application de la chaux la condition est changée de telle façon que la plante se sert aisément de cette nourriture et comme résultat nous obtenons une abondante récolte.

La valeur des récoltes plus haut mentionnées, tels les trèfles, les luzernes, les pois, les fèves, mais par-

ticulièrement les trèfles comme agent d'approvisionnement de l'azote dans le sol, est si bien connu qu'il n'y a pas sujet à y revenir. Inutile de répéter aussi que l'azote est l'élément qui disparaît le premier dans le sol, qui est le plus dispendieux dans la composition des éléments chimiques commerciaux. Ces récoltes ne peuvent souffrir un sol acide; le trèfle alsike seul subsistera là où les autres ne pourront même vivre. Le trèfle rouge est l'une de nos récoltes les plus importantes au point de vue alimentaire et il répond spécialement à une application de chaux. La luzerne requiert aussi un sol bien fourni en chaux afin que son établissement soit assuré et c'est une récolte des plus utiles comme aliment pour le bétail. Elle peut durer jusqu'à 7 années sans diminuer la fertilité du sol. Il est donc de première importance que ces récoltes aient suffisamment de chaux pour fournir à leur besoin. Parmi les plantes fourragères non légumineuses, le blé-d'inde, le maïs, l'avoine, l'orge et le blé bénéficient d'une application de chaux. On peut noter ici que la gale sur les patates est susceptible d'accroissement par l'application de la chaux.

(à suivre)

Questions avicoles

Pour hâter la ponte

Q.—J'ai lu sur le revers de votre lettre en répondant à ma demande de renseignements votre formule d'alimentation pour les poussins. C'est regrettable que je ne l'aie pas eue auparavant, car j'ai 200 poulettes d'environ 6 mois, qui ne pondent pas encore. Comme vous avez été si empressé de me donner des renseignements, je me permets de vous demander votre formule d'alimentation pour la ponte.

R.—Tenez à volonté devant vos poulettes, dans une trémie, de la pâtée pour la ponte. Ces pâtées peuvent se trouver sur le marché, ou bien on peut les préparer soi-même comme suit:—

100 lbs de blé-d'Inde d'Argentine (moulu)
100 lbs de Gru blanc (middlings)
50 lbs Son
50 lbs Avoine tamisée
30 lbs Lait de beurre en poudre
25 lbs Farine de poisson
20 lbs Farine de viande
15 lbs Ecaillés d'huîtres broyées
15 lbs d'os broyés
5 lbs de gravier (grit)
4 lbs Craie en poudre
3 lbs Sel
3 lbs Charbon de bois
Grains: 100 lbs de Blé-d'Inde d'Argentine, concassé
100 lbs Blé
50 lbs Sarrasin.

Jetez ce grain dans la litière, le matin, en petite quantité; et le soir, à satiété. Pour ponte intense, donnez, en plus, une pâtée humide et chaude,* le midi, avec la même préparation que ci-dessus. Préparez-la avec du lait; si vous n'en avez pas, avec de l'eau. Breuvage: lait ou eau. La pâtée humide et chaude est excellente pour favoriser

la ponte d'hiver. Toutefois, elle rend les sujets plus aptes à prendre le coryza. De plus, cette même pâtée ne doit pas être servie aux poules destinées à la reproduction.

Engraissement des cochets

Q.—Quelle est la meilleure nourriture à donner pour l'engraissement des cochets?

R.—Pour les cochets de 2 mois, on sert la pâtée humide suivante:

1 partie de blé-d'Inde;
1 partie de farine d'orge;
1 partie de farine d'avoine;
1 partie de gru blanc.

Servez en pâtée médiocrement humide dans les premiers jours, 4 ou 5 fois par jour et très peu chaque fois (seulement ce qu'ils peuvent manger en une couple de minutes). Vous augmentez progressivement la durée du repas, et éclaircissez de plus en plus la pâtée. Dans les premiers jours, comme la pâtée est assez épaisse, vous leur donnez du lait à boire à volonté.

— Laissez-en manger pendant 10 à 15 minutes, tous les jours.

Cet engraissement doit durer 15 jours. Pour les cochets de 4 mois et plus, soit en épinette, soit en compartiment, voici la pâtée à donner, après un jeûne de 24 heures:

2 parties d'avoine moulue;
1 partie d'orge;
1 partie de gru blanc;
1 partie de sarrasin;
1 partie de blé-d'Inde.

L'avoine, le sarrasin et l'orge doivent être tamisés. Cette farine est mélangée avec du lait écrémé sur, de manière à ce que le mélange forme une pâtée claire, excepté pendant les premiers jours où il faudra donner cette pâtée épaisse. Détrempez-la 12 heures à l'avance, afin qu'elle subisse un commencement de fermentation.

Pour 10 lbs de farine, il faut ½ once de sel, et 15 lbs de lait environ, selon que le lait est liquide ou caillé.

Préparation à l'engraissement. On nourrit les cochets légèrement pendant la première semaine, avec trois repas par jour. Une ration d'environ 2 onces de nourriture pour 4 poulets, par repas, serait suffisante pour la première journée. Il vaudrait mieux en donner moins que trop, surtout les premiers jours. Après les repas, on nettoie et on renverse les augettes.

Vers la fin de la première semaine, on doit réduire graduellement le repas du midi, et augmenter en proportion ceux du matin et du soir, de façon à arriver, sans une trop brusque transition, à ne donner que 2 repas par jour.

Lorsqu'on ne sert que 2 repas, on fait durer chaque repas pendant une heure, distribuée de la façon suivante en trois services: Au premier, l'"entrée", on ne sert qu'une petite quantité de nourriture, pour ouvrir l'appétit; au second, 15 ou 20 minutes plus tard, on sert encore une petite quantité, mais plus forte cependant que la première; au troisième, environ une demi-heure après, on sert de la nourriture jusqu'à satiété.

Fumier de cheval

QUESTION.—Peut-on jeter le fumier de cheval dans la cour des poulets pour les faire travailler?

REPONSE.—Les poulets, oui; mais non les pondeuses.

Sel à médecine

Q.—Comment donner le sel à médecine aux poules couveuses; faut-il le faire dissoudre?

R.—Faites-le leur simplement avaler "en poudre".

L'horticulture Québécoise

(Suite de la page 11)

facturée est encore loin de répondre aux besoins des consommateurs canadiens, puisque d'après la même source d'information, le Canada dut importer, durant cette année-là, les quantités suivantes de conserves alimentaires:

Article	Quantité lbs	Valeur \$
Pommes de terre desséchées		22,968
Hancots au lard ..	2,064,985	125,923
Mais sucré	1,477,019	100,303
Pois verts	3,098,110	226,497
Tomates	1,036,163	77,695
Légumes divers ..	4,879,259	517,540
Asperges	844,681	125,370
Marinades... gals	96,318	130,083
	13,400,217	1,326,379

Bien que le marché intérieur soit le débouché le plus important, le marché extérieur, malgré son instabilité, constitue parfois un excellent débouché, pour l'écoulement des produits d'un pays qui possède, comme le nôtre, des avantages naturels et économiques tout à fait exceptionnels. Ainsi, favorisée comme elle l'est, non seulement par l'aptitude culturale de son sol et de son climat, mais encore, par sa situation géographique, par l'abondance de sa main-d'œuvre, par la valeur relativement peu élevée de sa capitalisation foncière, la province de Québec se trouve beaucoup mieux située que celles d'Ontario et de Colombie-Britannique, pour faire de l'exportation. Cependant, le défaut de qualité de ses productions fruitières, font que c'est elle qui exporte le moins, comme le prouvent les statistiques fédérales ci-dessous, pour l'exercice fiscal 1926-1927.

Si l'agriculture ne paie pas, chez nous, ce n'est sûrement pas, non plus, parce que nous manquons de débouchés, comme on peut le voir.

Voilà bien des chiffres indigestes que j'accumule devant vous, et pourtant, je suis encore loin de compte. Pour être complet, il m'eût fallu vous parler de nos productions spéciales, telles que tabac, chicorée à café, houblon; de nos industries pépiniéristes; de nos cultures forcées; du lamentable état de stagnation de notre culture ornementale et de l'organisation officielle et privée de l'horticulture. Le temps ne me le permettant, j'ai cru y compenser quelque peu, en prenant la respectueuse liberté de vous faire encombrer d'une volumineuse liasse de conférences que j'ai déjà eu l'occasion de donner sur les questions du tabac, de l'esthétique horticole et de la culture maraîchère, dans l'espoir de pouvoir ainsi me rendre utile à ceux d'entre vous qui s'y intéressent.

Je ne saurais toutefois fermer ce chapitre, sans appuyer sur le fait

qu'en dépit de l'éparpillement de ses cultures et du manque de coopération de ses producteurs, l'horticulture québécoise est encore présentement l'une des branches les plus payantes de l'industrie agricole. Et ce fait est à tel point reconnu que, de toutes parts, les agriculteurs y recourent en masse—comme jadis les assoiffés d'eau lustrale—pour en obtenir les profits que la culture extensive est impuissante à leur procurer. Aussi est-elle devenue la production auxiliaire indispensable à tout cultivateur qui veut développer sur sa ferme un système d'exploitation rationnelle capable de le faire vivre et de lui assurer des profits.

Au reste, les moyennes de profits nets de \$252.00, par arpent, pour la culture maraîchère; de \$342.00, par arpent, pour celle des petits fruits et de \$283.00, par arpent, pour celle des pommes, que nous avons obtenues, depuis trois ans, dans nos champs et vergers de démonstration, doivent suffire à justifier nos avancés.

Puisque le progrès de l'agriculture est si intimement lié au développement de l'horticulture; puisque les facteurs écologiques et économiques sont si favorables à ce développement puisqu'enfin, la "manie de la laideur" est en train de défigurer "le visage aimé de la patrie", il est temps ou jamais de donner à l'horticulture québécoise, l'essor qui, la dégageant de ses liens, lui permettra de semer à pleines mains sur le pays la richesse nécessaire à l'amélioration des conditions matérielles et les luxuriantes végétations indispensables à l'adoucissement des conditions morales d'existence de l'homme des champs.

11.—Ce qu'elle devrait être:—

L'horticulture québécoise ne prendra cet essor vers la prospérité, que si ses cultures fruitières, maraîchères et spéciales reçoivent une impulsion commerciale et industrielle capable de leur faire dominer la concurrence, et que si ses cultures ornementales reçoivent un élan assez fort pour les dégager de l'ornière de la routine, et une direction qui puisse les conduire vers les sommets de l'art esthétique.

L'obtention de ces résultats ne sera toutefois rendue possible que par l'éducation des différentes classes de la société, que par l'intelligente coopération du technicien, du producteur et du consommateur, et que par l'intervention des pouvoirs publics dont le rôle est d'éduquer les masses, d'aider au développement des forces productives et au maintien de leur équilibre.

Faire l'éducation horticole du producteur, c'est-à-dire le renseigner sur les exigences de l'offre et sur les moyens d'y satisfaire; lui ouvrir des horizons nouveaux sur les développements en perspective de son in-

dustrie; lui faire acquérir des habitudes de commerce, d'honnêteté et d'économie; développer chez lui le goût des belles végétations et le sens artistique; voilà la clef de voûte du problème horticole, puisque c'est d'elle que dépend sa solution.

En effet, aussi longtemps que le remueur du sol ne s'appliquera pas à produire un article dont la qualité soit en tout point conforme aux exigences de la demande; tant qu'il ne sera pas convaincu de la nécessité d'y satisfaire, d'augmenter ses rendements et d'abaisser son coût de revient, pour rendre son industrie payante; tant qu'il ignorera tout de l'organisation commerciale et industrielle de la production, telle qu'elle est chez nous et chez nos concurrents; qu'il continuera, par une habitude invétérée, à dissimuler des rebuts à travers une production de belle apparence et que toutes ses économies iront à la ville au lieu de retourner à la terre; aussi longtemps que les abords de son logis seront dépourvus de cette décoration végétale et florale qui en rendrait l'aspect à la fois si attrayant et reposant; bref, tant que persistera l'état de choses actuel, il ne pourra trouver dans l'horticulture la rétribution qu'il convoite et le bien-être auquel il aspire.

Faire l'éducation horticole du consommateur, c'est-à-dire le renseigner sur la nature et la diversité de nos productions domestiques; lui faire connaître les noms des meilleures variétés et des endroits d'où elles viennent; lui faire comprendre que tout se tient dans le développement des forces productives d'un pays et que lorsqu'il achète des produits de l'extérieur au détriment des nôtres, il décourage l'effort du producteur, diminue le pouvoir d'achat des campagnes, réduit l'activité commerciale et industrielle des villes et contribue ainsi à l'enchérissement du coût de la vie dont il sera tout à la fois l'auteur et la première victime; que, par contre, plus il consommera de produits domestiques, plus il en fera augmenter la production et que plus celle-ci sera abondante, meilleurs seront le commerce et l'industrie, et partant, moins élevé sera le coût de la vie. C'est ainsi qu'il finira par se rendre compte du rapport d'équilibre qui existe dans l'économie d'une nation et du rôle de première importance qu'y remplit le cuisinier du sol, jusque-là considéré par lui comme le paria de la société, mais désormais, comme son bienfaiteur.

De même qu'il faille commencer par faire l'éducation physique d'un individu avant d'en faire un athlète, de même aussi faut-il commencer par faire l'éducation horticole d'un producteur, avant d'en faire un coopérateur, parce que l'éducation est cause, et la coopération, effet. Conséquemment, meilleure sera l'éducation reçue par le producteur et le consommateur, meilleure sera la coopération entre producteurs et entre ceux-ci et les consommateurs.

Puisque c'est à tous et chacun de nous, Messieurs les techniciens, qu'incombe la lourde mais combien noble et patriotique tâche de faire

(Suite à la page 16)

A VENDRE

SOUVENIR DE FAMILLE.—Registre très important pour les familles. Prix 25 sous, s'adresser: Revd. E. P. Chouinard, Curé, Carleton Centre, Co. Bonaventure, P. Q.

LAPINS CHINCHILLA, CHATS SAUVAGES, Renards Noirs et Argentés, Visons, etc., Sujets de Choix, P. A. Boulet, Montmagny, P. Q., B. P. 315.

AGENTS DEMANDES.—Hommes ou femmes, faites de \$25.00 à \$50.00 par semaine en détaillant à domicile la grande ligne de produits Familex, plus de 150 items comprenant articles de toilette, produits domestiques, médecine vétérinaire. Réservez votre territoire, catalogue et proposition envoyés sans obligation. La Cie des Produits Familex 4785, rue Ste-Catherine Est, Montréal.

RENARDS ARGENTÉS



J'offre en vente 100 couples argentés enregistrés provenant de sujets prolifiques. J'offre en outre à ma clientèle un service d'instructeurs compétents, les visitant régulièrement, leur enseignant la meilleure manière d'élever leurs renards. J'ose me proclamer le seul dans Québec à offrir ce grand avantage qui est la vraie clef du succès.

Agents actifs demandés
C. E. BOUCHARD
Ste-Anne de la Pocatière, P.Q.

AVIS IMPORTANT

Envoyez votre crème où vous savez que vous serez payés les plus hauts prix du marché, en tout temps de l'année.

Tous nos vieux fournisseurs de crème sont satisfaits de la manière que nous les accommodons et des hauts prix que nous payons.

De plus nous payons le transport. Ecrivez-nous de suite. Nous avons de gros contrats à remplir.

Envoyez toute votre Crème à

**Brookside Dairy,
Ltd.**

**Chemin Saint-Louis
Québec**

Fournisseur du Château Frontenac
Hôpital Jeffrey Hale, Etc.

Affiliation de J.-B. Renaud
& Cie, Inc. Paiements assurés
2 fois par mois.

Vous sauvez 1½ à 2c par
livre de gras seulement sur
le transport.

Nous payons 3c de plus
pour la crème douce.

Articles exportés	CANADA		QUEBEC	
	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Pommes	1,038,768 bls	\$4,670,091	200 caisses	pr. exp.
Pommes de terre	8,319,080 mts	\$,717,425	325,131 "	\$409,043
Choux-navets	2,049,849 "	665,272	299,684 "	93,245
Oignons	84,399 "	125,439	20 "	33
Fraises	318,406 lbs	47,715	1,321 "	238
Tabac	6,330,972 "	...	150,000 "	...

L'horticulture Québécoise

(Suite de la page 15)

cette éducation et développer cet esprit de coopération indispensable au progrès de toutes les branches de la production agricole, sachons nous en acquitter à l'avantage de toutes les classes et à l'honneur de notre profession, en mettant à contribution non seulement notre cerveau, notre parole, notre plume et notre ardeur, mais encore tous les précieux apports des capitalistes, des industriels et des citoyens en général. Car s'il importe de convaincre les producteurs qu'il leur faut réussir pour devenir forts et en mesure de vendre efficacement leurs produits, il n'est pas moins important, dans bien des cas, de persuader ceux des nôtres qui disposent de capitaux, qu'ils auraient tout intérêt à les investir plutôt dans des industries horticoles qui profiteront à toute la nation, que dans des entreprises étrangères parfois risquées. Jusqu'ici, leur abstention de coopérer au développement de ces industries ne s'explique pas autrement que par le défaut d'éducation en la matière. Et si j'insiste de toutes mes forces sur ce point, Mesdames et Messieurs, c'est parce que je voudrais attirer votre attention et celle de tous mes compatriotes sur le fait, que des capitalistes et industriels ontariens ouvriront sous peu, dans nos meilleurs centres de production, de grandes fabriques de conserves alimentaires qui seront l'apanage des forces extérieures, prouvant par là qu'ils craignent beaucoup moins que les nôtres d'investir des capitaux dans l'agriculture, et qu'ils sont aussi beaucoup plus au courant qu'eux des besoins du marché de la métropole et de l'aptitude culturale de nos sols.

Descendants d'une race qui vint ici battre des sentiers, ferons-nous

mentir notre sang en ne marchant plus que dans les sentiers battus?

On ne saurait trop déplorer cette absence de coopération entre le capitaliste et le producteur, et le manque de contact entre le citoyen et la terre. Puisque rien n'est contagieux pour nous comme l'exemple, sachons désormais en tirer parti pour attirer vers elle plus de capitaux et plus de citoyens. Si tant d'hommes illustres allèrent, de tout temps, chercher à la campagne, dans la culture du jardin qui entourait leur villa, la douce quiétude qu'ils ne pouvaient trouver à nulle part ailleurs, pourquoi un plus grand nombre de nos citoyens fortunés ne suivraient-ils pas cet exemple et ne goûteraient-ils pas le même charme. Tout en y reconstituant leurs forces, épuisées par l'intensité du genre de vie que l'on mène aujourd'hui dans les cités devenues plus que jamais des "mangeuses d'hommes", ils pourraient se livrer soit à la culture d'un parterre, soit à celle d'un jardin potager ou mieux encore à celle d'un verger dont l'établissement constitue l'un des meilleurs placements. Que d'admirables sites la nature a échelonnés d'une façon prodigieuse, dans notre province! Que de superbes étendues de terre devraient être couvertes de pommeraies dans les comtés de Missisquoi et Huntingdon qui sont à la province de Québec ce qu'est la vallée d'Annapolis, à la Nouvelle-Ecosse.

A vous, messieurs les techniciens, à nous tous de faire du recrutement horticole et arboricole en leur faveur. La terre étant mieux connue sera plus aimée et ses ouvriers davantage appréciés.

Après tout ce que je viens de dire, est-il besoin d'insister sur l'opportunité d'une intervention et d'une action gouvernementale énergique? Tant de besoins la réclament simultanément dans les divers domaines

où elle doit se multiplier, pour y satisfaire, qu'il n'est pas étonnant qu'elle ne se fasse pas toujours sentir aussi efficacement que le désiraient ceux qui travaillent à l'avancement des différentes branches de l'activité humaine.

Or, c'est précisément parce que nous sommes du nombre de ceux qui ont la vive et légitime ambition de faire atteindre à l'horticulture québécoise ce degré de développement qui s'impose pour l'amélioration des conditions matérielles et morales d'existence de l'agriculteur, que nous croyons devoir exposer ici, avec toute la respectueuse réserve qui s'impose à un fonctionnaire, les modes d'intervention gouvernementale qui nous apparaissent être présentement les plus aptes à produire ces résultats.

A venir jusqu'ici, l'action gouvernementale sans doute inspirée en cela par l'exemple d'autres pays, ne s'est pas suffisamment fait sentir, à mon sens, dans l'organisation commerciale de la production horticole, arboricole et spéciale.

Lors du congrès international d'agriculture tenu à Paris, en 1900, M. Méline, reconnaissait, avec sa haute autorité en la matière, que "l'agriculture a assez fait pour la production; qu'il est temps maintenant qu'elle s'occupe de la vente, et pour cela, il est indispensable qu'elle se donne l'organisation commerciale qui lui manque. Ici encore, il fait qu'elle imite l'industrie et lui emprunte ses procédés.

(A suivre)

MAL DE DOS.—"Je souffrais d'une douleur dans le dos et de maux de reins," écrit Mme N. Bernier de Hauteur, Qué. "Mais depuis que j'emploie le Novoro du Dr Pierre, les douleurs m'ont quittée et je vais très bien." Cette médecine herbeuse renommée est connue pour son effet salutaire sur les organes d'élimination et ses propriétés toniques prononcées. Elle n'est pas fournie chez les droguistes mais directement par le Dr Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill.

Livré exempt de douane au Canada.

Pierre Calcaire

Nous accusons réception du pamphlet de la Deschambault Quarry Corporation, de Québec.

Cette intéressante brochure, annonçant le produit "Calco", est remplie de renseignements utiles pour qui se préoccupe de l'importante question du Chaulage des Sols. On y parle en différents chapitres des effets chimiques, physiques et biologiques du Carbonate de Calcium. On traite ensuite de la Chaux comme aliment des plantes et de sa nécessité dans la composition du squelette animal. Enfin on fait connaître les principaux indices du manque de chaux dans les sols. Le tout est terminé par les différents modes d'emploi de même que la quantité nécessaire suivant la forme de chaux employée ou les sols où elle est appliquée.

Il est intéressant à noter que la composition chimique du "Calco" est la suivante:

Carbonate de calcium	98.14%
Insoluble dans l'acide (sable, argile, etc.)	0.66%
Oxyde de fer et d'alumine	0.80%
Carbonate de magnésium	0.13%
Son analyse physique:	
Quantité passant le tamis de:	
10 mailles au pouce	97.2%
40 mailles au pouce	76.2%
100 mailles au pouce	59.0%

Ce qui rend l'esprit aigre, c'est qu'on répand sur les autres le venin et l'amertume qu'on a en soi-même. Lorsqu'on a l'esprit tranquille par la jouissance du vrai bien, et par la joie d'une bonne conscience, comme on n'a rien d'amer en soi, on n'a que douceur pour les autres; la vraie marque de l'innocence, ou conservée ou recouvrée, c'est la douceur—Bossuet.

Renards Argentés



"Je peux disposer de 100 couples de renards noirs argentés, enregistrés, à de très bons prix". Ecrivez pour détails à W. D. Allanach, Maine Street, Moncton, N.B.

Nos Cours-à-domicile

COURS GENERAL D'AGRICULTURE

donné par l'Institut Agricole d'Oka

COURS SPECIAL D'AVICULTURE

par le Frère Wilfrid, prof. à l'I.A.O.

COURS SPECIAL D'APICULTURE

par le Père Maur, prof. à l'I.A.O.

1. Ils sont gratuits.
2. Pour suivre régulièrement ces cours, il suffit de s'inscrire: c'est-à-dire envoyer, avant octobre prochain au Secrétaire de l'Institut Agricole d'Oka, ses nom et prénoms, son âge et son adresse (Route rurale indiquée, s'il y a lieu). Le nom des parents est requis.
Voyez notre bulletin d'inscription à la page 12.
3. On peut s'inscrire à plus d'un cours à la fois. La chose est même recommandée. Dans ce cas, indiquer clairement, en faisant son inscription, les cours qu'on veut suivre.
4. Aux pères de familles nombreuses nous demandons de faire inscrire plus d'un de leurs enfants.
5. Il suffit de savoir lire et écrire.
6. Les jeunes filles sont invitées à suivre nos Cours d'Aviculture et d'Apiculture.

BULLETIN D'INSCRIPTION AUX COURS-A-DOMICILE DE L'U. C. C.

N° 1929

Je, soussigné, désire suivre les Cours-à-domicile suivants:
(On doit barrer les cours qu'on n'a pas l'intention de suivre.)

Cours Spécial d'Aviculture Cours Spécial d'Apiculture
Cours Général d'Agriculture

Signature

(Nom et prénoms)

Adresse

(Route rurale)

Age

Nom et prénoms des parents

S.v.p.—Retourner ce bulletin d'inscription au plus tôt au Père Secrétaire de l'Institut Agricole d'Oka, La Trappe, P.Q.