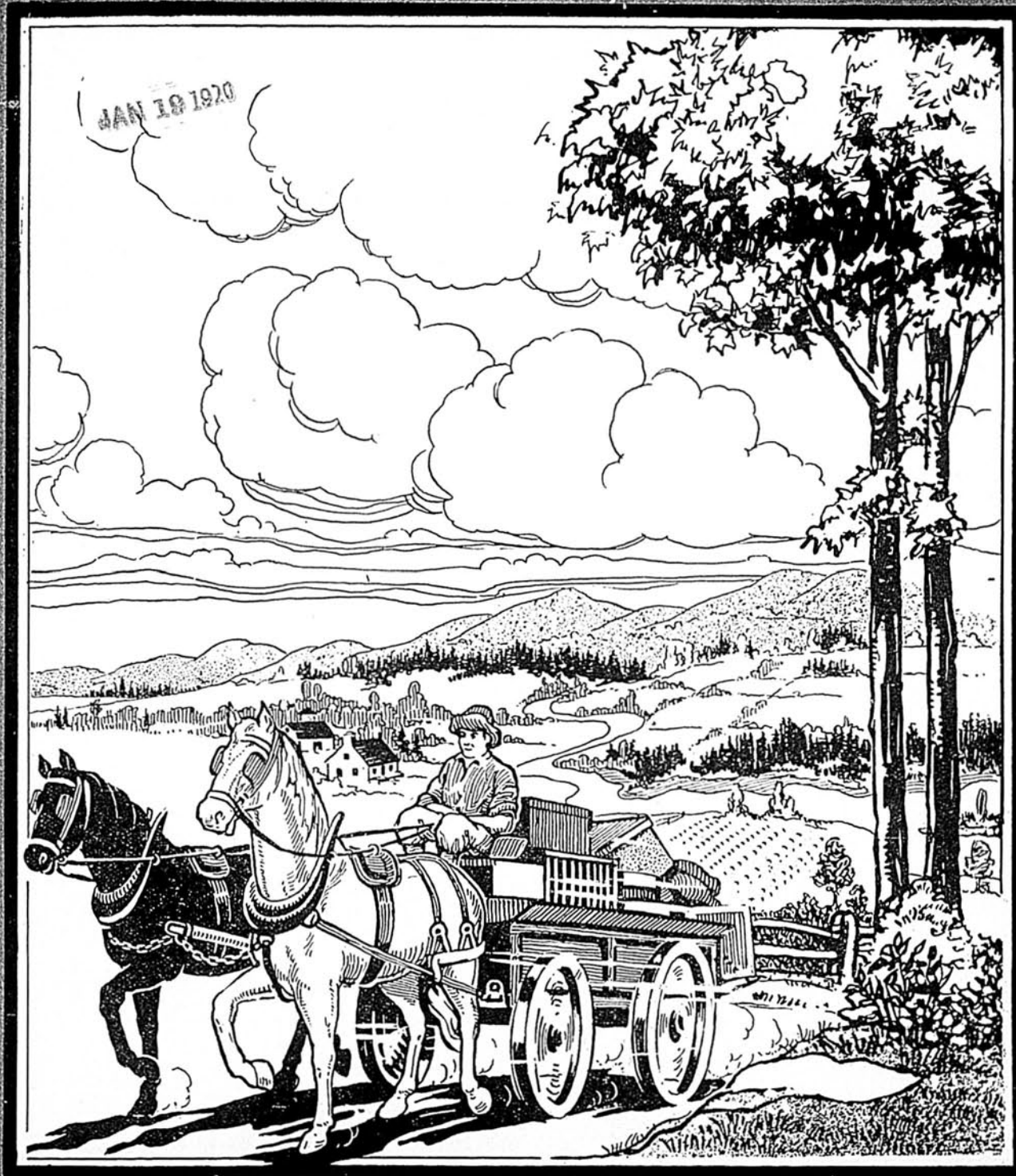


Le Bulletin des Agriculteurs



Journal Hebdomadaire

CONSACRÉ À L'AVANCEMENT de la COOPÉRATION AGRICOLE
ET DE L'AGRICULTURE DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC.

VOL. 5

MONTREAL LE 10 JANVIER 1920

No 2

Voir à la page 7: Le rendement des vaches laitières dans la province de Québec, par J. N. Ponton.



L'Honorable Jos.-Ed. Caron, ministre de l'Agriculture, a signé un contrat avec la "Cleveland Tractor Company of Canada, Limited," de Windsor, Ontario, en vertu duquel le ministère de l'Agriculture de la province de Québec devient le distributeur du tracteur CLETRAC pour la province.

Ce tracteur, qui est déjà en usage sur un bon nombre de fermes de la province de Québec, est certainement l'un de ceux qui convient le mieux aux conditions de culture de la province et qui répond le mieux aux besoins des cultivateurs.

La convention intervenue entre la compagnie et le ministère permet à ce dernier de vendre le tracteur CLETRAC à des conditions très avantageuses qui seront communiquées sur demande.

Le ministère est en mesure d'accepter des commandes pour livraison immédiate. Tous les cultivateurs qui sont intéressés à l'achat de tracteurs peuvent communiquer immédiatement avec lui.

Le sous-ministre de l'Agriculture,

J.-ANTONIO GRENIER.



Un Courant d'Air

même imperceptible est souvent la cause d'un rhume, d'une bronchite, d'un catarrhe, dont les suites et complications, surtout chez les personnes âgées, peuvent devenir fatales. Les personnes âgées sont aussi plus sujettes aux rhumes que les jeunes, c'est pourquoi elles devraient toujours avoir à la maison un flacon du fameux

Sirop Mathieu

au Goudron
à l'Huile de Foie de Morue
et autres extraits curatifs.

Quelques doses de ce sirop suffisent pour faire avorter un rhume et aucune toux, aucun rhume ou bronchite ne résistent à son emploi.

Le Goudron qu'il contient est un antiseptique puissant qui arrête la décomposition des tubercules du poumon.

L'Huile de Foie de Morue adoucit les muqueuses des voies respiratoires et fournit la chaleur, l'énergie et la suralimentation nécessaires pour surmonter le mal.

Ayez-en toujours un flacon à la maison.

EN VENTE PARTOUT

Les Poudres Nervines de Mathieu

Soulagent promptement et guérissent sûrement : Maux de Tête, Migraines, Nervosité, Névralgies, Sciaticque et toutes les douleurs.

Ne contiennent ni Opium, ni Morphine, ni Chloral.

Prix : 25 cts la Boîte.

CIE J. L. MATHIEU, Propriétaire, Sherbrooke, P. Q.

Banque d'Hochelega

FONDEE EN 1874

Capital autorisé \$10,000,000

Capital versé et réserve . . . \$ 7,800,000

Total de l'actif \$57,000,000

J. A. VAILLANCOURT, Président
L'hon. F.-L. BEIQUÉ, V.-Président
BEAUDRY LEMAN, Gér. Gén.

253 Succursales et Sous-Agences en Canada

Nous allouons l'intérêt au plus haut taux courant sur tout dépôt de \$1.00 ou plus à notre Département d'Épargne.

PENSÉES

On se corrige quelquefois mieux par la vue du mal que par l'exemple du bien.

PASCAL.

La fierté du cœur est l'attribut des honnêtes gens ; la fierté des manières est celle des sots.

DUCLOS.

Le Bulletin des Agriculteurs

Journal Hebdomadaire publié par

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

Direction et Administration : 63, rue William, Montréal.

TELEPHONE: MAIN 6857.

ABONNEMENT.

Canada: \$1.00 par année, payable d'avance. Etats-Unis et pays étrangers: \$2.00 par année.

TARIF DES ANNONCES.

Petites annonces: 3cts du mot, pour chaque insertion, minimum 50cts pour chaque annonce.

Grandes annonces: Demandez conditions au gérant de publicité. Toute annonce est sujette à l'approbation du directeur. La copie doit être fournie au moins 10 jours avant la date de la publication.

Ce journal est imprimé par l'Agence Canadienne de Publicité Limitée, au No 284, Ouest, rue LaGauchetière, à Montréal.

Vol. 5

Montréal, le 10 Janvier 1920

No. 2

SOMMAIRE

	PAGES
Editorial—Organisation Coopérative	5
Une Semaine Agricole	6
La basse-cour—L'élevage des oies	7
L'Industrie laitière—La vache Holstein	8
Rendement de vaches laitières—La consommation du fromage	9
Petites inventions utiles aux cultivateurs	10
Chronique vétérinaire	11
Le Marché	12
Revue des Marchés	13
Autour du foyer—Cuisine	14
Courrier de Ninon—La mode du jour	15
Causerie Médicale	16
Qualités que doit avoir un cultivateur pour réussir	20
La Mosaïque—Maladie des patates	21

PHOTOGRAPHIES

Nous serons heureux de reproduire dans notre journal toutes photographies susceptibles d'intéresser nos lecteurs:— résidences et bâtiments modernes, animaux primés aux expositions, troupeaux d'élite, beaux légumes, fruits etc. Adressez-nous ces photographies et nous vous les renverrons en bon état.

LE BULLETIN.

CORRESPONDANCE

Notre journal est entièrement au service des cultivateurs. Ceux-ci sont donc invités à nous faire toutes suggestions au sujet de la rédaction et à faire usage de nos colonnes pour traiter tout sujet susceptible d'intéresser la classe agricole:— correspondance, articles, méthodes de culture, d'élevage, rapports de conventions, etc., Les sociétés coopératives agricoles sont spécialement invitées à nous faire parvenir pour publication le rapport annuel de leurs opérations. Aucune communication anonyme ne sera considérée.

Tous les cultivateurs pratiques devraient recevoir le Bulletin des Agriculteurs. Si vous connaissez quelqu'un qui désire s'abonner faites signer et envoyez-nous ce coupon.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Le Bulletin des Agriculteurs. 63, rue William, Montréal.

Veuillez m'inscrire sur la liste des abonnés du " BULLETIN DES AGRICULTEURS." Je vous envoie, avec la présente, la somme de UN DOLLAR (\$1.00) prix d'abonnement pour un an à compter de

Signature

Adresse

Date Comté de



SOURCE CAMILLE

EAU MINÉRALE NATURELLE DU BASSIN DE

"VICHY"

Vente autorisée par le gouvernement de la République Française. Recommandée par la profession médicale contre:

Rhumatisme, Goutte, Dyspepsie, Diabète, Acide Urique, etc.

Approvisionnez-vous de suite chez votre pharmacien ou votre épicer car la quantité de cette eau minérale supérieure, sur le marché, est limitée.

Napoléon Morissette

IMPORTATEUR
16-18, Place Jacques-Cartier
MONTREAL



LE MEILLEUR
Tabac Canadien
SUR LE MARCHÉ



The Rock City Tobacco Co. Limited.

Les griefs font toujours plus de bruit que la reconnaissance.

L'opinion n'est pas plus apte à créer une oïlique qu'un chef d'œuvre de la plume ou du pinceau. Tout ce qu'on peut lui reconnaître, c'est l'aptitude à juger ce qu'elle était incapable de produire.

ETIENNE LAMY.

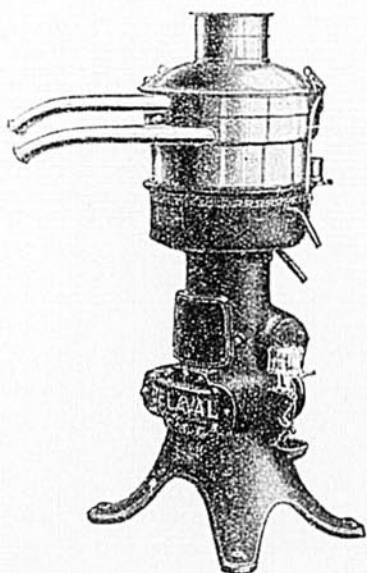
SIMPLICITE

Le séparateur à petit-lait **DE LAVAL** est remarquablement simple de construction, ce qui en facilite la manipulation et l'entretien, lesquels n'exigent ni connaissance spéciales ni outillage particulier.

Cette simplicité, qui assure la durée et un minimum de réparation, est le produit de plus de quarante années de suprématie reconnue dans la fabrication de séparateurs centrifuges.

Chacune des pièces des **DE LAVAL** a été portée à son plus haut degré de simplicité et d'efficacité. Le séparateur à petit-lait **DE LAVAL** s'est fait une réputation enviable dans les fromageries de tout l'univers.

Nous nous faisons toujours un plaisir de vous envoyer notre catalogue de séparateurs à petit-lait qui vous en expliquera les caractéristiques exclusives et les avantages.



THE DE LAVAL COMPANY, Limited

MONTREAL,
WINNIPEG,

PETERBORO,
VANCOUVER.

50,000 succursales et agences locales dans le monde entier.

Assurance-Automobiles

Feu—Vol—Transport

"La Prévoyance" assure votre automobile contre la perte ou les dommages occasionnés par: l'Incendie provenant de quelque cause que ce soit, y compris l'explosion, la combustion spontanée et la foudre; le vol ou Larcin; les Accidents du wagon de chemin de fer, ou du vaisseau dans lequel se trouvait votre automobile.

Pour plus amples renseignements s'adresser à "La Prévoyance",
189 rue St-Jacques, Montréal. Tél. Main 1626 et 1627
J. C. GAGNÉ, Directeur-Gérant.

La Prévoyance

La Machine Agricole Nationale, Limitée

de MONTMAGNY, Qué.

Offre aux capitalistes canadiens et aux petits épargnistes l'occasion de participer dans les profits énormes réalisés par l'industrie du fer et de l'acier, en souscrivant à son

Emission de \$2,000,000 d'Obligations

Echéant du 1er Novembre 1925 au 1er Novembre 1929.

Prix: le pair (100) et intérêt accru.

Garanties par l'actif liquide et permanent actuel dépassant \$4,000,000 et portant intérêt à **6 $\frac{1}{2}$ %** pour cent par an, payable semi-annuellement à Montréal, Québec, Paris et New York.

Tout le monde connaît les profits énormes réalisés par les grandes Industries Nationales du Fer et de l'Acier: le Creusot en France, le Bethlehem Steel aux Etats Unis et le Krupp en Allemagne, industries dont les profits ont pu créer les fortunes immenses des Schneider, des Carnegie, des Krupp, des Schwab, etc.

La Machine Agricole Nationale, Limitée avec ses 200,000 pieds carrés de constructions modernes érigées et ses 140,000 pieds carrés maintenant en construction, le tout sur un terrain de 200 acres, est appelée à atteindre un développement tout aussi considérable, à réaliser des profits tout aussi intéressants.

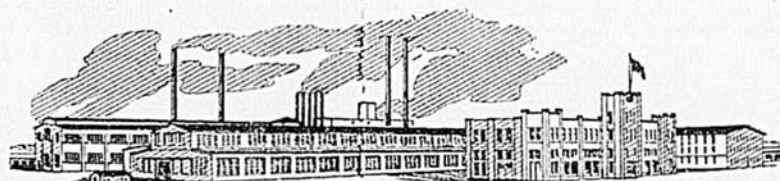
Cultivateurs, Achetez des Obligations de La Machine Agricole Nationale, Limitée

C'est non seulement un placement absolument sûr et rémunérateur, mais un placement qui vous intéresse tout particulièrement car, comme tous les cultivateurs progressifs, vous vous servez de machinerie agricole et vous devrez vous en servir encore davantage pour économiser la main d'œuvre et augmenter la production.

Les Souscriptions à cette Emission seront reçues à La Banque Nationale, à toutes ses succursales dans la Ville et dans la Province de Québec, ainsi qu'aux bureaux de

Le Placement National, Limitée Immeuble "La Sauvegarde" :: MONTREAL

où l'on pourra se procurer tous les renseignements, les formules de souscription, prospectus et dépliant donnant des vues des usines de la Machinerie Agricole Nationale, Limitée, à Montmagny, Qué. Consultez votre notaire à ce sujet, puis écrivez-nous.



Vue partielle des Usines de la Machine Agricole Nationale, Limitée, Montmagny, Qué.

LE BULLETIN DES AGRICULTEURS

DIRECTION ET
ADMINISTRATION:
63, RUE WILLIAM
MONTREAL

ORGANE DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE
AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUÉBEC.

TELEPHONE MAIN
6857

VOLUME 5

MONTREAL, LE 3 JANVIER 1920

NUMERO 2

SANS vouloir reprendre chacun des articles du programme que nous avons tracé dans notre premier numéro, nous tenons cependant à rappeler encore une fois que "Le Bulletin des Agriculteurs" est avant tout l'organe de la coopération agricole. Le fait d'être publié par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec fixe déjà son caractère. Mais pour ceux qui seraient tentés de croire qu'il se bornera à parler exclusivement de ce qui pourrait intéresser les membres de cette société, nous déclarons immédiatement que nous avons des horizons plus vastes et voulons consacrer tous nos moyens et toutes nos ressources à l'avancement de la coopération en général chez nos cultivateurs. Ceci posé, personne ne pourra nous faire un reproche, si occasionnellement nous faisons la large part dans nos colonnes à la Coopérative des Fromagers et à ses entreprises, puisque la majorité peut-être de nos lecteurs se recrutera parmi les membres de cette société.

Notre entier dévouement à la coopération ne veut pas dire que nous allons entreprendre de discourir chaque semaine sur les principes qui sont à la base de la coopération, ni entrer dans de longues dissertations sur les beautés du système coopératif. Non pas que nous entendons négliger de rappeler à l'occasion un principe fondamental car il importe que tous comprennent bien ce qu'est la coopération. Mais nous voulons plutôt suggérer des moyens de faire avancer la coopération chez les cultivateurs à la lumière des connaissances que nous avons pu acquérir durant dix années de pratique, et surtout enseigner par l'exemple, en ne perdant pas une occasion de citer tel cas concret où des cultivateurs ont pu obtenir de meilleurs prix pour leurs produits grâce à la coopération; acheter à meilleur compte, grâce toujours à la coopération. Il importe, avant tout, de démontrer aux cultivateurs qu'une coopérative est une institution pratique et utile à tous points de vue.

L'un des principaux obstacles, ce nous semble, au succès d'un grand nombre des sociétés coopératives qui ont été organisées jusqu'à maintenant, ce fut leur impuissance à s'assurer les services d'un gérant ou secrétaire compétent. Un homme réunissant toutes les qualités désirées eut en effet demandé, pour consacrer à la société, tout ou la plus grande partie de son temps, une rémunération que ses affaires, tant dans le département des ventes que dans celui des achats, ne permettaient pas de lui accorder. Il importe donc de surmonter ce premier obstacle au bon fonctionnement des sociétés coopératives et procurer à celles-ci les moyens de faire des affaires assez considérables pour qu'elles puissent assurer à leurs gérants ou secrétaires une rétribution convenable. Il nous a été par ailleurs plus d'une fois donné de constater que lorsqu'une coopérative vivote, ses membres perdent vite confiance au système,

ORGANISATION COOPÉRATIVE



tandis que les membres d'une société coopérative prospère n'ont jamais manqué de témoigner leur entière satisfaction.

Comme première solution au problème, nous proposons aux coopératives locales qui ont l'ambition de faire des affaires actives au cours de l'année qui s'ouvre, de se mettre en relations constantes avec la grande coopérative centrale: la Coopérative des Fromagers. S'agira-t-il d'obtenir de l'aide pour compléter l'organisation; s'agira-t-il de préparer l'expédition des produits? La Coopérative centrale pourra s'arranger pour envoyer son représentant sur les lieux, lequel aidera à mettre l'organisation dans la bonne voie, donnera aux membres de la société des explications sur la classification, le mode d'expédition, la manipulation et la vente des produits et fournira tous les renseignements et toutes les explications que l'on pourra désirer. Par la coopérative centrale, le gérant ou secrétaire de la coopérative locale sera régulièrement renseigné et, s'il est actif et diligent, celle-ci pourra lui procurer plus d'une occasion de faire des affaires profitables pour sa société aussi bien que pour lui-même.

Il importe qu'un gérant de coopérative locale se renseigne bien d'abord et qu'il se préoccupe également de bien renseigner ses sociétaires. C'est ici que le Bulletin des Agriculteurs pourra lui être d'un puissant secours. La Coopérative des Fromagers se plaît à reconnaître que son journal a été le principal facteur de l'expansion extraordinaire de ses affaires en ces dernières années. Il aura la même salutaire influence tout aussi bien sur les affaires d'une coopérative locale. C'est pourquoi nous serions heureux de proposer à tout gérant de coopérative locale qu'il soit notre représentant dans sa localité. Car de toute nécessité, il faut à un journal de cette importance des représentants attirés dans toutes les paroisses, qui s'occuperont de recueillir des abonnements, de voir à la distribution, etc. De ce chef, un gérant de coopérative locale pourra ajouter encore à son revenu, ce qui n'est certainement pas à négliger.

Mais les localités où il y a des coopératives sont encore le petit nombre dans notre province. Par contre, il y en a assez peu où la Coopérative des Fromagers ne compte un sociétaire ou le Bulletin des Agriculteurs un abonné. Notre journal pourrait faire dans ces endroits un excellent travail de préparation. Il faut qu'il y pénètre sans plus tarder. Nous demandons donc à nos amis de se mettre en communication avec nous: nous serons heureux de leur soumettre nos propositions.

Il est important de parfaire l'organisation agricole dans notre province. Il importe surtout que ceux qui ont à cœur le succès de la coopération s'entendent pour travailler d'un commun accord et suivant un plan d'ensemble.

EA
AUGUSTE TRUDEL

UNE SEMAINE AGRICOLE

Rapport du congrès des Fermiers-Unis—Les discours des chefs, par Jean-Marie Filteau.

Le congrès des Fermiers-Unis, l'événement le plus important de la semaine agricole torontienne, s'est ouvert mercredi matin, à la grande salle Massey qui bientôt s'est remplie jusqu'à la seconde galerie; il y avait environ 2500 délégués représentant tous les comités de la Province.

Le travail initial fut assez lent vu l'assistance nombreuse et les difficultés inhérentes à une telle organisation; cependant, grâce à l'énergie et à la compétence des chefs, M. Halbert, président et M. Morrison, secrétaire, tout s'arrangea pour le mieux et en peu de temps. Après quelques remarques du président, le secrétaire présenta son rapport annuel, établissant que les Fermiers-Unis d'Ontario comptent 1100 cercles actifs, avec 48,000 membres, et une balance en caisse de plus de \$15,000. M. Morrison fit un chaleureux appel aux délégués, leur demandant de ne pas se reposer sur leurs lauriers, mais de se préparer à de nouvelles luttes sur un champ plus vaste.

M. Morrison voulait sans doute faire allusion aux élections fédérales que nous pourrions avoir avant longtemps; le fait que M. Crerar, le chef du parti agraire aux Communes, est venu exposer son programme au cours de ce congrès confirme bien cette idée qui a d'ailleurs été comprise dans ce sens par les congressistes. Il aurait été bien difficile de trouver, parmi ces 2500 délégués, un partisan du gouvernement unioniste et même un ami sincère et convaincu de l'un ou de l'autre des anciens partis politiques.

Le succès ne semble pas avoir tourné la tête aux chefs des Fermiers-Unis; on a proposé d'augmenter les contributions annuelles et même de créer un fonds de campagne politique. Les deux propositions ont été battues sur la recommandation même des chefs. On ne veut pas que personne soit forcé de contribuer à un mouvement qu'il n'aime pas; ceux qui s'enrôlent sous la bannière des Fermiers-Unis n'abdiquent pas leur liberté personnelle, ils sont absolument libres de se joindre ou non au mouvement politique; et s'ils décident dans l'affirmative, ils doivent être assez convaincus pour fournir volontiers, comme l'automne dernier, les fonds nécessaires aux campagnes électorales.

Le président:

M. M. H. Halbert commença son discours officiel par ces remarques qui semblent renfermer toute une profession de foi: "Depuis notre dernière assemblée annuelle, il y a eu de nombreux changements. Les cultivateurs ont progressé par bonds prodigieux et nous voilà avec le gouvernement de la province à nos charges; quoique nos hommes élus soient exposés comme tous les autres à faire des erreurs, nous avons confiance qu'ils vont nous donner un gouvernement honnête, stable, sain, économique; non pas un gouvernement soumis aux grands financiers pas plus que valet de la classe agricole, mais un gouvernement représentant avec justice les aspirations et les besoins de la grande masse du peuple.

"La justice, l'intérêt, la bonté doivent être les principes fondamentaux de notre

organisation; notre mouvement n'en est pas un de quelques meneurs, mais un mouvement du peuple avec le peuple; son succès dépendra de la sagesse de son programme et de ses chefs!

Après avoir parlé de la somme énorme de travail que les chefs de l'organisation ont dû faire au cours de l'année, M. Halbert continue: "Je tiens à vous mettre en garde contre deux dangers imminents: la tendance à trop commercialiser notre société et l'enivrement que peuvent produire les succès politiques remportés. La guerre nous a donné de rudes leçons et nous apprend, mieux que jamais, la nécessité d'une mentalité canadienne, sincère et sans alliage.

"Nous avons parmi nous un grand nombre de gens qui ne semblent pas comprendre que les pionniers de ce pays leur ont laissé un immense héritage, non seulement dans les acres défrichées d'un sol aussi fertile qui soit sous le soleil, mais surtout dans l'avantage d'être né au Canada. C'est notre devoir de créer ici une mentalité essentiellement canadienne, une liberté basée sur la charité, la liberté de conscience, la liberté de parole, la liberté de religion. Rappelons-nous que nous en avons parmi nous qui n'ont pas les avantages que nous avons, ils n'ont pas reçu cet héritage. Nous avons assumé une grande responsabilité et nous ne pouvons remplir nos devoirs ni faire un Canada uni en lançant des pierres aux autres.

"Je croyais autrefois que le politicien qui pillait le trésor public était le pire ennemi de la nation mais, à mon sens, il y en a un de beaucoup plus dangereux: c'est celui qui, pour une raison ou pour une autre, attise le feu des passions de race et de religion, réveillant ainsi des instincts qui sont une véritable menace au bien-être public. Ces instincts devraient être détruits, et détruits de telle sorte qu'ils ne pourront plus jamais surgir de l'oubli où ils devraient, pour toujours, être ensevelis, afin que nous puissions travailler ensemble pour faire du Canada le plus agréable pays qui soit au monde.

Ces instruments de conciliation et de cordiale entente ne sont pas partagés seulement par quelques chefs qui pourraient en faire parade pour des fins politiques, mais ils sont ceux de la masse, de la grande masse du peuple ontarien; les applaudissements enthousiastes, l'ovation que reçut M. Halbert en reprenant son siège en sont des preuves bien évidentes. N'oublions pas que ces milliers de personnes, venues de tous les coins de la Province, représentaient la véritable opinion publique; ce n'était pas un groupe de gens venant d'une partie quelconque du pays, enthousiasmés par un chef idolâtre, mais bien des hommes choisis par leurs associés, leurs voisins, pour venir représenter leurs idées à ce congrès, et dont plusieurs entendaient M. Halbert pour la première fois. N'avons-nous pas raison de croire en une orientation nouvelle de la mentalité ontarienne?

Le Vice-Président

Après M. Halbert vint un autre chef estimé des Fermiers-Unis, M. W. A. Amos qui, pour avoir moins de popularité, n'en contribue peut-être que plus à donner une

sage et heureuse direction aux affaires des Fermiers-Unis. M. Amos est un ex-ministre presbytérien, c'est un homme très modeste.

M. Amos parla d'abord des débuts obscurs et même difficiles des Fermiers-Unis: "Le but premier était d'enrayer l'exode des jeunes gens de la campagne vers les villes, de sauvegarder l'industrie fondamentale de la terre et d'inculquer dans le cœur de tous un plus grand respect pour la profession de cultivateur. Son champ d'action était de défendre l'agriculture contre les conspirations de ses ennemis.

"Nous n'aurions dû trouver aucun adversaire à une semblable organisation, mais la réception que nous reçûmes du public fut moins que favorable. Nous rencontrâmes même une indifférence inexplicable de la part de ceux qui auraient dû être nos plus ardents compagnons de travail. La marche des Fermiers-Unis continua de l'avant malgré tous les obstacles. Alors ses ennemis cherchèrent à jeter le ridicule sur ses chefs, puis enfin pendant la dernière campagne politique on cria partout que les Fermiers-Unis demandaient une législation de classe. Cela ne contribua qu'à mieux attacher les cultivateurs et la masse du peuple à notre société. La journée du vingt octobre dernier a été la réponse à toutes les calomnies lancées contre nous."

Un Canadien-Français.

Un canadien-français, M. J. A. Caron, du Comté de Prescott, a adressé la parole au cours de ce congrès; il était facile de constater que c'était un canadien-français par sa prononciation anglaise assez déficiente. Cependant il fut écouté avec attention et même applaudi plus d'une fois. M. Caron réclama pour ses compatriotes, le droit d'être traités avec justice et équité dans toutes les parties du Canada. Il fit allusion à la campagne de mensonges

et de calomnies faites par la presse ontarienne contre les canadiens-français en 1917." Nous avons été profondément attristés, dit M. Caron, par ces mensonges et ces calomnies, mais nous n'en tenons pas responsable le peuple de cette Province. Nous avons saisi avec empressement l'occasion offerte par les Fermiers-Unis de faire meilleure connaissance avec les cultivateurs de langue anglaise afin de leur prouver que si nous ne considérons pas toutes les choses de la vie toujours d'un même point de vue, nous faisons cependant tout en notre pouvoir pour être aussi bons citoyens et même aussi bons cultivateurs qu'ils le sont.

"Ne tentez pas de fondre les deux nationalités ensemble, vous les gâteriez toutes les deux, mais développez leurs qualités respectives par des moyens que suggère la nature et le bon sens, par une organisation adéquate. Vous savez que les croisements sont difficiles et même coûteux. Et qui, en ce pays, voudrait vendre son droit à sa langue maternelle, à sa mentalité pour un plat quelconque de réforme sociale? Un Canadien doit se sentir chez soi, en aucune partie du Canada, quelle que soit la langue qu'il parle à ses enfants, quel que soit l'autel où il adore son Dieu.

"Prenons ce qu'il y a de bon, tout ce qu'il y a de bon, chez les canadiens-français,—si vous cherchez un peu vous en trouverez,—unissons cela pour l'organisation, aux nombreuses qualités des Anglais, afin de mieux coopérer au bien-être et à la prospérité de notre patrie commune 'le Canada.'"

M. Caron parla aussi en français, il fut tout aussi bien écouté et applaudi. C'est là, croyons-nous, un délicat hommage rendu à la minorité canadienne-française d'Ontario, peu gâtée, on l'avouera, par des procédés de bonne et cordiale camaraderie.

NOTES

On demande l'annulation de la charte de "La Chambre Commerciale des Cultivateurs Ltée." et de la "Chambre des Cultivateurs Ltée."

Ces jours derniers, le Procureur Général de la Province de Québec a présenté à la Cour Supérieure, à Montréal, une requête demandant que les chartes obtenues par ces deux compagnies soient annulées. On allègue que ces compagnies ont commencé leurs opérations avant de s'être conformé à toutes les obligations auxquelles elles sont tenues par la loi, spécialement qu'elles n'ont pas encore remis au Trésorier de la Province un certificat attestant que au moins dix pour cent de leur capital autorisé a été souscrit, et qu'elles se livrent à des opérations qui ne sont pas prévues par leurs chartes.

Cette affaire intéressera les cultivateurs de notre province, spécialement ceux qui ont souscrit des actions au capital de ces sociétés. Nous nous ferons un devoir de les tenir au courant.

LA BASSE-COUR

L'ELEVAGE DES OIES

Par VICTOR FORTIER,

L'oie est un de nos oiseaux de basse-cour les plus intéressants et un de ceux dont l'élevage est le plus facile et le plus rémunérateur. Il serait désirable que cet élevage devint plus général dans nos campagnes.

Races.—Les oies spécialement avantageuses à élever, à l'exclusion de l'oie commune de petite taille qui consomme presque autant de nourriture et donne moins de profit, sont les races de Toulouse, de Embden, Africaine, etc. Toutes ces races se développent très vite et engraisent facilement.

Logement.—Souvent on loge les oies et les canards avec les poules; c'est une pratique déféctueuse. Ces oiseaux n'ont ni les mêmes besoins, ni les mêmes mœurs. Les palmipèdes ne perchent pas, et, couchant par terre, ils reçoivent sur le dos les déjections des poules ou des dindons qui passent la nuit sur les perchoirs. Les mâles de chaque espèce vivent toujours en mauvaise intelligence, se battent à tout propos et finissent même assez souvent par se tuer.

Le logement peut être extrêmement simple, mais il faut qu'il soit sain, propre, aéré, exempt d'humidité, et que les oies n'y soient pas entassées les unes sur les autres.

Le sol devra être recouvert d'une litière qui sera fréquemment renouvelée, ou au moins recouverte de paille fraîche. Les oies aiment beaucoup la propreté. C'est pour elles une question de santé. L'eau leur est fort utile, quoiqu'elle ne leur soit pas absolument indispensable. Celles qui sont élevées sur le bord de l'eau sont beaucoup plus belles et "mieux venantes" que les autres; leurs plumes acquièrent plus de qualités et comme elles constituent une partie du produit de l'oiseau, cette condition n'est pas à négliger.

Reproducteurs.—Un jars féconde plusieurs femelles, de quatre à six. Il est du reste, avantageux de n'avoir dans la basse-cour que le moins de mâles possible, afin d'éviter des scènes de jalousie qui se terminent toujours par des combats lesquels enlèvent, aux vainqueurs comme aux vaincus, une partie de leur vigueur et les empêchent de remplir convenablement leurs fonctions. On devra les accoupler de bonne heure à l'automne. Si l'on attend au mois de janvier pour les réunir, il est fort probable que les femelles ne produiront rien de l'année. Les oisons de l'année sont de médiocres reproducteurs, ceux de deux ans sont meilleurs. Bien que les oies puissent vivre très vieilles ce n'est que de trois à cinq ans qu'elles sont dans les meilleures conditions possibles.

Nourriture des adultes.—L'oie aime une nourriture très variée; elle préfère surtout l'herbe et la verdure. Tous les grains lui conviennent ainsi que les pommes de terre cuites, les topinambours, les légumineuses, les fruits. Un parcours leur est à peu près indispensable, cependant elles ne sont pas coureuses. On peut les cantonner dans un champ, les faire paître dans une certaine partie jusqu'à ce qu'elles en aient consommé l'herbe, et les conduire ensuite dans une autre partie.

Les oies ne doivent jamais paître dans les champs ensemencés car elles causeraient de grands dégâts; elles broutent les plantes jusqu'au collet de la racine, en fouillent le cœur avec leur bec dentelé comme une scie, et arrêtent toute végétation. En outre leur fiente, qui est très caustique, brûle les plantes. On ne devra pas non plus les laisser courir dans les pâturages réservés aux animaux de la ferme.

Ponte et incubation.—On reconnaît que le moment de la ponte est proche lorsque l'oie se promène portant à son bec des pailles ou des brindilles de bois. Il convient alors de lui procurer une grosse botte de paille brisée et molle, afin que l'oie puisse y faire sa trouée pour cacher sa ponte. On enlève les œufs au fur et à mesure, en en laissant cependant toujours un ou deux pour que l'oie ne s'aperçoive pas qu'on lui dérobe et n'aille pas pondre ailleurs.

La ponte terminée, on met dix à quinze œufs dans le même nid ou dans un autre presque plat préparé par terre. Il doit être assez grand pour que la couveuse s'y trouve à l'aise et placé dans un endroit isolé, afin que personne ne la dérange. Il est également nécessaire d'éloigner le jars pendant l'incubation car il pourrait déranger l'oie et causer des ennuis aux personnes chargées de surveiller les couveuses.

Durant l'incubation on met à portée des couveuses de l'eau pure, du grain bouilli et un peu de verdure. Les oies en quittant leur nid pour aller manger, boire et fienter, recouvrent les œufs de plumes duvetées ou de quelques brins de paille. Parfois, les premiers jours on enlève doucement l'oie du nid pour la faire manger; il faut alors s'assurer avec soin qu'aucun œuf n'est resté sous ses ailes. L'éclosion des oisons dure environ 48 heures; l'expérience commande de laisser les petits se dégager seuls de



la coquille; en leur venant en aide d'une manière quelconque, on risquerait de les blesser mortellement car la respiration physiologique ne s'établit qu'après la rupture naturelle des enveloppes factales.

Elevage.—Durant l'éclosion, on empêche la couveuse de sortir avec les petits en les lui enlevant. On les place dans un panier garni de ouate ou de laine chaude, ou dans une éleveuse.

L'éclosion terminée, on confie les oisons à la mère qui les soigne avec beaucoup d'attachement; on peut alors faire revenir le jars, qui aide la mère et qui conduit les oisons avec beaucoup d'affection.

Bien que les oisons soient d'une rusticité remarquable, ils sont cependant, dans le bas âge, sensibles au froid et à la pluie. Il vaut mieux ne pas les laisser sortir avant l'âge de six jours; ils peuvent alors, vers le milieu du jour accompagner leur mère, mais il faut tâcher de les retenir dans les environs de l'habitation pour les faire entrer en cas de pluie.

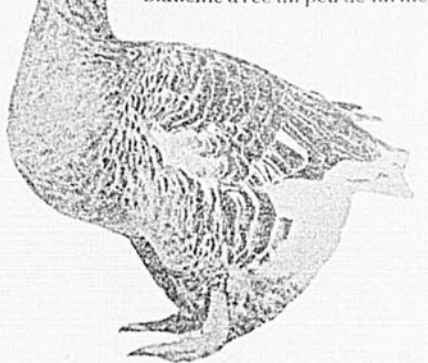
Le jars veille avec soin sur la couveuse, pendant toute la durée de l'incubation, et montre pour elle la plus grande sollicitude; c'est un palmipède très dévoué qui s'occupe beaucoup des oisons, et les pro-

tège et les défend avec énergie. A ce moment le jars, qui a du reste, en général, un caractère assez peu accommodant, peut devenir réellement dangereux; il voit partout des ennemis, et il attaque volontiers tous ceux qui paraissent vouloir s'approcher un peu trop de sa jeune famille; parfois même il attaque les enfants, et, comme il est très vigoureux, il peut leur causer de sérieuses blessures. Il devient nécessaire de l'éloigner. La femelle est parfois, à cette époque, également assez agressive.

Soins.—Dans les premiers jours on donnera aux oisons de la mie de pain, du son mouillé avec de la farine de recoupe, des pommes de terre cuites et écrasées, délayées avec un peu de lait, des œufs hachés avec de la verdure, salade, pissenlits, carottes sauvages, etc. Un peu plus tard on y ajoutera des feuilles d'ortie finement coupées, c'est l'herbe qui plaît le plus aux oisons.

Lorsque les oisons seront assez vigoureux, vers l'âge de deux semaines, on pourra les laisser courir avec la mère, tout en évitant, comme pour les canards, de les exposer à la pluie, à la rosée, ou aux rayons trop ardents du soleil. Une oie peut conduire jusqu'à quarante oisons. A leur entrée il est bon de leur donner un peu de nourriture, telle que déjà indiquée ci-dessus. L'élevage artificiel réussit très bien.

Engraissement.—L'engraissement dure environ un mois. Avant de commencer l'engraissement proprement dit, il faut y préparer les oies. Pour cela, à la rentrée des champs, on leur donne du grain: sarrasin, maïs, avoine, etc.; pour boisson, de l'eau blanchie avec un peu de farine



ou de recoupe. Les betteraves crues et coupées en morceaux disposent très bien à l'engraissement économique. Ce régime préparatoire durera environ quinze jours.

Les jeunes oies s'engraissent mieux et plus facilement que les vieilles. L'âge de six à huit mois est le plus favorable à l'engraissement. On peut, comme les poulets, les engraisser à l'épingle, ou dans les loges. On les enferme dans un espace restreint, sombre, sec, bien aéré et tranquille. Durant la première semaine,

trois fois par jour, on distribue de l'avoine dans de petits augets, le repas fini on enlève les augets pour que les oies dorment et digèrent tranquillement. Après huit jours de ce régime on y ajoute des pommes de terre bouillies pétries avec le grain et du lait caillé; cinq ou six jours après, on y ajoute encore un peu de farine d'orge ou de maïs; enfin, après le repas on peut donner comme boisson, du petit-lait mélangé de son et de recoupe.

On peut également vers la fin de l'engraissement procéder au gavage. Cette opération est assez facile mais pas absolument nécessaire pour mener les oies à point.

Abatage.—On tue les oies en enfonçant la pointe d'un couteau tranchant dans la colonne vertébrale, à la naissance du crâne, et on laisse le sang s'écouler par la blessure. On les plume avec précaution pour ne pas déchirer la peau qui, distendue par la graisse, est très fine et peu résistante. Lorsqu'il ne reste plus sur la peau qu'un duvet très fin, on plonge l'oie dans une chaudière remplie d'eau bouillante et on l'essuie avec un linge qui enlève facilement tout le duvet.

Produits.—Ils consistent dans sa chair, sa plume et son duvet qui est d'une grande valeur.

Les oies et les canards adultes éprouvent une mue brusque une couple de fois par saison; on les dépouille alors de leurs plumes. La dernière levée doit être faite à temps pour que les plumes repoussent avant les premiers froids.

On reconnaît que la plume est mûre lorsqu'elle s'enlève facilement; si on ne la récolte pas à ce moment, elle tomberait d'elle-même et serait perdue; si, au contraire, on la récolte trop tôt elle se conserverait mal et serait attaquée par les vers. La plume et le duvet doivent être passés au four et tenus ensuite dans un local sec et frais.

Il ne faut jamais enlever les plumes des flancs qui soutiennent le fœtus de l'aile parce qu'alors l'aile traînerait à terre ce qui dépare beaucoup l'oiseau et le fatigue.

On ne doit pas plumer les oisons avant qu'ils aient passé les périodes critiques du premier âge; c'est-à-dire avant que les ailes se croisent par-dessus le croupion.

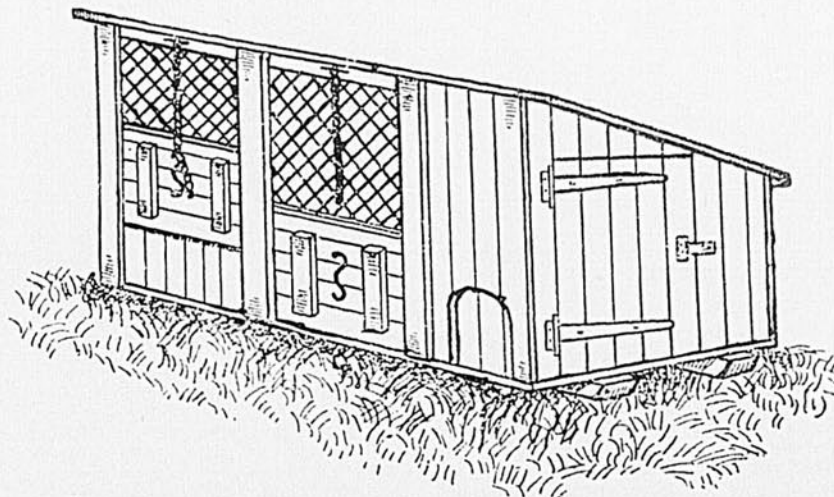
Après l'opération l'oiseau est privé subitement d'une partie de son vêtement, il faut alors le préserver du froid, le tenir à l'abri de la pluie, l'empêcher d'aller à l'eau, etc.

Sexes.—A l'éclosion les oisons de race Embden sont de couleur grise ou jaune brillant sur le dos; les premiers sont généralement des femelles et les autres des mâles.

A l'âge adulte il est assez facile de reconnaître les sexes; le mâle est un peu plus gros que la femelle, son cri est puissant, (celui de la femelle est sourd et lent), il a le cou un peu plus long et plus mince, les bajoues (partie entre l'œil et la mâchoire) moins accentuées, cependant la partie supérieure de la mandibule supérieure, qui est généralement de couleur orange, jusqu'au crâne, est plus prononcée que chez la femelle. Comme deux garanties valent mieux qu'une, il est plus sûr de recourir à une vérification absolue: l'inspection des organes sexuels. Chez la femelle, le sphincter ou le tissu musculaire fermant l'anus, est plissé et sinueux lorsqu'on l'étend avec les doigts, tandis que, si l'on traite le jars de la même manière et que l'on appuie légèrement, on voit bientôt apparaître un pénis en forme d'escalier de limaçon, surtout s'il fait chaud et que l'oiseau a déjà atteint un certain âge.

Maladies.—Les oies sont, comme les canards, sujettes à certaines maladies dont la plupart peuvent être évitées par une bonne hygiène, et surtout la propreté.

Tournis.—L'animal traîne les ailes, tourne, tombe à terre, rejette la tête en arrière, a des mouvements convulsifs, etc. Faire une saignée à une veine très apparente sous l'aile ou sur la membrane des doigts; asperger la tête avec de l'eau froide; mettre à une demi-diète, donner une nourriture herbacée, du son mouillé avec du lait.

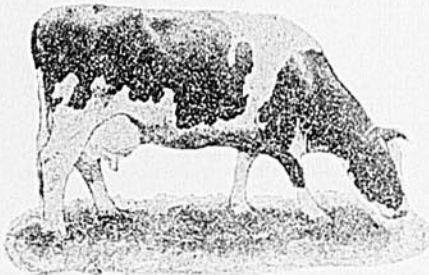


Logette mobile pour l'élevage des oies. Un coup d'œil sur la gravure ci-dessus suffira pour voir comment, avec deux panneaux mobiles se glissant verticalement, il est facile, en toute saison, d'obtenir une ventilation parfaite.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE

LA VACHE HOLSTEIN-FRISONNE

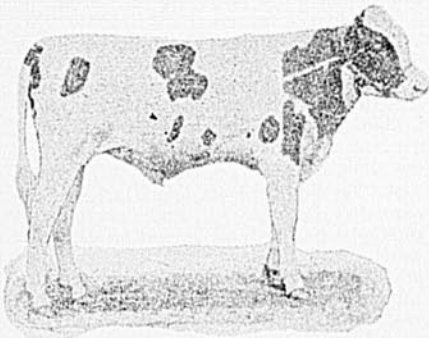
La Vache Holstein-Frisonne est originaire des provinces du Nord de la Hollande sur les bords de la Mer du Nord. Les cultivateurs de ces provinces sont des descendants des anciens Frisons, et leurs bestiaux des descendants directs de bestiaux élevés par eux pour au delà de deux mille ans. Depuis les temps les plus reculés les Vaches Holstein-Frisonne furent développées et employées pour la production du lait. On assure que la race Holstein-Frisonne se trouve en plus grand nombre de pays et produit probablement plus de lait, de beurre et de fromage que toutes les autres races combinées.



PAULINE CORANTHA POSCH

Cette vache Holstein produisit, à l'âge de 9 ans, 10 mois et 20 jours, 691.8 lbs contenant 27.45 lbs de gras.

Il est probable que la Holstein-Frisonne a été introduite en Amérique par les Hollandais qui se sont établis dans ce qui est aujourd'hui l'Etat de New-York, car il s'est toujours trouvé des bestiaux noirs et blancs appelés bestiaux Hollandais dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre. Vers la fin du 18ème siècle la Holland-Land Company, qui avait des propriétés dans l'Etat de New-York, importa deux taureaux et six vaches. Depuis lors des expéditions fréquentes ont été faites aux Etats-Unis et au Canada. Mais vers la fin du dernier siècle les expéditions ont beaucoup diminué.



CARNATION KING SYLVIA

Provenant de May Echo Sylvia, champion du monde pour la production du lait. Vendu aux enchères, à six mois, pour \$106,000.

La Vache Holstein s'acclimate bien partout.

On a tout lieu de croire que des importations de bestiaux Hollandais sont responsables pour une bonne partie des qualités laitières et de la conformation des races Ayrshires et Shorthorns. Aujourd'hui la race Holstein est de plus en plus populaire en Grande-Bretagne, bien que les importations récentes des Pays Bas aient été presque nulles. En Belgique, en Allemagne, au Danemark, en Suède et en Russie les vaches Holstein ont donné de très bons résultats. Elles sont les plus populaires en Afrique-Sud et en Nouvelle-Zélande. On commence aussi à les mieux connaître et apprécier en Australie, aux Indes Occidentales, au Japon et en Chine.

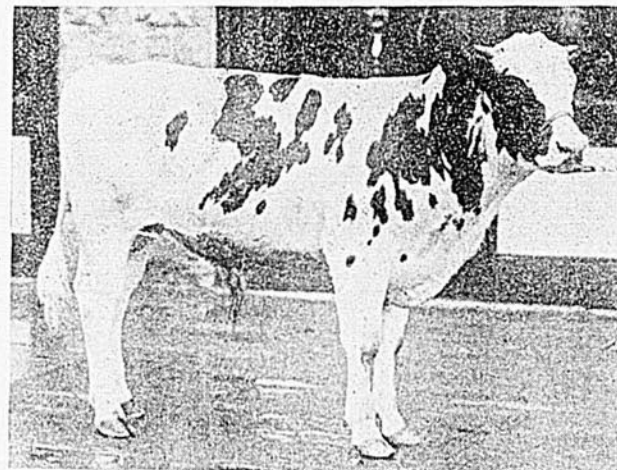
Une des qualités prédominantes de la Holstein c'est la facilité avec laquelle elle s'acclimate n'importe où. Ses bons points lui rent développés dans les riches prairies

AU Canada, pas plus qu'ailleurs, il n'y a de race de bétail que l'on puisse dire supérieure à toute autre. Règle générale, la race la meilleure est celle que l'on préfère, celle que l'on connaît le mieux et celle qui s'adapte le mieux aux besoins et aux conditions ordinaires de culture et de terrain. Mais tous les cultivateurs expérimentés admettent aujourd'hui la nécessité absolue de choisir, soit des animaux de race pure, soit des métis appartenant à une des races laitières reconnues, si l'on veut obtenir les rendements les plus avantageux. Nous parlerons ici des principales races qui se recommandent au cultivateur de Québec comme productrices économiques de lait, les louanges que nous ferons de chaque race étant les louanges que nous font ceux qui possèdent un troupeau de la race en question et non pas l'opinion désintéressée du BULLETIN.

de la Hollande. Cependant elles ne perdent rien de ces qualités en émigrant dans d'autres pays. Elles profitent aussi bien dans les grands districts laitiers de Québec et d'Ontario qu'au milieu des coteaux et des vallées des provinces Maritimes, sur les immenses prairies de l'Ouest et les terrains riches de la côte du Pacifique.

Ici, dans la province de Québec, la vache Holstein est aussi rustique que nos vaches canadiennes. Ses veaux sont faciles à

résultat de siècles de sélection et d'environnement qui sont responsables pour la grosse production et pour les tendances caractéristiques d'une digestion puissante et d'une assimilation parfaite de la nourriture. Le squelette grossier et d'aspect robuste de la vache Holstein est ce qui frappe le plus l'observateur. C'est à cela que cette race est redevable de sa constitution extraordinaire de vigueur et de force vitale.

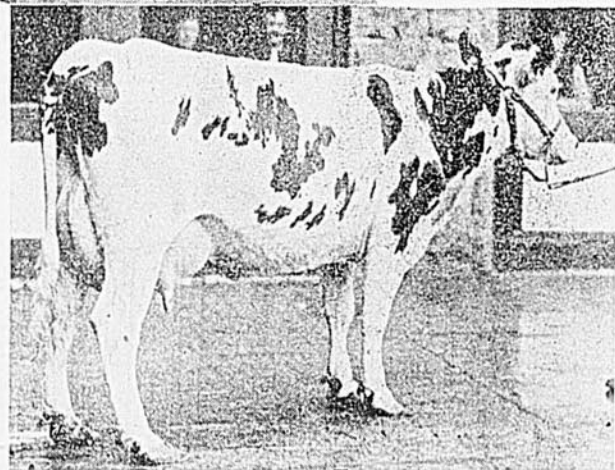


KING MONA RATTLER LESTRANGE

Jeune taureau Holstein, gagnant du 1er prix dans la classe des jeunes taureaux Holstein à l'Exposition d'Hiver de Guelph, Ont. Propriétaire: H. A. Schweyer, Jarvis, Ont.

"ROSIE CLONTHA QUEEN"

Champion de l'épreuve de trois jours pour la production du lait, à l'Exposition d'Hiver, à Guelph, Ont. En trois jours elle produisit: 253.5 lbs. de lait; gras de beurre, 3.4; solides (pas gras) 8.55. Total des points 280.26. Propriétaire: Chs. E. Bert, Jarvis, Haldimand, Co., Ont.



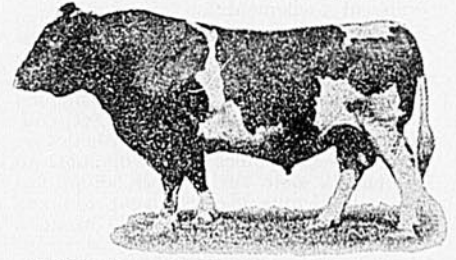
GAGNANTS A L'EXPOSITION D'HIVER A GUELPH, ONTARIO

élever. Enlevés à leur mère âgés que de quelques jours seulement et nourris au petit-lait, à la graine de lin et à la moulée, ils poussent comme des mauvaises herbes. Avec une nourriture abondante, grossière ou non, ils se développent rapidement. Les génisses commencent à vêler à deux ans et désormais sont profitables à leurs propriétaires. Le type de la race est le

Pour la Viande de Boucherie.

Il est admis aujourd'hui que la viande de veau provenant des vaches Holstein ou de Métisses de cette race est de qualité supérieure et obtient les plus hauts prix du marché dans les grandes villes. La vente de la viande de veau est une source considérable de revenus pour les laitiers de la Hollande et du Friesland qui four-

nissent les marchés de l'Angleterre. Les vaches Holstein donnent aussi une qualité de viande de bœuf excellente. Quelque soit la race, il est rare qu'un troupeau laitier existe plus que de six à dix ans; l'âge, les accidents et la stérilité le réduisent constamment. Si la vache qui doit être retirée du troupeau ne peut être transformée profitablement en viande de boucherie, le capital que représente le troupeau est considérablement affecté à chaque période de six à dix ans. La vache Holstein s'engraisse rapidement et la viande commande un haut prix. En

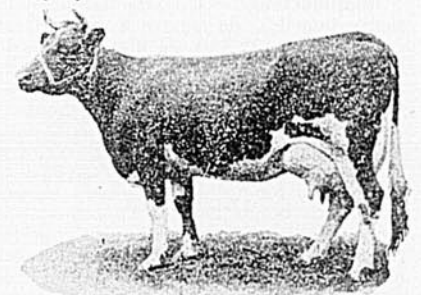


TAUREAU HOLSTEIN SCHIULING SIR POSCH

Qui compte parmi sa progéniture deux vaches détenant le record officiel pour 1911

plus du coût qu'occasionne sa nourriture et son maintien, la vache Holstein montrera un profit intéressant sur sa production de lait et de beurre et son petit lait servira non seulement à nourrir son veau, mais aussi à nourrir une couple de portées de cochons en plus.

Il ne peut y avoir de profit à garder un animal qui ne consomme que la nourriture qui est nécessaire à son existence. Tout ce qu'une vache mange, digère et assimile de nourriture, en plus de ce qui est nécessaire à son maintien, sera autant de profit pour son propriétaire.



ROLO MERCENA DE KOL

Champion du monde pour le beurre, 7 et 30 jours.

7 jours—Beurre 51.93; lait 738.9 lbs.
30 jours—Beurre 201.17lbs; lait 2930.6lbs
60 jours—Beurre 342.58lbs; lait 5699.7lbs
Vendue aux enchères, \$26,000.

Pas difficile à nourrir. La vache Holstein n'est pas difficile sur la qualité de nourriture qu'on lui donne. Une vache qui transformera la nourriture grossière de nos terres en produits de valeur comme le lait, le beurre et le fromage, sera certainement plus profitable que celle qui exigent les nourritures concentrées du commerce. Dans leurs pays d'origine elles commencent à se nourrir de petit-lait à l'âge de 3 ou 4 jours. Plusieurs éleveurs en Canada commencent aussi à cet âge à les nourrir au petit-lait. La production laitière avantageuse et une période de lactation prolongée sont deux caractéristiques de cette race. Les records du monde pour la production du lait et du beurre pour un jour, une semaine, un mois, trois mois, six mois, un an et deux ans — sont chacun et tous possédés par des vaches Holstein.

Longue période de lactation. Vêlant pour la première fois à l'âge de deux ans, une bonne vache de cette race, avec de bons soins, produira de 5000 à 6000 livres de lait en dix mois, et elle augmentera cette production chaque année jusqu'à ce qu'elle ait atteint, à cinq ans, de 7000 à 9000 livres. Ce lait contiendra de 3 à 4 pour cent de gras et de 9 à 10 pour cent

(à suivre page 19)

L'INDUSTRIE LAITIÈRE

QU'ALLONS-NOUS FAIRE?

Par J. N. PONTON

Les statistiques pour l'année 1917 donnent comme rendement moyen, et par tête de vaches laitières, dans la Province de Québec, approximativement 3,640 livres de lait. En tenant compte du prix élevé de la main-d'œuvre et des engrais alimentaires, l'on établit facilement que la marge de profit pour un troupeau moyen d'une dizaine de têtes ne constitue pas une rémunération convenable pour le travail du cultivateur.

Il faudrait, de toute nécessité, si le cultivateur de la Province de Québec veut assurer la survivance et le succès de son industrie principale de même que le bien-être de sa famille, porter le rendement moyen de nos vaches laitières à un chiffre plus élevé qui ne devrait pas être inférieur à 5,500 livres de lait par année.

Plusieurs moyens s'offrent à notre initiative pour provoquer et produire cet état de choses:

1.— L'amélioration individuelle des vaches laitières futures, par l'apport de sang nouveau et spécialisé par l'emploi de bons reproducteurs.

2.— La sélection des bons sujets que l'on peut toujours découvrir au moyen du contrôle laitier.

3.— L'élimination des sujets inférieurs, surtout des mâles, qui sont une des causes principales de l'affaiblissement de la conformation et du rendement des troupeaux.

4.— L'élevage d'animaux de race pure, sélectionnés, seulement.

5.— L'application de méthodes raisonnées et économiques pour l'alimentation de nos troupeaux.

La première partie de ce travail consistera donc à remplacer les reproducteurs de qualité inférieure, d'origine et de capacité de production inconnues, par des bons reproducteurs de race pure et qualifiés pour leurs fonctions. Ce premier point compris et mis à exécution, les autres se corrigeront automatiquement.

Cette substitution n'est pas toutefois chose facile à accomplir, si chaque cultivateur doit supporter individuellement toutes les dépenses qu'elle exige. D'autre part, par une méthode de coopération très simple, l'on pourrait arriver, dans un espace de temps relativement court, à transformer complètement les troupeaux, sans qu'il en coûte aucune dépense extraordinaire aux cultivateurs. L'exemple des pays européens et des Etats-Unis est là pour démontrer que la coopération pour l'achat et l'usage de bons reproducteurs permet aux cultivateurs d'économiser en argent, en aliment et en soins, des sommes considérables.

L'étude de huit districts non organisés, faite par le Département de l'Agriculture des Etats-Unis, portant sur la valeur et la qualité des taureaux dans ce district a mis en lumière les faits suivants. L'on a trouvé sur 1,219 fermes, 817 taureaux d'une valeur monétaire moyenne de \$76.00 et considérés comme inférieurs au point de vue de la reproduction. Ces 817 reproducteurs représentaient environ quatre fois le nombre requis pour le service de ces districts. Les investigateurs ont démontré que par le groupement des cultivateurs entre eux, les fonds actuellement investis dans ces animaux inférieurs auraient été suffisants pour acheter les taureaux nécessaires pour ce district, tout en payant pour chaque animal la jolie somme de \$283.00.

Il est facile de comprendre qu'avec un montant additionnel même léger, ces cultivateurs auraient pu se présenter chez de bons éleveurs et leur acheter non pas leurs sujets de qualité inférieure, mais bien leurs sujets de premier choix. En outre, ces cultivateurs auraient, par le fait de leur association, économisé les frais d'entretien et d'alimentation de trois têtes sur quatre, c'est-à-dire qu'au lieu d'avoir à solder les dépenses d'un taureau par ferme, chaque cultivateur n'aurait eu qu'à payer que le quart du coût d'entretien et d'alimentation du

INFLUENCE D'UN REPRODUCTEUR DE RACE PURE SUR LES TROUPEAUX

Période des services des reproducteurs	Nombre de fermes	Revenus par vache.	Coût de la nourriture par vache	Profits sur la nourriture
Reproducteur croisé indéfiniment.....	140	\$84.00	\$65.00	\$19.00
Reproducteur de race pure pendant au moins cinq ans.....	31	\$116.00	\$70.00	\$46.00
Reproducteur de race pure depuis 5 ans jusqu'à 10 ans.....	62	\$123.00	\$72.00	\$51.00
Reproducteur de race pure depuis au-delà de 10 ans.....	69	\$129.00	\$72.00	\$57.00

reproducteur commun. Voilà des faits précis, recueillis par des hommes compétents dans ces Etats de la République voisine qui touchent à notre province.

Voyons vraiment un peu ce qui se passe chez nous: à la lumière des statistiques pour l'année 1917, nous trouvons dans la Province de Québec, un total de 911,023 vaches laitières et de 111,248 taureaux, c'est-à-dire environ cinq fois le nombre de reproducteurs requis pour le service de nos vaches laitières sous une organisation rationnelle. Nous soignons inutilement dans la Province de Québec, environ 90,000 taureaux. Le travail conjoint des cultivateurs leur permettrait de réunir dans un même animal, la valeur de cinq. Tout en économisant la nourriture et les soins de 90,000 taureaux, le cultivateur pourrait se procurer les services d'animaux de qualité inférieure pour améliorer ses troupeaux au double point de vue de la valeur intrinsèque et de la capacité de rendement.

En nous basant toujours sur les statistiques de l'année 1917, et en fixant aux chiffres de \$50.00 les frais d'alimentation et d'entretien de chaque taureau dans la province, nous trouvons que le prix du service de ses animaux est de \$6.00 par vache.

Admettant, d'autre part, que le nombre des reproducteurs soit abaissé de 111,248 à 25,000, chiffre qui représente un nombre encore trop élevé de mâles pour la population femelle de la province, admettant, toutefois, que le nombre requis soit de 25,000 et que les frais d'entretien de chaque individu soient portés à \$75.00 par tête, nous trouvons dans cette alternative que le prix de chaque service n'est plus que de \$2.00 et une fraction.

Nous ne tenons pas compte dans cette évaluation du montant du capital investi sur ces animaux car, nous l'avons vu dès le commencement, le capital investi dans les deux cas reste à peu près le même.

Au point de vue de la réduction du coût total d'entretien des reproducteurs dans cette province, il y a donc de grandes possibilités.

Si l'on considère maintenant l'effet bienfaisant des reproducteurs de qualité supérieure sur la génération bovine future, tel que les preuves que nous allons maintenant citer le démontrent, il y a tout lieu de croire qu'une organisation qui aurait pour but et effet d'éliminer tous ces mauvais sujets inférieurs et dont les quatre-cinquièmes sont inutiles, serait bienvenue chez le cultivateur qui n'aurait qu'à se réjouir plus tard de son bon esprit d'initiative et de son jugement sain.

Le tableau suivant démontre l'influence d'un reproducteur sur ses descendants, laquelle influence est traduite par le nombre de livres de gras moyen obtenu par une association d'éleveurs de New Windsor, M.D.

Production moyenne de gras des vaches provenant d'un mâle de race pure choisi, comparé avec la production de leur mère.

Association No	Livres de gras
Association No 1	
Sept vaches.....	208.3
Sept filles (leurs).....	270.5
Augmentation.....	62.2
Association No 2	
Sept vaches.....	226.4
Sept filles (leurs).....	281.6
Augmentation.....	52.2
Association No 3	
Deux vaches.....	254.
Deux filles (leurs).....	369.5
Augmentation.....	115.5

Ces seize filles vont dépasser la production de leurs mères par un chiffre moyen de 30% grâce à l'action améliorante de leurs pères.

Voici un exemple entre 1,000 des éleveurs américains. Voyons maintenant ce que les reproducteurs de race pure ont fait pour les agriculteurs du comté d'Oxford, Ontario. Le tableau suivant est le résultat d'investigations systématiques faites par le service des Recherches sur l'administration des Fermes du Collège d'Agriculture de Guelph, Ontario.

Ce tableau prouve à l'évidence que l'établissement d'un bon reproducteur de race pure à la tête d'un troupeau constitue le placement le plus rémunérateur que puisse faire un cultivateur pratique. Supposons, par exemple, une étable de dix vaches à lait de la première catégorie, c'est-à-dire ayant pour reproducteur un animal quelconque: le profit sur la nourriture étant de \$19.00 par vache, s'élèvera, pour le troupeau à \$190.00. Prenons maintenant un autre troupeau, également de dix vaches, à la tête duquel s'est trouvé un reproducteur de race pure pendant au moins cinq ans; dans ce cas, le profit sur la nourriture de ces animaux est de \$460.00. Si l'influence d'un tel reproducteur a été exercée pendant au-delà de dix ans, le profit est alors de \$570 contre \$190.00 dans le cas du troupeau de la première catégorie.

Le propriétaire du troupeau de la dernière catégorie a donc réalisé un surplus de \$380.00 sur celui de la première, et cela en une seule année. Appliquons ce surplus à la vie entière d'un reproducteur et nous pourrions alors nous rendre compte de son importance comme facteur dans l'économie de la ferme.

Il existe évidemment chez nous une indifférence notable au point de vue du choix d'un taureau pour le service de nos vaches laitières. Les cultivateurs qui n'ont que quelques vaches empruntent généralement le taureau de leur voisin, ou lui achètent un veau quelconque, sans s'occuper de sa race, de ses ascendants ni de sa capacité de production. L'on rencontre même des propriétaires de grands troupeaux qui commettent la même erreur. L'on semble attacher une importance démesurée au prix d'achat de ces animaux sans considérer les effets désastreux qu'ils produiront sur nos troupeaux s'ils sont inférieurs.

Si par hasard nous tombons sur un bon animal, notre système de changement quasi annuel ne nous permet pas de le

(A suivre page 19)

QUELQUES SUGGESTIONS POUR FAIRE AUGMENTER LA CONSOMMATION DU FROMAGE

Par E. BOURBEAU

Inspecteur Général des Fromagers

Dans un article précédent, j'ai parlé du fromage comme étant une nourriture saine et économique. Mais si nous voulons que le fromage occupe sur nos tables la place qui lui appartient il faudrait, en outre, prendre les moyens de le livrer au consommateur en bonne condition et à un prix qui, tout en permettant un profit raisonnable au détailleur, ne s'éloignerait pas trop du prix du gros.

En comparant la pratique suivie en Angleterre, dans ce genre de commerce, avec celle généralement suivie au pays, on se rend vite compte de l'avantage de la pratique anglaise pour le consommateur et le marchand détailleur; Il n'y a pas de doute que si dans ce pays (en Angleterre) tout le monde mange autant de fromage cela tient, dans une large mesure, à la méthode employée pour la vente de ce produit.

Le marchand s'occupe d'abord de n'acheter pour sa clientèle que du fromage prêt à être détaillé ("ready for the knife," comme on dit là-bas), ce qui veut dire mûri à point, et il ne met sur son comptoir que la quantité qu'il compte vendre dans sa journée, évitant par là, que le fromage perde du poids et de la valeur en se desséchant. Comme le marchand, qui fait une spécialité de vendre du fromage, en détaille une grande quantité, il peut se contenter d'un profit minime sur chaque livre vendue. C'est ce qui explique le fait qu'en temps ordinaire le fromage canadien se vend en détail meilleur marché en Angleterre qu'au Canada. Ceci est anormal, me dirait-on. Je l'admets, tout en craignant que l'état de chose actuel persiste aussi longtemps que le commerce n'aura pas spécialisé la vente de ce produit.

En effet, comment voulez-vous que l'épicier, qui vend quelques livres de fromage par jour, puisse se contenter d'un profit de quelques sous par livre? Il ne faut pas perdre de vue que les prix doivent être d'autant plus élevés que la vente du fromage se fait lentement, afin de compenser pour la perte sur le poids qui est inévitable.

Cette perte sera plus ou moins grande suivant le pourcentage d'eau de ce fromage et son degré de maturité. On ne saurait trop insister sur le dernier point, parce qu'en plus de la perte de poids, qui est plus grande dans un fromage insuffisamment mûri (frais), la qualité de ce fromage est bien plus difficile à apprécier et est, dans bien des cas, la cause du peu de débit de ce produit. Une des principales qualités du fromage, à part sa saveur, est d'avoir une pâte douce, bien liée et homogène, qualité qui ne se rencontre que dans un fromage qui a un certain degré de maturité. Or, si nous mettons en vente un fromage qui ne possède pas ces qualités, il sera exposé à se détériorer assez rapidement, et si le marchand prend quelques jours à détailler une seule meule de fromage, la dernière partie sera loin de valoir la première vendue et donnera moins de satisfaction; en plus, si un client en achète plus que pour une journée il aura pour le second jour un fromage séché et qui sera, par ce fait, moins bon et lui occasionnera dans tous les cas une perte. Les conséquences seront qu'au lieu de renouveler sa provision il se contentera de voir revenir sur sa table ce fromage que personne n'osera attaquer.

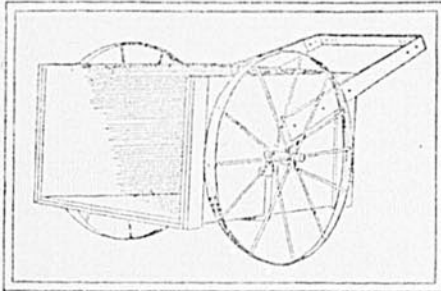
En général, les Canadiens aiment un fromage doux et gras, qualité qui se rencontre dans tous les fromages canadiens bien fabriqués et bien mûris. Celui qui pense que ces deux qualités peuvent s'obtenir dans un fromage frais "parce qu'il est doux" et qu'il peut remplacer la matière grasse par l'eau se fait illusion et le jour où la clientèle demandera un fromage mûri, c'est-à-dire du fromage et non pas du caillé, ce fromage cessera

(A suivre page 19)

RECETTES ET INVENTIONS PRATIQUES — UTILES AU CULTIVATEUR —

UNE CHARRETTE COMMODE

Sur la ferme il y a beaucoup d'ouvrages pour lesquels une brouette ne peut pas servir, et qui ne sont pas assez importants pour employer une charette avec un cheval. Si vous pouvez vous procurer une paire de roues et un essieu d'une vieille houe, vous pourrez en quelques heures construire une charrette à bras, basse sur



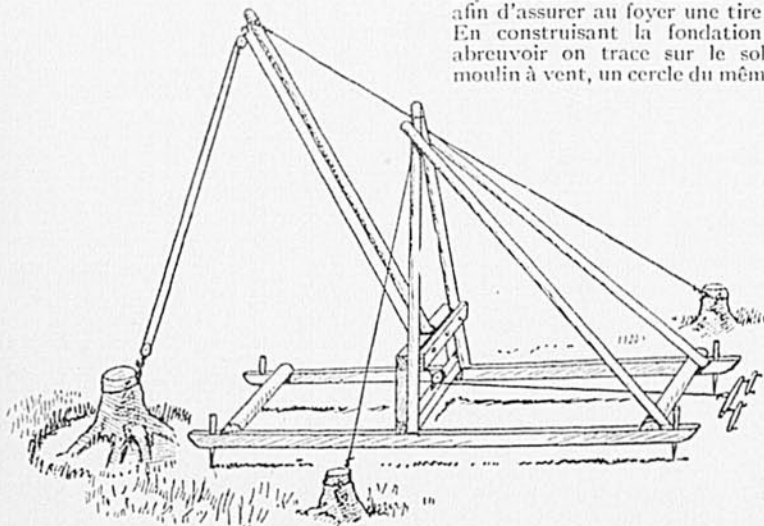
Charrette Commode

roues, en plein l'article pour ces ouvrages d'occasion. La caisse devra avoir trois ou quatre pieds de longueur. Elle devra être bien renforcée et fixée à l'essieu au moyen de bandes de fer contournant l'essieu et boulonnées au fond de la caisse. On pourra aussi attacher un timon au brancard pour pouvoir à l'occasion s'en servir avec un cheval.

EMPILEUR DE SOUCHES

Après que les souches ont été arrachées, il s'agit de les empiler. Plus la pile sera haute, plus vite les souches brûleront. Il est très fatiguant d'empiler les souches à la main, et quant à essayer de les faire brûler sans les empiler, cela est hors de la question. Voici une grue qui est facile à construire, qui ne coûte pas cher et qui rendra ce travail facile et rapide. Elle a vingt-quatre pieds de long par huit de large. Le Mat a vingt pieds de haut et le bout-dehors vingt pieds de long. Des morceaux de six pouces carrés seront suffisamment forts pour la base et de quatre pouces carrés pour les montants. Le bout-dehors doit être plus gros et se terminer en pointe. Il doit être de bois dur, sans défauts et sa grosseur déterminée par la grosseur des souches à empiler. Il en sera ainsi des poulies qui pourront être doubles ou simples. Voici d'ailleurs, la liste des matériaux nécessaires à la construction de cet empileur de souches que nous illustrons sur cette page.

- 2 pièces, 6" x 6" x 24 pour seuils.
- 2 pièces, 4" x 4" x 20 pour le mât.
- 2 pièces, 4" x 4" x 22 pour les étais.
- 5 pièces, 4" x 4" x 8 pour les traverses.
- 1 pièce, 6" x 6" x 24 pour le bout-dehors



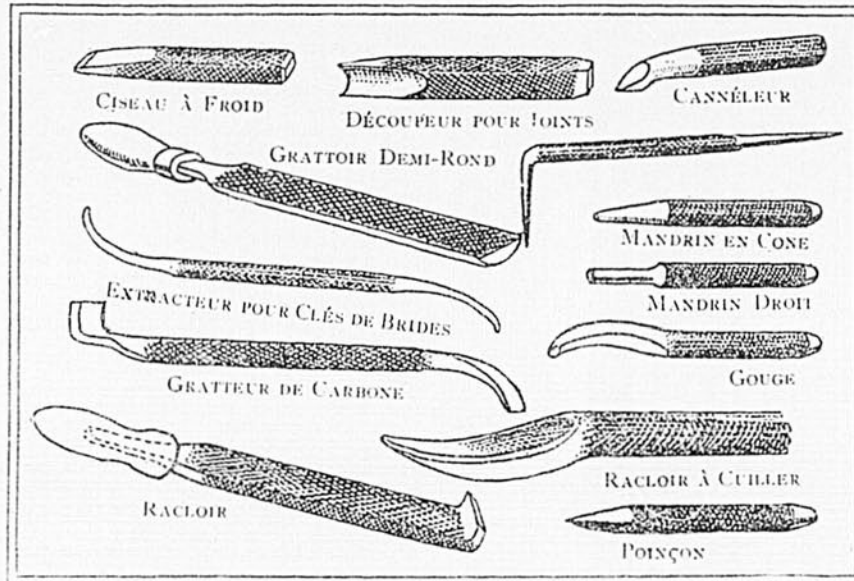
Empileur de Souches Pratique

DE BONS OUTILS AVEC DE VIEILLES LIMES

Les hauts prix de l'acier pour outils ayant rendu ces derniers presque inabordable, nous croyons faire œuvre utilitaire en enseignant à nos lecteurs comment, avec de vieilles limes, on peut fabriquer facilement des outils de qualité supérieure. Il ne faut pas oublier que les limes sont faites avec un acier supérieur, bien adapté à la fabrication de petits outils, s'ils sont convenablement forgés.

Pour transformer une lime en un outil demandant d'être travaillé sur l'enclume, il ne faut pas oublier de chauffer la lime au rouge brillant et de ne pas la frapper avec le marteau du moment que la chaleur commence à la noircir; pour réussir, la règle est de ne travailler que lorsque l'acier est rouge cerise. Lorsque votre lime est forgée à la forme voulue pour l'outil que vous voulez faire, chauffez-la de nouveau au rouge cerise et plongez-la immédiatement dans de l'eau froide. Alors, nettoyez

la pointe de l'outil avec de la poudre d'émeri ou du papier sablé et tempérez-la en lui enlevant un peu de sa dureté. Pour faire cela convenablement, prenez un morceau d'acier ou de fer chauffez-le au rouge, et ensuite placez votre outil sur ce fer rouge pour le tempérer à point. La couleur montera de la pointe et lorsque cette couleur sera jaune paille, plongez votre outil dans l'eau froide, i sera alors tempéré à point. Quelques outils tels que poinçons, etc., n'ont pas besoin d'être tempérés, vous n'avez qu'à casser les limes rondes et à les passer sur la meule afin de leur donner la forme désirée. On pourra faire de très bons ciseaux pour le bois, de différentes formes, avec de vieilles limes, façonnées à la meule et aiguisées à point. Bien des jeunes gens pourront employer les longues veillées d'hiver à cet ouvrage et se faire un set d'outils supérieurs aussi utiles qu'économiques. Essayez, toujours, ce ne sont pas les vieilles limes qui manquent ordinairement sur la ferme.

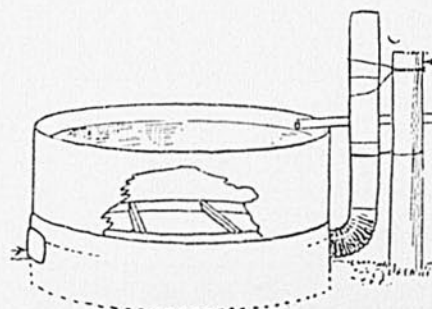


Pour empêcher l'eau des Abreuvoirs de geler

Voici un système ingénieux pour empêcher l'eau des abreuvoirs de geler, en employant comme combustible les déchets de la ferme. Il consiste en une citerne de six pieds de diamètre par trois de profondeur, en acier calée dans une base en béton. D'un côté il y a une ouverture d'à peu près un pied carré pour recevoir le combustible et du côté opposé une ouverture pour recevoir un coude de tuyau de poêle ordinaire et trois longueurs de tuyau remontant au-dessus de l'abreuvoir afin d'assurer au foyer une tire suffisante. En construisant la fondation pour cet abreuvoir on trace sur le sol, près du moulin à vent, un cercle du même diamètre

que la cuve. Puis on creuse dans ce cercle un fossé six pouces de large par un pied de profondeur, la terre provenant du creusage devant être transportée ailleurs pour ne pas nuire. On construit alors sur chaque bord du fossé un mur temporaire, en briques, six pouces de haut. Ce mur peut être fait à sec en le renforçant avec quelques bouts de planches.

Ce mur donne au fossé un pied et demi de profondeur et, une fois rempli, deux bouts de vieux tuyau de fer sont posés dans le mur de béton afin de servir de supports à la cuve. Le béton, une fois durci convenablement on enlève les briques et les bouts de planches et le sol en dedans du mur est enlevé à une profondeur d'un pied; la cuve est alors mise en place et le tuyau de poêle mis en position.



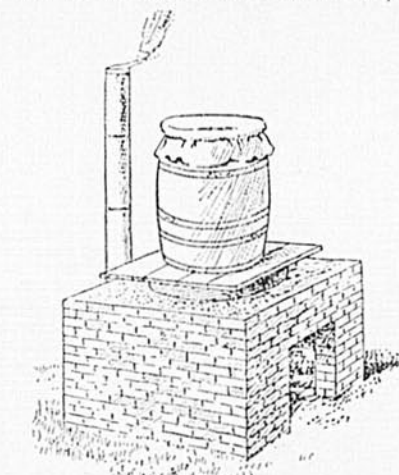
Pour abreuvoir à l'épreuve de la gelée

Le côté de l'abreuvoir contenant le tuyau de poêle est appuyé sur la clôture qui sépare la cour de la ferme de la cour où est situé le puits et le moulin à vent. Conséquemment il n'y a aucun danger que le tuyau soit déplacé par les animaux. Le foyer au-dessus de la cuve maintient bien sa chaleur; donc il n'est pas nécessaire de faire du feu que deux ou trois fois la semaine.

L'eau glacée qu'un animal boit durant les gros froids de l'hiver doit être réchauffée par l'organisme de l'animal et comme le combustible qu'il doit employer est ordinairement du grain assez dispendieux de nos jours, vous verrez facilement que vous ferez une économie sérieuse en construisant cet abreuvoir pratique mais non breveté.

POUR FAIRE CUIRE LES PATATES DE REBUT

Les patates trop petites ou trop laides pour être vendues constituent, une fois cuites, une nourriture excellente pour les porcs. Les patates crues n'intéressent pas le porc et ne peuvent contribuer à son engraissement. D'autre part, si ces patates de rebut sont cuites à la vapeur jusqu'à ce qu'elles deviennent pâteuses et ensuite saupoudrées de moulée ou de son, elles feront une nourriture qui en peu de temps étendra la peau de vos cochons plus vite et plus économiquement que les nourritures concentrées les plus



Pour faire cuire les Patates de rebut.

dispendieuses. Notre illustration vous montre comment faire cuire ces patates sans les laisser brûler. Remplissez d'eau une bouilloire ordinaire et suspendez-la au-dessus d'un fourneau de briques. Placez et assujettissez dessus un couvercle en bois ayant un grand trou au centre et au-dessus de ce trou placez un baril dont la tête est perforée en plusieurs endroits. Remplissez le baril de patates de rebut et faites un feu sous la bouilloire. Le dessus du baril devrait être recouvert avec une toile à poche. Une fois que la vapeur commence à sortir et que le feu ralentit on a qu'à laisser la cuisson se faire automatiquement, ajoutant au feu un morceau de bois de temps en temps pour maintenir l'eau en ébullition.

INVENTIONS

PROTÉGÉES EN TOUS PAYS

Si vous avez une invention à développer et à protéger une marque de commerce à faire enregistrer, veuillez communiquer avec nous. Nous nous chargerons de faire pour vous les recherches nécessaires, et vous aiderons de nos conseils.

PIGEON & LYMBURNER
Edifice Power, MONTREAL
REPRÉSENTÉS PAR
M. M. ROY & FONTAINE
17 rue St-Jacques, Québec

CHRONIQUE VÉTÉRINAIRE

Affections des organes respiratoires avec fièvre et battements de flanc

LARYNGITE — MAL DE GORGE

Inflammation de la muqueuse du larynx.

Symptômes: type aigu.—Naseaux dilatés, tête tendue, respiration bruyante, toux sèche. Douleurs vives de la gorge, témoignées par la défense de l'animal alors qu'on la lui serre avec les doigts. Fièvre intense.

Type chronique.—La douleur et la toux ont disparu pour faire place à un bruit de cornage persistant.

Causes.—Refroidissement à la suite du travail. Irritation déterminée par la poussière des fourrages avariés.

Traitement.—Frictions au vinaigre avec sudation sur tout le corps, mais en particulier autour de la gorge. Intérieurement, miel et poudre de réglisse soir et matin. Gargarismes de feuilles de ronce, quatre à cinq dans la journée, boissons émoullientes.

Les frictions au vinaigre peuvent être remplacées par trois frictions, dont une par jour, de liniment irritant.

Régime.—Diète.—Paille à discrétion.

BRONCHITE

Inflammation de la muqueuse des bronches. (Conduits allant de la gorge aux poumons.)

Symptômes: type aigu.—Toux sèche, quinteuse, fréquente, respiration accélérée mais régulière. L'oreille étant appliquée contre le poitrail perçoit un bruit de souffle bien plus intense qu'à l'état normal. Après quelques jours de maladie, la toux devient grasse et les matières glaireuses sont rejetées par le nez.

Type chronique.—Respiration accélérée mais incomplète. Jetage glaireux intermittent. Appétit conservé. Amaigrissement général et poil piqué.

Causes.—Refroidissement. Respiration de poussières âpres ou de fumées.

Traitement.—Frictions au vinaigre avec sudation, ou, d'après la méthode usuelle, sétons au poitrail. Miel avec poudre de kermès, soit: 500 parties du premier et 20 du second par jour. Fumigations émoullientes matin et soir, durée cinq minutes chaque séance.

Régime.—Nourriture peu abondante, avoine cuite, boissons tièdes.

Type chronique.—Frictions au vinaigre avec sudation, complétée par sétons au poitrail. Fumigations d'encens, durée cinq minutes le matin et autant le soir. Administration à l'intérieur d'acide arsénieux en mélange avec un peu de miel. On débute dans l'emploi de ce médicament par 5 grains puis on augmente successivement la dose pour arriver à en donner 8 à 10 par jour.

Régime.—Excellente nourriture.

PNEUMONIE — FLUXION DE POITRINE

Inflammation du tissu des poumons.

Symptômes: type aigu.—L'animal est triste, abattu, ses reins ne fléchissent plus quand on les pince et il refuse les aliments.

VOICI la saison des maladies des voies respiratoires. Les chevaux et les bestiaux sont aussi sujets à ces affections que l'homme, et les causes chez l'un ou l'autre en sont, dans bien des cas, les mêmes. Le meilleur préventif est la bonne ventilation des étables et des écuries.

La respiration est plus ou moins accélérée selon la gravité du cas. Le jetage, chair au début, ne tarde pas à devenir rouillé et parsemé de stries sanguines. L'oreille, appliquée sur les côtés de la poitrine, reconnaît à la différence des bruits perçus qu'il est des points du poumon où l'on n'entend rien, tandis qu'à côté ces bruits sont exagérés, sifflants, crépitants même. Les excréments sont durs et l'émission de l'urine est rare. L'animal se couche rarement et si, succombant à la fatigue, il se repose, il s'étend toujours du côté où le mal existe.

Type chronique.—L'animal est maigre, ses reins sont raides, son flanc accéléré. Les mouvements respiratoires sont entrecoupés. Le jetage est composé de matières purulentes. Des bruits anormaux existent dans la poitrine et indiquent qu'une partie du poumon ne respire plus. Le pouls est faible, la conjonctive pâle, l'appétit perdu et les poils piqués. Tout, en un mot, indique l'épuisement du malade.

Causes.—Refroidissement subit, l'animal étant en sueur.

Traitement: type aigu.—Frictions au vinaigre avec sudation. Intérieurement, tisanes de fleurs de tilleul. Lavements fréquents. Enfin, condition essentielle pour obtenir la guérison, tenir le malade dans une atmosphère humide et tiède. Eau-de-vie, 1 chopine, donnée étendue de quatre fois son poids d'eau et administrée chaque jour jusqu'à guérison.

Type chronique.—Frictions au vinaigre avec sudation et médication précitée. On peut y ajouter: sétons au poitrail, fumigations d'encens, soir et matin, durée de cinq à dix minutes chaque jour. Administration d'acide arsénieux, 50 grains puis 5 par jour.

Régime.—Diète pour le type aigu. Nourriture excellente quand la maladie est devenue chronique.

PLEURITE — PLEURESIE

Inflammation de cette pellicule fine nommée plèvre qui tapisse la cage thoracique et le poumon.

Symptômes.—Tristesse prononcée, extrémités alternativement chaudes et froides. Toux sèche, pénible, coliques, difficulté de marcher et surtout de se retourner sur place. Fièvre intense, reins non flexibles, respiration accélérée tremblotante; douleur en arrière des épaules signalée par la pression. L'auscultation, faite au début du mal, constate que le bruit respiratoire est sensible dans toute la poitrine. Il n'en est plus de même après quelques jours de maladie. Comme il y a épanchement, le bruit cesse dans la partie inférieure de la cage thoracique, et on perçoit distinctement, en mettant son oreille près des naseaux, un bruit analogue à celui d'une goutte d'eau qui tomberait dans un liquide. Le malade, redoutant alors l'asphyxie, cesse de se coucher.

Type chronique.—Bruit de gouttelettes bien accusé, irrégularité dans les mouvements respiratoires. Les flancs se creusent au moment où les côtes s'élèvent et se soulèvent alors qu'elles s'abaissent.

Absence de murmure respiratoire dans la partie inférieure de la poitrine où existe un épanchement de liquide. Œdème envahissant les membres et le dessous du ventre. Appétit irrégulier.

Causes.—Refroidissement subit, contusions, chutes sur la poitrine.

Traitement: type aigu.—Maintenir le malade dans une atmosphère humide et tiède. Frictions soir et matin au vinaigre avec sudation. Sétons au poitrail. Boissons tièdes, contenant environ 80 grammes de sulfate de soude. Tisanes de pariétaire, lavements.

Type chronique.—Médication indiquée au début des maladies internes. On peut toutefois y ajouter des sétons au poitrail et donner des tisanes de feuilles de noyer. 6 litres, dans lesquelles on fera dissoudre 6 grammes; continuer pendant un mois.

Régime.—Diète pour la pleurésie aiguë. Excellente nourriture quand la maladie est passée à l'état chronique.

PLEURO-PNEUMONIE

Maladie contagieuse virulente des bêtes bovines ayant son siège au poumon.

Symptômes: type aigu.—Au début, on constate une toux faible, une fluxion exagérée des lombes, quand on les pince et une douleur sensible quand on presse la partie de la poitrine située en arrière du coude. La rumination est irrégulière.

La maladie arrivant à sa seconde période, le facies du sujet dénote un état de malaise. La rumination devient intermittente, le mulle reste sec. La toux est fréquente. Les mouvements du flanc s'accroissent, et l'auscultation dénote que certains points du poumon ne respirent plus, tandis que les parties voisines laissent percevoir à l'oreille des craquements analogues à ceux du parchemin qu'on froisse.

La colonne dorso-lombaire conserve une sensibilité exagérée.

La maladie progressant, le coucher est rare, car le malade ne respire qu'avec peine dans cette position. A l'autopsie, le poumon ressemble à ce produit que l'on connaît en charcuterie sous le nom de fromage d'Italie ou tête roulée.

Causes.—La contagion est la seule cause parfaitement définie. Elle est déterminée par un virus dont la limite d'action paraît assez restreinte, car elle varie de 50 à 100 mètres.

Traitement préservatif.—Aussitôt que la pleuro-pneumonie sévit dans une localité, on doit immédiatement séquestrer les animaux et séparer ceux qui sont sains de ceux qui sont malades. Il faut ensuite blanchir les écuries, murs, pavés, râteliers, crèches, etc., à l'eau de chaux.

Traitement curatif.—L'inoculation a été préconisée par les uns et rejetée par les autres. Depuis que l'on est parvenu à atténuer le virus, on obtient des résultats bien plus marqués, et les dangers de cette opération ont disparu. On pourrait très bien cultiver soi-même l'agent virulent, mais comme cette opération demande beaucoup de soin, il est plus simple de s'adresser aux médecins vétérinaires. Aussitôt que l'on est en possession du virus atténué, on fait cinq piqûres avec la seringue vaccinifère, sous la surface inférieure de la queue. Si la gangrène survenait à la suite de ces inoculations, on devrait immédiatement inciser le point malade et le panser à l'eau phéniquée.

Quelques vétérinaires ont prétendu avoir obtenu des succès en administrant chaque jour 5 pintes d'infusion de reine des prés ou d'écorce de saule dans lesquels ils faisaient dissoudre 3 drachmes de salicylate de soude.

Régime.—Nourriture substantielle. Avoine cuite.

Maladie des organes respiratoires sans fièvre apparente ni battements de flancs.

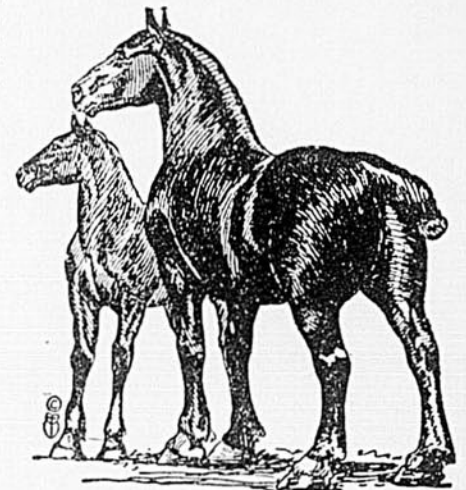
BRONCHITE VERMINEUSE

Affection déterminée par un ver nommé strongle filaire qui exerce ses ravages sur les jeunes ruminants des espèces bovine et ovine.

Symptômes.—Toux fréquente, quinteuse, rejet, avec les mucosités, de vers longs et minces, mais faciles à reconnaître à l'œil nu.

Causes.—Transmission d'un animal à l'autre par absorption du parasite.

Traitement.—Fumigations d'encens. Durée cinq minutes matin et soir. Administration à l'intérieur d'une cuiller à bouche, soir et matin, d'essence de térébenthine en mélange dans un peu d'eau, continuer cinq jours; si le mal persistait, on pourrait user de l'acide arsénieux soit de 5 à 10 grains par jour selon la taille du malade. Continuer la médication pendant un mois. Dans tous les cas, isoler le malade et désinfecter sa place à l'eau de chaux.



DONNEZ A VOS VACHES ET A VOS CHEVAUX

QUINQUINOL

Un produit éprouvé qui agit non seulement comme dépuratif et tonique des organes digestifs, mais comme condiment, rendant les fourrages grossiers de la ferme plus attrayants, plus appétissants, plus faciles à digérer et à assimiler.

Il renforcera et engraissera vos animaux et les maintiendra en santé

En vente partout: 75cts la boîte

Produits QUINQUINOL indispensables sur la ferme

"Quinquinol" (Tonique des Animaux) 75c. la boîte

"Quinquinol" (Tonique des Vaches) 75c. la boîte

Tue-Poux "Quinquinol" 25c. boîte

Onguent "Quinquinol" 50c. "

Liniment "Quinquinol" 50c. "

Spécifique des Coliques "Quinquinol" 50c. la bouteille

Vermifuge "Quinquinol" 50c. bout.

Un de chacun de ces produits sera expédié à n'importe quelle adresse sur réception de \$3.00 seulement.

Guide vétérinaire illustré adressé gratis.

Cie des Produits Quinquinol
111, rue St-Thimothée
MONTREAL

VIGORA

REND LA
VIGUEUR AUX CHEVAUX

"VIGORA" purifie le sang, rétablit la santé, rend le poil lisse et brillant. C'est le remède contre le souffle, la toux, la gourme les veers, les maladies de la peau etc.

Prix: 50 cents la bouteille

En vente partout
POUR RENSEIGNEMENTS, S'ADRESSER A
J. B. MORIN, Pharmacien en Gros
QUEBEC, CANADA

0000
0000
0000

LE MARCHÉ

THE MARKET

0000
0000
0000

Les prix ci-dessous sont fournis par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec. Ce sont les prix qui ont été obtenus et payés aux membres de cette société durant la semaine finissant le samedi précédant la date que porte le Bulletin. Les frais de transports sont à la charge de l'expéditeur.

The following prices are furnished by the Quebec Cheese Makers' Agricultural Co-Operative Society as being those obtained and paid to the members of this Society during the week ending the Saturday previous to the Bulletin's date of issue. Freight costs are to be paid by the shipper.

SEMAINE FINISSANT LE 3 JANVIER

WEEK ENDING JANUARY 3rd.

FROMAGE	CHEESE
Coloré—Colored	Blanc—White
No. 1.....27c lb.	No. 1.....26½c lb.
No. 2.....26½c "	No. 2.....26c "
No. 3.....26c "	No. 3.....25½c "
BEURRE	CREAMERY BUTTER
Pasteurisé—Pasteurized	
No. 1.....61½c lb.	
No. 2.....61c "	
No. 3.....60c "	
BEURRE DE FERME	DAIRY BUTTER
En pains d'une livre ou autres empaquetages	1 lb. prints or other packing.
No. 1.....57c lb.	
No. 2.....55c "	
No. 3.....53c "	
ŒUFS	EGGS
Strictement frais—Strictly new laid	
" " "Petits" }	90c doz.
Strictly new laid—"Small" }	80c "
No. 1.....62c "	
SIROP D'ERABLE	MAPLE SYRUP
En canistres de ½ ou 1 gallon impérial	In cans of ½ or 1 gallon (imperial)
No. 1.....\$2.35 gall.	
No. 2.....2.25 "	
No. 3.....2.10 "	
En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:	In cans or barrels of 5 gallons or more:
No. 1.....\$2.20 gall.	
No. 2.....2.15 "	
No. 3.....1.95 "	
Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur.	Barrels are not returned to shippers.
SUCRE D'ERABLE	MAPLE SUGAR
No. 1.....26c lb.	
No. 2.....25½c "	
No. 3.....25¼c "	

MIEL	HONEY
Blanc	
White	
No. 1.....21c	
No. 2.....20c	
No. 3.....17c	
Ambré	
Amber	
No. 1.....18c	
No. 2.....17c	
No. 3.....16c	
Brun	
Brown	
No. 1.....17c	
No. 2.....16c	
No. 3.....15c	
FEVES	BEANS
Blanches	
White	
No. 1 { Triées à la main }8c lb.	
No. 2 { Hand picked }7c "	
No. 3.....5½c "	
Jaunes et autres variétés	
Yellow and other kinds	
No. 1.....6c lb.	
No. 2.....5c "	
No. 3.....3½c "	
LAINES	WOOL
Lavée—Washed	
No. 1.....69c lb.	
No. 2.....68c "	
No. 3.....66c "	
Non lavée—Unwashed	
No. 1.....50c lb.	
No. 2.....49c "	
No. 3.....47c "	
LIEVRES—HARES	50c—a—le couple.
VOLAILES VIVANTES	LIVE POULTRY
Poulets—Chickens	
No. 1.....31c lb.	
No. 2.....27c "	
No. 3.....2c "	
No. 4.....10c "	
Poules—Fowls	
No. 1.....32c lb.	
No. 2.....26c "	
No. 3.....20c "	
OIES VIVANTES	LIVE GESE
No. 1.....25c lb.	
No. 2.....23c "	
No. 3.....21c "	
VOLAILES ABATTUES	DRESSED POULTRY
Poulets—Chickens	
Extra choix.....46c	
Choix.....43c	
No. 1.....39c	
No. 2.....34c	
No. 3.....28c	
Poules—Fowls	
No. 1.....34c	
No. 2.....29c	
No. 3.....22c	
Coqs.....23c	

Dindes—Turkeys	Oies—Geese
No. 1.....53c	No. 1.....34c
No. 2.....50c	No. 2.....31c
No. 3.....47c	No. 3.....25c
CANARDS ABATTUS	DRESSED DUCKS
No. 1.....38c lb.	
No. 2.....34c "	
No. 3.....30c "	
VEAUX ENGRAISSES AU LAIT	MILK FED CALVES
No. 1.....28c lb.	
No. 2.....27½c "	
No. 3.....25½c "	
No. 4.....23½c "	
PORCS ABATTUS	DRESSED HOGS
No 1—90 à-to 140 lbs.....26½c lb.	
No 2—141 à-to 175 ".....25½c "	
No 3—176 à-to 225 ".....24½c "	
No 3—70 à-to 80 ".....24½c "	
No 4—225 lbs et plus (225 and above).....23½c "	
AGNEAUX ABATTUS	DRESSED LAMBS
No. 1.....23½c	No. 2.....22½c
No. 3.....20½c	
VIEUX MOUTONS	SHEEPS
No. 1.....16c lb.	
No. 2.....14c "	
No. 3.....13c "	
No. 4.....12c "	
PEAUX	HIDES
Peaux de vaches.....	{ moins de 48 lbs. } 32c lb.
Beef hides.....	{ less than " } 22c "
	{ plus de 48 lbs } 22c "
	{ more than " } 22c "
Peaux de taureaux lourdes—Heavy bull hides..... 20c	
Peaux de moutons: de.....	{ \$2.50 à \$3.75 } chacune
Sheep skins: from.....	{ \$2.50 à \$3.75 } each
Peaux de veaux de champs }33c lb.	
Kips.....	
Peaux de veaux de lait }70c lb.	
Calf's skins.....	
Peaux de chevaux \$8.00 à \$10.00 chacune, suivant grandeur.	
Horse hides, \$8.00 to \$10.00 each according to size.	

ANIMAUX VIVANTS

LIVE STOCK

Vendus par chars complets seulement

BOUVILLONS	STEERS
Extra choix—Selected.....13½c lb.	
Choix—Choice.....11c "	
No. 1.....9¾c "	
No. 2.....8½c "	
No. 3.....7c "	
No. 4.....6½c "	
VACHES	COWS
Extra choix—Selected.....11½c lb.	
Choix—Choice.....10c "	
No. 1.....8½c "	
No. 2.....8c "	
No. 3.....6¾c "	
No. 4 (maigres) (thin).....5½c "	
No. 5 (très maigres) (very thin).....\$5.15 les 100 "	
TAURES	HEIFERS
Extra choix—Selected.....12½c lb.	
Choix—Choice.....10½c "	
No. 1.....9c "	
No. 2.....8½c "	
No. 3.....7c "	
No. 4.....6½c "	
Tauraille No. 1—yearlings.....\$5.90 les 100 "	
" No. 2—.....5¾c "	
TAUREAUX	BULLS
Extra choix—Selected.....11½c lb.	

Sold in Carload Lots only

Choix—Choice.....10c lb.	
No. 1.....7½c "	
No. 2.....6.70 les 100 "	
No. 3.....6½c "	
No. 4.....6c "	
BŒUFS	OXEN
No. 1.....8½c lb.	
No. 2.....8c "	
No. 3.....7c "	
No. 4.....6c "	
PORCS VIVANTS	LIVE HOGS
No. 1, 150 à (to) 260 lbs.....18¾c lb.	
No. 2, 260 à (to) 300 lbs.....17¾c "	
No. 3, 300 et au-dessus (300 and above).....16¾c "	
No. 4, moins de (less than) 150 lbs.....16¾c "	
Truies { moins de 350 lbs. }16¾c "	
Sows { less than " }15½c "	
{ 350 lbs. et plus }15½c "	
{ " " and more }15½c "	
Stags.....12½c "	
MOUTONS	SHEEP
No. 1.....9c lb.	
No. 2.....8½c "	

No. 3.....8c lb.	
No. 4.....7½c "	
AGNEAUX DU PRINTEMPS	SPRING LAMBS
Doivent peser au moins 50 lbs vivants.	Must weigh at least 50 lbs. alive.
No. 1.....16c lb.	
No. 2.....15½c "	
No. 3.....15¾c "	
No. 4.....13¾c "	
VEAUX DE CHAMPS	GRASS CALVES
No. 1.....7½c lb.	
No. 2.....7c "	
No. 3.....6½c "	
No. 4.....6c "	
VEAUX ENGRAISSES AU LAIT	MILK FED CALVES
Choix.....20c lb.	Choice.....20c lb.
No. 1.....18c "	No. 3.....14c "
No. 2.....16c "	No. 4.....10c "
VEAUX SOIGNES	WELL FED CALVES
No. 1.....10c lb.	
No. 2.....9½c "	
No. 3.....8½c "	

EXPEDIEZ-NOUS VOS PORCS ABATTUS

Le marché est actuellement très avantageux et nous pourrions obtenir de bons prix à nos sociétaires pourvu qu'ils nous expédient des porcs de belle qualité, abattus et préparés suivant les exigences du marché.

est aussi préférable d'expédier par express les porcs gelés. Mais par grandes quantités, ils peuvent aussi être expédiés par fret, car à cette époque-ci de l'année la température est assez froide pour qu'il n'y ait aucun danger de détérioration advenant un léger retard dans la livraison.

Les porcs frais doivent être expédiés par express. Il

LA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUEBEC

57-59-61-63 rue William, Montréal

REVUE DES MARCHES

Du 29 décembre au 3 janvier inclusivement

BEURRE

Rien de nouveau à mentionner au sujet des prix du beurre. Toute la quantité reçue cette semaine a été facilement vendue aux prix de la semaine dernière. On ne prévoit aucun changement dans les prix. La situation du marché reste la même pour les beurres d'herbe, quoique la demande ne soit pas très forte, comme c'est généralement le cas à cette époque-ci de l'année.

FROMAGE

Nous ne pouvons que répéter ce que nous avons dit à ce sujet dans les numéros précédents du "Bulletin." La demande est absolument nulle et l'on attribue cette situation toujours à la même raison: absence complète de commandes pour exportation sur le marché européen. On espère qu'il se fera sous peu un rajustement dans les cours du change, ce qui amènera sans doute immédiatement de nouvelles commandes suffisantes pour absorber les quantités disponibles.

FEVES ET POIS

Le marché aux fèves n'offre aucun intérêt particulier. Les prix se maintiennent toujours à peu près au même niveau avec une demande normale des marchés locaux. D'autre part l'offre des fèves canadiennes est toujours très limitée.

Comme nous l'avons dit plusieurs fois, les pois cuisant bien et de belle qualité sont toujours très rares sur le marché. Un grand nombre d'échantillons soumis comme pois cuisant bien ont dû être refusés, parce qu'ils ne répondaient pas aux garanties données. Les prix restent toujours très fermes, à \$4.50 et \$4.60 le minot, pour les pois de belle qualité, par quantités de chars.

MIEL

Le marché reste toujours à peu près dans le même état. Comme nous le disions la semaine dernière, on s'attend à une plus forte demande après l'époque des fêtes, durant laquelle la vente de ce produit est plus ou moins difficile. On croit que les quantités en entrepôts seront facilement absorbées par la demande de nos différents marchés du pays.

OEUFS

Comme nous l'avons mentionné la semaine dernière, les arrivages d'œufs strictement frais deviennent de plus en plus forts. Malgré cette augmentation, le marché est resté jusqu'à présent très ferme. La Coopérative des Fromagers a pu disposer des quantités qu'elle a reçues à des prix variant de \$1.00 à \$1.05 la douzaine. Si la température continue d'être favorable à la ponte, on peut s'attendre à une augmentation assez considérable des arrivages, qui aura pour effet de provoquer une forte baisse d'une semaine à l'autre. La Coopérative des Fromagers conseille donc aux gérants de sociétés coopératives locales et à tous ses sociétaires de mettre les œufs sur le marché le plus tôt possible, afin de bénéficier des hauts prix actuels.

POULES VIVANTES

La demande pour les poules bien engraisées est toujours forte sur le marché de Montréal. Nous sommes loin, de ce temps-ci de fournir à toute la demande. Les arrivages ont été à peu près les mêmes que la semaine précédente. Par suite de la grande demande qu'elle reçoit, la Coopérative des Fromagers informe ses sociétaires qu'il est plus avantageux actuellement d'expédier les poules vivantes plutôt qu'abattues. Le marché est très ferme et à la hausse.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (vivants)

BOEUF

Comme la semaine précédente, très peu de bons animaux de boucherie ont été offerts en vente, cette semaine. Ce qu'il y avait a été vendu de bonne heure dans la journée de lundi. La demande pour les animaux de qualité inférieure, taureaux, taurailles et vaches communes était lente et la tendance était plutôt à la baisse pour les animaux de cette qualité. Nous prévoyons une meilleure demande et un marché plus actif pour la semaine prochaine.

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

Les arrivages ont été à peu près les mêmes que la semaine dernière. La demande pour les jeunes veaux vivants de 4 à 5 semaines est très forte. Les acheteurs désiraient beaucoup qu'il y ait plus d'offerts en vente. Le marché se maintient ferme.

AGNEAUX

Ce sont les animaux les plus recherchés sur le marché depuis quelque temps. Les arrivages de cette semaine ont été assez nombreux. La Coopérative des Fromagers a eu, pour sa part, quelques chars complets sur le marché de lundi; elle en a reçu également plusieurs lots les jours subséquents. Tout s'enlève très vite. La demande devient de plus en plus forte. Le marché devra se maintenir encore très actif durant quelque temps.

MOUTONS

La qualité de ceux qui ont été reçus sur le marché de Montréal s'est beaucoup améliorée depuis quelque temps, ce qui a eu pour effet de créer une meilleure demande et de faire hausser les prix. Les arrivages de cette semaine n'ont pas été très nombreux. Nous pouvons compter maintenant que le marché demeurera ferme pour longtemps.

PORCS

Comme les agneaux, les porcs continuent d'être en très grande demande. Notre marché local semble absorber tout ce qui arrive. Les arrivages ne répondaient pas à la demande cette semaine, ce qui a eu pour effet de faire encore hausser les prix. Nous prévoyons un marché plutôt ferme pour quelque jours encore.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (abattus)

PORCS

Les arrivages ont été considérables cette semaine. La Coopérative des Fromagers en a reçu par tous les trains d'express. Mais comme la demande paraissait illimitée, elle a pu en disposer assez facilement pour le plus grand avantage de ses sociétaires. Cependant le marché a semblé vouloir ralentir un peu ces jours derniers. Les marchands de détail sont assez bien approvisionnés pour quelques jours et ne semblent pas disposés à faire de nouveaux achats. Mais nous ne croyons pas que cela ait pour effet de faire ralentir l'activité qui règne dans le marché aux porcs depuis quelque temps.

AGNEAUX ET MOUTONS

Ceux qui sont abattus suivants les exigences du marché sont très recherchés. Les prix se maintiennent fermes. La demande est limitée par contre pour les agneaux et moutons mal préparés, mal gelés, et mal expédiés. Il est plus avantageux, pour ceux qui le peuvent, d'expédier vivant.

PEAUX

Les arrivages se font de plus en plus nombreux. Les sociétaires semblent s'être donné le mot pour expédier des peaux à la Coopérative des Fromagers. Des quantités considérables lui arrivent de partout. Le marché s'est très bien comporté depuis quelques jours. La demande est bonne et le marché est plutôt à la hausse.

VOLAILLES ABATTUES

Les arrivages continuent d'être assez forts. Les quantités reçues tous les jours sont vite absorbées par suite d'une plus forte demande qui vient à la Coopérative des Fromagers de différents endroits de notre province mais surtout du district des Trois-Rivières, plus particulièrement de la ville des Trois-Rivières même et de Shawinigan et de Grand-Mère. Cependant la proportion de volailles gelées reçues cette semaine a été un peu trop forte, ce qui a eu pour effet de faire faiblir légèrement le marché. (Voyez note au bas de la page.) Nous prévoyons un marché assez ferme pour la semaine prochaine.

DINDES

La demande pour les dindes fraîchement abattues continue d'être très forte. Les acheteurs les recherchent de préférence aux dindes gelées. Le marché est ferme.

OIES

Il n'y a eu aucun changement cette semaine. La demande s'est maintenue très bonne, les acheteurs recherchant de préférence les oies fraîchement abattues, bien emballées et expédiées par express. La demande pour les oies gelées s'est beaucoup ralentie. Nous prévoyons que le marché restera ferme pour la semaine prochaine.

PATATES

Le marché est dans un état pratiquement stationnaire. Les derniers froids ont considérablement entravé l'expédition de la campagne aux marchés. Les cultivateurs d'autre part semblent hésiter à se départir de leurs belles patates en prévision d'une hausse qu'ils escomptent comme prochaine, bien que la récolte ait été abondante en bien des endroits et que la qualité soit généralement satisfaisante.

On cote actuellement les patates rouges à \$2.25 et les blanches à \$2.50 les 90 livres.

FOIN

Le marché semble se ressentir de la période des fêtes. On observe, en effet, qu'il est plutôt calme en ce moment, mais la tendance n'en est pas moins à la hausse ce qui peut être attribué au fait que le taux du transport par mer vient d'être réduit de \$20.00 à \$12.00 par tonne. Il s'est fait très peu d'affaires ces jours-ci, mais on prévoit qu'avec l'amélioration des chemins de campagne les livraisons reprendront leur cours normal. Les cotations de fin de semaine étaient:

Mil No 2.....	\$26.00	f.o.b. Montréal
Mil No 3.....	\$25.00	"
Trèfle.....	\$23.00	"

AVOINE

L'acalmie constatée pour le foin s'applique également à l'avoine. La tendance à la hausse est néanmoins accentuée par le fait que l'on éprouve beaucoup de difficulté à s'en procurer. Cela tient, paraît-il, au fait que dans l'Ouest le transport du blé a la priorité sur celui de tous les autres grains.

Nous cotons:

No 2 C.W.....	1.08
No 3 C.W.....	1.05
Ex. No 1 Feed.....	1.05
No 1 Feed.....	1.03
No 2 Feed.....	1.01

Ces prix sont sur la base du fret de Montréal.

Expédiez-nous vos Volailles Abattues !

Les poulets soigneusement engraisés et de bonne qualité sont en très grande demande en ce moment. A cet égard nous conseillons fortement à nos sociétaires de NE PAS LAISSEZ GELER les volailles qu'ils destinent au marché. Il faut expédier frais et par express. Confiez-nous la vente de tous vos oiseaux de basse-cour: poules, poulets, dindes, oies, canards, etc., si vous voulez obtenir les plus hauts prix du marché.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec
 57-59-61-63, RUE WILLIAM, :: :: :: MONTREAL

AUTOUR DU FOYER

ENTRE NOUS



Eh bien! chères amies, nous voilà pour la deuxième fois réunies autour du foyer pour nous entretenir des grrrr...andes questions qui nous préoccupent tant, nous, femmes et filles: foyer, économie domestique, modes, cuisine et tant d'autres.

Je me préparais à vous causer des fêtes, des réunions familiaires, des soirées intimes et des étrennes qu'on est toujours si heureuses de recevoir. N'est-ce pas, chères amies? Mais tout à coup je songe que tout ce bavardage ne nous avancera pas à grand'chose, et comme nous avons de grandes choses à accomplir, mettons-nous à l'œuvre tout de suite.

J'ai reçu, ces jours derniers, une lettre d'une de nos amies qui signe "Marie-Rose," fille et sœur de cultivateurs. Quelle est simple et charmante cette qualification — fille et sœur de cultivateurs! Plus tard, sans doute, que Marie-Rose voudra y ajouter une autre — celle de femme, et elle signera alors fille, femme et sœur de cultivateurs. Mais pour que cela puisse arriver, il faudra que Marie-Rose soit plus fière, plus satisfaite de son lot.

Hélas! Marie-Rose souffre de la solitude qui l'entoure, de cette fièvre du déplacement qui cause nécessairement le dégoût de la stabilité, l'ennui de la vie à laquelle la destinée la condamne, l'aspiration vers ce qui est au-dessus d'elle, le mépris de ce qui est au-dessous.

Il faut donc réagir contre cet état d'âme qui menace de dépeupler nos foyers ruraux et je vous demande, mes amies, votre aide et votre concours. J'ai songé ce matin que nous pourrions tous ensemble organiser un petit cercle dont le but sera de fournir à nos amies de la campagne l'occasion de passer agréablement et avec profit les longues soirées d'hiver. Car je soupçonne que le trouble avec Marie-Rose comme avec beaucoup d'autres jeunes filles de la campagne, c'est qu'elle a trop de temps pour songer et rêver, surtout l'hiver. Ce que je ne propose n'est pas un plan nouveau, car il fonctionne depuis bien longtemps en Europe, et est très populaire parmi nos voisins des Etats-Unis. Donc, avant même de vous consulter mes chéries, je visite les gérants des grands magasins, je leur explique ma mission, mes projets, ils me donnent leurs idées, m'enseignent comment procéder et voilà mon projet en pleine voie de réalisation. Vous savez n'est-ce pas qu'il y a une demande considérable dans les grands centres comme Montréal pour des articles de fantaisie faits à la main tels que dentelles, tricots, objets de layette etc.? Eh bien, il s'agit tout simplement pour celles de vous, mes amies, qui avez un peu de temps à votre disposition de confectionner ces objets, et tout en passant agréablement les longues soirées d'hiver de vous faire une jolie bourse, à vous, pour vos folles dépenses. Il s'agit tout simplement d'échanger vos loisirs mes chéries contre l'argent des marchands et voilà que tout le monde sera heureux. Cet échange se fera par l'intermédiaire des grands magasins, dont le gérant de l'un des plus importants, a bien voulu m'assurer son concours pour la première vente. Voici donc comment nous procéderons:

Le nom de notre Cercle sera "Les Abeilles," Cercle d'Industrie à Domicile et pourront en faire partie, sans aucun frais, toutes les abonnées du Bulletin, en s'inscrivant pas plus tard que le 5 février. Le but du cercle est de fournir aux membres certains modèles d'ouvrages pour lesquels il y a une demande consi-

tante dans nos grands magasins; les membres exécuteront ces ouvrages durant l'hiver et, au mois d'avril, me les feront parvenir proprement numérotés avec des étiquettes que je leur ferai parvenir à cet effet. Ces ouvrages seront alors classés par des experts acheteurs des grands magasins qui fixeront sur chaque article un prix de vente. A une date fixée à cet effet, les ouvrages seront exposés dans un des grands magasins à rayons de Montréal et seront annoncés en vente. Cette vente durera une semaine ou plus selon la quantité d'ouvrages à vendre, et le montant reçu pour chaque article vendu sera adressé moins 10% de frais de vente à la personne qui l'aura expédié. Mon idée est que nous aurons un succès tel qu'il nous faudra avoir une vente au moins trois fois par année — Qu'en dites-vous?

Les travaux consisteront en modèles types; travail à l'aiguille, de lingerie de femme et d'enfant, de broderie, de dentelle, de tricots et d'objets de layette. J'aurai les modèles d'ouvrages prêts pour être annoncés dans notre prochain numéro; en attendant, celles qui désireraient faire partie du Cercle d'Industrie à Domicile devront remplir le coupon au bas de cette page du Bulletin, et me l'adresser, le plus tôt possible. Qu'en dites-vous, Marie-Rose? Un peu de travail agréable cet hiver, et au printemps vous aurez une coquette petite somme à dépenser pour vos toilettes et vos plaisirs. J'attends naturellement votre coupon d'adhésion au cercle "Les Abeilles" par le retour du courrier ainsi que le coupon d'adhésion de toutes nos amies chéries.

LA CUISINE

J'ai encore glané pour vous quelques délicieuses recettes, fort simples cette fois, mais elles sont d'autant plus faciles à réussir. Les voulez-vous? Mais j'ignore si elles vous intéressent vraiment, quoique, parmi tant d'excellentes ménagères, j'en devine plusieurs impatientes de consulter les pages de Ninon et ne dédaignant pas trop ses petits plats... Voici donc deux essais que je vous propose:

Lapin de garenne, sauce moutarde. — Retirez la peau, videz le lapin, aplatissez-le au moyen de la hachette, enduisez-le compétement de bonne moutarde. Mettez-le au four en ayant soin de l'additionner d'un gros morceau de beurre, de sel, de poivre et d'une pointe de poivre de Cayenne. Arrosez avec du bouillon ou de l'eau mêlée de Bovril ou d'Oxo. Ajoutez un verre de vin au moment de servir après avoir lié la sauce avec un peu de farine si elle est trop peu crémeuse. Le lapin sera tendre et savoureux. On peut remplacer le bouillon et le cognac par de la crème double bien fraîche; c'est peut-être encore plus délicat.

Fèves blanches tomates. — Donnez une heure et demie de cuisson à une livre de fèves dans l'eau bouillante avec du sel, un oignon en rouels et du persil. Laissez égoutter. D'autre part, mettez cuire une demi-livre de tomates bien mûres coupées en morceaux avec très peu d'eau, des tranches d'oignons et du persil. Quand elles sont bien réduites, passez-les en purée et délayez une cuillerée à café de farine avec un peu de fine graisse ou de beurre. Versez cette liaison dans la purée de tomates qui doit rester très claire, en tournant constamment. Laissez cuire pendant quelques minutes; versez sur les fèves en remuant délicatement. Servez très chaud.

La purée de tomates de conserves peut remplacer les tomates fraîches.

Rondelles au fromage. — Coupez quelques tranches de pain en petites rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Servez-vous d'un verre à pied renversé. Tartinez les des deux côtés avec un peu de beurre, puis faites-les tremper pendant une demi-heure dans une assiette profonde contenant un demi-verre de lait. Ayez soin de retourner les rondelles afin qu'elles soient imprégnées de lait sur les deux faces.

Salez légèrement. Saupoudrez de fromage râpé et faites cuire à four doux pendant vingt minutes.

Pêches à la Condé. — Cet entremets classique est ici additionné d'un sirop qui le perfectionnera.

Faites blanchir, puis égoutter, une petite quantité de riz. Remettez-le dans la casserole avec du lait, du sucre et de la farine. Après une heure et demie de lente ébullition, liez avec quelques jaunes d'œufs. Mettez dans un moule bien beurré en forme de couronne. Vous pouvez aussi le disposer simplement en couronne sur un joli plat à entremets sans le mouler. Faites blanchir en même temps, dans de l'eau sucrée, des pêches pas trop mûres, coupées en deux. Puis vous les avez fait égoutter et dépouiller de leur peau. Dressez vos moitiés de pêches sur le riz en complétant à volonté par de l'angélique, des cerises confites, des prunes en confitures. Faites réduire le jus de cuisson des pêches additionné de gelée de groscilles et d'un verre de liqueur de cerises. Arrosez l'entremets avec cet excellent sirop.

CREPES A LA VIANDE

Encore une recette ménagère pour plaire à quelques amies qui m'ont demandé de leur signaler de temps en temps un moyen habile d'accommoder des restes de viande. Que chacune de vous tente donc la réussite des **crêpes à la viande**, un plat wallon, qui vous plaira peut-être!

Hachez finement vos restes de viande rôtie, préparez une petite sauce blanche assez épaisse avec du beurre, de la farine et du lait et faites-y revenir la viande en l'assaisonnant de poivre, de sel et d'un peu de muscade si vous l'aimez, ajoutez-y quelques petits oignons, une échalote et un peu de persil hachés.

D'autre part, préparez deux ou trois grandes crêpes selon votre quantité de viande. Vous connaissez déjà la recette de ces crêpes qui, servies avec du sucre du pays râpé ou de la cassonade, sont servies sur nos tables Canadiennes surtout pendant le carême. Je me permets de vous rappeler succinctement leur composition:

- 3 cuillerées de farine;
 - 1 petite cuillerée de beurre;
 - 2 jaunes d'œufs délayés dans une tasse de lait;
 - 2 blancs d'œufs bien battus en neige.
- Etendez alors le hachis sur les crêpes, roulez-les et faites chauffer le tout en le passant au fourneau et en y mettant quelques petits morceaux de beurre.

Ces crêpes seront plus onctueuses encore si vous les faites frire: dans ce but, quand elles sont roulées, coupez-les en trois ou quatre morceaux que vous trempez dans de l'œuf battu et dans la farine, et passez-les dans la poêle avec du beurre ou de la graisse fondu.

COMMENT CUIRE LES ŒUFS

Œufs à la coque. — Ayez des œufs, les plus frais possible; faites bouillir de l'eau dans un vase quelconque; mettez-les dedans avec précaution, de peur de les casser, et laissez-les au feu deux ou trois minutes, selon que vous les voulez plus ou moins cuits; retirez le vase du feu; laissez

encore vos œufs dedans pendant une minute pour qu'ils fassent leur lait; alors vous les ôterez de l'eau et les servirez dans une serviette pliée sur un plat.

Œufs mollets. — Mettez de l'eau dans un vase; faites-la bouillir; mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; cuisez-les cinq minutes et les retirez promptement dans l'eau fraîche: le blanc sera cuit et le jaune mollet. Enlevez-en la coquille avec précaution pour ne pas les briser; vous les servirez entiers, soit avec la sauce qu'il vous plaira, soit avec un ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de céleri, de laitues ou tout ce que bon vous semblera.

Œufs pochés. — Faites bouillir de l'eau dans une casserole, avec moitié autant de vinaigre et suffisante quantité de sel; retirez-la; cassez dedans, un à un, les œufs que vous voudrez pocher, ne les remuez point. Dès que le blanc aura pris de la consistance, vous les retirerez, en commençant par les premiers cassés, et les rafraîchirez dans de l'eau froide. Egouttez-les ensuite, parez-les et servez-les sur des ragoûts d'oseille, d'épinards, de chicorée, etc., ou sur une purée quelconque, ou encore avec une sauce relevée, telle que ravigote ou autre du même genre.

Œufs au beurre noir. — Après avoir cassé vos œufs sur un plat, comme les précédents, et avec la même précaution de ne point étaler les jaunes, vous ferez noircir du beurre dans une poêle, l'écumez, le tirez au clair, et l'ayant fait chauffer de nouveau, vous le verserez sur vos œufs, puis vous le ferez glisser dans la poêle avec le beurre, et cuire doucement sur la cendre rouge; employez la pelle rouge comme pour les œufs sur le plat. Cela fait, vous dresserez vos œufs; faites chauffer du vinaigre blanc dans la poêle et les en arrosez avant de servir. Il faut que ce vinaigre soit près de bouillir.

Œufs sur le plat. — Etendez un peu de beurre au fond d'un plat qui aille sur le feu; cassez vos œufs par-dessus, assez doucement pour que les jaunes ne se crévent point; assaisonnez-les de sel fin, gros poivre, muscade, et les arrosez avec un peu de lait; vous placerez votre plat sur la cendre chaude. Achevez de faire prendre vos œufs en passant la pelle rouge dessus. Il faut que les jaunes restent mollets.

Ninon



LES ABEILLES

Cercle d'industrie à domicile

Veillez inscrire mon nom comme membre du Cercle "LES ABEILLES", et je m'engage à faire au moins un article de fantaisie pour la vente par année

Nom.....

Adresse.....

(Aucune contribution est exigée des membres de ce cercle.)



LA MODE DU JOUR

LA MODE

La mode a subi une transformation profonde depuis quelques mois! La silhouette est maintenant entièrement changée. Ces dernières années, on s'efforçait de réduire l'ampleur des hanches, jusqu'à donner aux femmes une ligne d'adolescent; la ligne actuelle est celle de l'ampleur. La taille ne s'affirme pas encore, mais elle s'indique et, sur les hanches, des paniers, des drapés, restituent à la femme ce qu'elle a en elle de plus féminin: une ligne gracieusement arrondie. Voici quelques descriptions sommaires de robes du genre. Puissiez-vous, mes chers amis, y puiser quelques idées, idées d'une application facile; puissiez-vous trouver en elles un concours efficace pour résoudre cette importante question de la toilette dont il ne faut, même sur la ferme, ni méconnaître, ni exagérer la juste importance. L'illustration ci-contre vous facilitera la tâche, j'en suis sûre car elle représente la robe moderne dans son application la plus sensée. Après les froids sibériens que nous venons d'éprouver nous avons bien le droit de parler manteaux n'est-ce pas? Les manteaux d'hiver se font en bien des étoffes parmi lesquelles les différentes variétés de bure, de velours de laine, de peau de marmotte, d'oursine semblent jouir de la faveur de la mode. Le velours de laine tête de nègre est chaud et moelleux et sa grande épaisseur ne nuit en rien à sa légèreté. Comme certains politiciens, il est en même temps souple et épais... Amie Ninon? Rentrez au plus vite dans les voies qui vous sont permises.

Je disais donc que le bure et les velours de laine sont très populaires pour manteaux, j'ajouterai qu'en dehors des bruns et des marrons, les couleurs les plus employées pour ces manteaux, le vert jouit d'une certaine faveur, et tout particulièrement un vert tirant sur le bleu. Comme forme, la jaquette longue, trois-quarts, est assez en faveur et c'est une bonne chose pour nous du Québec, surtout lorsque le thermomètre marque 25 au-dessous de zéro. N'est-ce pas?



Robe de maison en "Goblin" ou en taffetas bleu Delft avec garniture vert "reseda".



BEIGNES

Hygienes, Appellissantes, Economiques

des beignes comme celles qui faisaient vos délices d'écoliers, des beignes que vous pouvez manger tant que vous voudrez sans avoir peur de fatiguer votre estomac—ce sont des beignes comme celles-là que vous obtiendrez toujours si vous employez la

Farine Préparée XXX BRODIE

employée depuis au-delà d'un demi-siècle dans des milliers de ménages canadiens, parce qu'elle est économique et qu'elle facilite la préparation des pâtisseries. Vous n'avez à ajouter à la farine Brodie ni poudre à pâte, ni levain, ni sel, ni soda. Elle donne des résultats certains et réalise une heureuse économie de temps, de troubles et d'argent.

Employez la Farine Brodie. — C'est la Meilleure

Essayez cette Recette
 2 1/2 tasses de farine Brodie, 1/2 cuillerée à thé muscade, 2 oeufs, 1 tasse de sucre, 1/2 tasse de lait, 1 cuillerée à soupe de graisse. Battez les oeufs et le sucre, battez avec le lait et mélangez le tout avec la farine, la graisse et la muscade pour faire une pâte molle. Pétrissez cette pâte légèrement, roulez-la, découpez-la et faites la frire dans de la graisse bien chaude.

Tous les épiceries vendent la Farine Préparée XXX Brodie en paquets de 6 lbs. et de 3 lbs. BRODIE & HARVIE, Limited, Montreal.

Les recettes publiées dans ce journal seront bien meilleures si elles sont préparées avec la Farine Préparée Brodie.

BON A SAVOIR

Pour nettoyer les ailes et les plumes, mettez-les dans une boîte avec de la farine de blé d'Inde et secouez doucement. Enlevez la farine avec une brosse douce.

Un mélange d'huile d'olive et d'encre noire est excellent pour peindre les bouts des gants de chevreau noirs, lorsqu'ils sont usés.

On peut noircir les chaussures brunes en faisant pénétrer le cirage noir avec une patate crue et puis en frottant.

On peut empêcher la moisissure sur les chaussures placées dans des endroits humides en les frottant avec une guenille sur laquelle on a laissé tomber quelques gouttes d'huile de térébenthine.

Pour brosse, les habits.—Employez une éponge de grain moyen, bien lavée, humide, dont l'eau a été en partie chassée par compression dans une serviette, et

promenez-la doucement dans le sens du poil ou des plis, sur les vêtements, le velours, la soie, le chapeau; elle s'empare de la poussière dont vous la débarrassez ensuite en la plongeant dans l'eau.

Adoucissants.—Un mélange à parties égales de feuilles sèches de mauve, de guimauve, de seneçon, de pariétaire, de molène officinale, constitue un adoucissant de premier ordre, aussi salubre pour l'usage externe que pour l'intérieur.

Pour combattre les inflammations internes, rien ne vaut la tisane suivante, prise au cours des repas et dans l'intervalles des repas, à la dose d'un quart de pinte à la fois:

Faites bouillir dans 2 pintes d'eau une poignée de feuilles de chiendent, de pissenlit et de chicorée sauvage. Prolongez l'ébullition jusqu'à réduction à 1 pinte 1/2 de liquide. Ajoutez 3 onces de miel et conservez dans une cruche de grès après filtration.

LES PATRONS PRATIQUES ET ECONOMIQUES DU BULLETIN SUIVENT LA MODE SANS LA PRECEDER

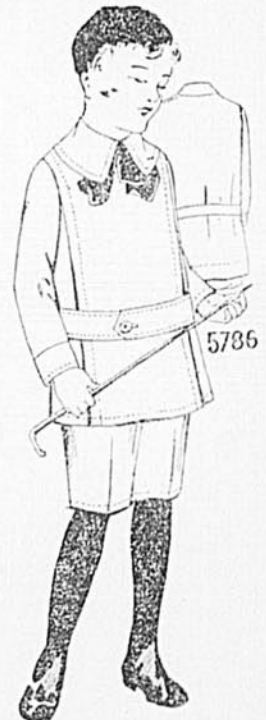
Ne pas suivre la mode nous ferait remarquer autant que de la précéder; ce n'est pas cependant une raison suffisante pour nous martyriser, nous rendre ridicules ou pour lui sacrifier nos goûts les plus chers; il est avec la mode des accom-

modements qui, tout en nous empêchant de la heurter de front, nous permettent d'imprimer un caractère personnel à notre toilette et de suivre les lois les plus importantes de l'hygiène. C'est dans cet ordre d'idées que nous offrons à nos lecteurs les Patrons Pratiques et Economiques du Bulletin.

Pour les obtenir, vous n'avez qu'à remplir le coupon ci-après et l'adresser, avec 15 sous en timbres ou en argent, en mentionnant le numéro du patron désiré, au "Département des Patrons" Bulletin des Agriculteurs, Montréal.



5531—Matinée pour dame, 5 grandeurs, de 34 à 42 pes de buste. Matériaux: 4 vgs en 27 pour 36 de buste.



5786—Costume de garçon, 3 grandeurs, 2-4-6 ans. Matériaux: 3 1/2 vgs en 27 pour 5 ans.



5565—Kimono pour dame, 5 grandeurs, de 34 à 42 pes de buste. Matériaux: 3 vgs en 36 pour 35 de buste.

Coupon pour Patron Pratique et Economique du Bulletin des Agriculteurs

No du Patron..... Buste.....
 Taille..... Age.....
 Nom.....
 Paroisse.....
 Comté.....
 Montant inclu.....

Pour fillettes ou enfants, mentionnez l'âge seulement.

NOS CAUSERIES MEDICALES

LE CAFE

Le café agit à la façon des toniques amers indigènes (buis, gentiane, petite centaurée). Il semble exercer une action toute particulière sur le cerveau et facilite le travail de la pensée.

Le café est, en outre, doué de propriétés diurétiques qui le rendent fort utile dans les affections chroniques des reins. Les praticiens l'administrent encore avec succès dans les cardiopathies. On le donne aussi avantageusement aux malades battus, aux sujets faibles et déprimés.

Le café noir est un remède utile dans toutes les affections qui s'accompagnent de somnolence, dans la migraine, les névralgies, les empoisonnements par les opiacés.

Le café vert, en décoction, 20 à 30 parties par 300 parties d'eau, peut rendre de grands services dans les fièvres intermittentes.

Il ne faut pas oublier que le café est, comme tous les excitants, un agent producteur de troubles nerveux dont les neurasthéniques, les personnes d'un tempérament bilieux et irritable, doivent faire usage le moins possible.

Outre l'inconvénient d'entraver le sommeil, le café a encore le défaut d'irriter l'estomac et l'intestin. Cette action irritante est d'ailleurs assez faible et elle passe généralement inaperçue chez les sujets bien portants, mais elle a son importance chez les dyspeptiques et les personnes souffrant d'entérite.

Sirop de café vert.— Le sirop de café vert produit de très heureux effets dans la coqueluche. On l'obtient en faisant cuire une décoction de café non torréfié avec poids égal de sucre.

La caféine, alcaloïde du café, est employée journellement par les médecins en injections hypodermiques, potions ou cachets, pour ses qualités toniques, excitantes, diurétiques et anti-névralgiques.

COMPRESSES

Les linges destinés à la fabrication des compresses doivent être, de préférence, un peu usés et dépourvus d'ourlets, de coutures ou de lisères.

Quand les compresses sont imbibées d'un liquide antiseptique ou autre, il est bon qu'elles présentent une certaine épaisseur et qu'elles soient recouvertes d'une feuille de taffetas gommé qui évite leur trop rapide sécheresse.

Pour refouler les chairs dans un espace creux, comprimer les vaisseaux, rapprocher les lèvres d'une plaie, on emploie les compresses *graduées*, chez lesquelles les plis, de plus en plus petits forment une pyramide tronquée.

Les compresses dites "fenêtrées" sont celles munies d'une ou plusieurs ouvertures qui laissent couler le pus dans les abcès, certains ulcères, etc.

Rappelons qu'il est nécessaire d'aseptiser les compresses qui doivent être mises au contact d'une plaie, par un séjour d'une demi-heure au moins dans l'eau soumise à l'ébullition.

Vous avez tout intérêt à faire venir vos fournitures de bureau de chez

Joseph Fortier, Ltée
FABRICANTS-PAPETIERS
ET NEGOCIANTS

Atelier de reliure, typographie, gaufrage et relief. Papeterie mercantile. Exportation et importation. Livres de comptabilité à feuillets mobiles. Agents du célèbre appareil "Mimeograph." Un essai vous convaincra—Ecrivez ou venez à

210, rue Notre-Dame Ouest, coin St-Pierre
TELEPHONE MAIN 444 et 445. - MONTREAL

LES BRULURES

Brûlures simples.— (1er degré) Calmer la douleur par l'application de compresses glacées ou par l'immersion de la partie atteinte dans l'eau froide pure ou additionnée d'extrait de saturne (2 cuillerées à bouche par litre) ou de quelques gouttes de laudanum.

La pomme de terre râpée, les feuilles de joubarbe, de scolopendre, de bouillon blanc peuvent aussi être appliquées avec avantage sur les brûlures.

Autres remèdes.: Employez en lotions, en compresses ou en bains, une infusion préparée avec tilleul (fleurs ou feuilles), mauve (feuilles), lierre (feuilles), citrouille (semences) une poignée de chaque pour un litre d'eau.

Imbibez immédiatement après l'accident la brûlure d'huile d'olive ou de noix. Recouvrez d'une feuille d'ouate et maintenez le pansement en place à l'aide d'une bande de toile modérément serrée.

Recueillez au moment de la floraison des pétales de lys et mettez-les macérer avec de la bonne huile d'olive dans un flacon à large goulot. Servez-vous de cette préparation en cas de brûlures.

Placer des feuilles sèches de coquelicot dans un flacon et ajouter peu à peu de l'huile d'olive. Boucher hermétiquement et exposer le flacon au soleil, durant deux mois, en remuant de temps à autre. Les fleurs se fondent et forment un marc onctueux. Les pansements imbibés de cette huile de coquelicot renouvelés tous les jours, sont très efficaces contre les brûlures.

Immerger les brûlures dans du lait et les recouvrir ensuite de gelée de groseilles.

Faire des pansements avec du beurre frais, de la glycérine phéniquée, de l'ouate boriquée, du liniment oléo-calcaire, parties égales d'huile et de chaux, de la magnésie calcinée, délayée dans de l'eau en consistance de pâte claire, du blanc d'œuf additionné d'huile d'olive, du suif fondu avec de l'huile de noix, de l'eau de chaux filtrée, étendue d'huile de chènevis, de la colle d'amidon.

L'on fait disparaître presque instantanément la douleur toujours fort vive qui résulte des brûlures et l'on obtient une cicatrisation rapide en maintenant sur les parties atteintes au moyen d'une bande de fine toile, une sorte de pâte préparée en délayant dans 12 cuillerées d'eau une cuillerée de vinaigre et une cuillerée d'huile d'olive, une quantité suffisante de blanc d'Espagne.

Verser sur des feuilles de laurier, hachées finement, de la graisse de porc bouillante.

Triturer au mortier avant refroidissement complet: Cet onguent jouit d'une efficacité éprouvée contre les brûlures.

Faire fondre, dans 120 parties d'huile d'olive, 30 parties de cire jaune. Ajouter deux jaunes d'œufs, une cuillerée à bouche de vin et quelques gouttes d'alcool.

Brûlures au 2e degré.— (Tuméfaction de la peau, apparition de cloque ou ampoules). **Traitement:** Ouvrir les cloques avec précaution et nettoyer soigneusement les parties brûlées. Employer le même traitement que dans les brûlures simples ou l'un ou l'autre des remèdes suivants:

Arroser les parties atteintes avec de l'huile d'olive ou de préférence de l'huile de colza non épurée et recouvrir la brûlure préalablement saupoudrée de résine ulvérisée, d'un linge enduit de miel.

Appliquer sur les brûlures une pâte composée de farine et d'eau.

L'eau de chaux additionnée dans la proportion de 30% d'huile d'amandes douces constitue aussi un remède souverain contre les brûlures d'une certaine gravité.

Un mélange fondu au bain-marie de 200 parties de graisse de porc et de 60 parties de camphre finement pulvérisé se montre encore très efficace.

Un autre remède très recommandable est le suivant: mélanger intimement: miel rosat, 100 parties; cold-cream, 50 parties; huile d'olive, 25 parties; eau de chaux, 20 parties; 1 blanc d'œuf battu en neige, un jaune d'œuf cru. La pommade obtenue, étendue sur un linge est appliquée directement sur les brûlures.

Pour obtenir la guérison rapide des brûlures, on peut recommander encore les bains prolongés dans du vin et l'application sur les plaies préalablement enduites d'huile d'olive, de coquilles d'huîtres calcinées, pilées et finement tamisées.

Dans les brûlures au 2e degré, lorsque l'épiderme se trouve déchiré, il faut faire des applications de vaseline boriquée et recourir à des lotions fréquentes d'acide picrique, étendu d'eau.

Brûlures graves ou généralisées.— appeler le médecin. En l'attendant plonger les parties brûlées dans une dissolution d'alun, additionnée de lait caillé dans la proportion de 1/2 et relever le moral du patient en administrant des potions cordiales.

LES PETITS POINTS NOIRS

Qui font le désespoir des jolies filles

Les points noirs que beaucoup de gens voient avec désespoir apparaître sur leur visage sont provoqués par un acarus, scientifiquement dénommé **demodex**. Cet hôte au moins superflu, élit domicile dans la matière sébacée des follicules pileux de la peau et occasionne un amas de matière graisseuse.

1o Voici la manière de procéder pour se débarrasser des points noirs: appuyer sur chaque pustule, le trou carré d'une clé de montre, de manière à exprimer la matière grasse qui s'y trouve enfermée. Lotionner ensuite le visage avec une solution composée de: eau, 100 parties; borax, 10 parties; éther, 10 parties. Deux ou trois jours plus tard, recourir à des lavages astringents: tisane de feuilles de sauge ou décoction d'écorce de chêne;

2o Les lotions alcalines glycérolées suivies d'un ou deux bassinages avec du lait d'amandes amères ne sont pas moins favorables que les lavages à la solution d'éther et de borax;

3o Les points noirs se soignent également avec succès par des applications journalières sur le visage, d'un mélange de: huile de vaseline, 20 parties; pétrole rectifié, 20 parties; fulfingal, 4 parties; naphthol, 4 parties;

4o Les solutions soufrées, appliquées chaque soir, après un lavage à l'eau savonneuse donnent encore d'excellents résultats: Voici une formule très recommandée: benzine chimiquement pure, 1 once; soufre quantité suffisante pour saturation;

5o On peut faire disparaître assez rapidement les points noirs en frictionnant le visage avec un linge fin imbibé d'un mélange de: Eau distillée, 250 parties; alcool, 100 parties; borate de soude, 10 parties; les frictions doivent être répétées pendant plusieurs jours consécutifs;

6o Se laver à l'eau tiède et frotter ensuite avec une serviette éponge enduite du mélange suivant: 50 parties de savon vert dissous dans 100 parties d'alcool à 90o, puis comprimer la peau entre les doigts, jusqu'à expulsion complète des tannes;

7o Se lotionner, matin et soir, avec un mélange de: Décoction de racine de saponaire, 250 parties; eau de Cologne, 50 parties; ammoniacale, 30 parties; commencer par de faibles doses et aller en augmentant jusqu'à ce qu'on éprouve une sensation de chaleur;

8o Tous les soirs avant de se mettre au lit, laver largement le visage avec de l'eau chaude et du savon de Marseille en pâte. Le lendemain faire de larges ablutions d'eau chaude additionnée de 15 gouttes de cresyl pur. On fera disparaître la mauvaise odeur du savon et du cresyl en mettant dans l'eau de toilette, quelques gouttes d'eau de Cologne.

Soyez Belle—Vous serez admirée et choyée!

Les principaux attributs de la beauté sont un teint clair et pur, une peau sans défaut, fraîche et lisse comme celle d'un enfant. Vous obtiendrez ces résultats rapidement et sûrement si vous employez le

LAIT DES DAMES ROMAINES

Véritable nourriture de la peau, composée de baumes salutaires et d'essences végétales bienfaisantes, le Lait des Dames Romaines protège la peau contre les intempéries de l'air, purifie et embellit le teint, supprime rides, points noirs, acné, couperose, lèze, boutons, affine la blancheur lilliale de la peau et donne à l'épiderme la caresse d'un velouté idéal.

Supprime l'usage de poudres et de fards.

En vente partout 50 cts le flacon. Echantillon expédié franco pour 10 cts.

Cooper & Cie, Ch. 155 rue des Commissaires O., Montreal.

LES GRANULES CAZO

40 GRANULES 25c 100 GRANULES 50c

SOULAGENT LA CONSTIPATION

Les GRANULES CAZO agissent rapidement et sûrement sans causer ni crampes, ni coliques. En vente partout. Expédiés sur réception du prix.

Institut Cazo, No. 1 Place Royale, Montreal

Ce qu'il vous en coûte de vous priver d'un Renfrew

Vendre la crème aux prix d'aujourd'hui est comme vendre de l'or d'une mine sur votre ferme. Imaginez-vous donc le propriétaire de riches quartz d'or extrayant l'or avec une machine choisie pour son bon marché!

Un homme choisit un séparateur à crème pour son bas prix. Bientôt le bol branle, les engrenages se disloquent, Les femmes se plaignent que le bol est haut, que le nettoyage est fatiguant et que la machine est dure à faire marcher. En moins de deux à trois ans cet homme est convaincu de la folie de "sauver" de l'argent avec un séparateur à bon marché.

Suivez-vous cette expérience en examinant le

Séparateur à Crème *Renfrew*

Le premier pas est de trouver ce que votre séparateur actuel fait réellement pour vous. Envoyez seulement un échantillon de votre lait écrémé à n'importe quelle école laitière du Gouvernement pour avoir une épreuve Babcock. Nous recevons avec plaisir cette "épreuve d'écramer le lait écrémé."

Lorsque vous recevez le résultat, comparez-le avec le record Renfrew; il **DONNE 99.99% de CREME**

Nous savons par expérience que vous découvrirez plus que probablement une perte coûteuse dans les profits de votre crème avec votre vieille machine.

Prenez votre crayon et comptez la perte sur votre troupeau pour une année.

Cela ne vous paiera-t-il pas de connaître ce qu'il vous en coûte de rester sans une machine Renfrew!

Et que vous en coûte-t-il si vous voulez augmenter considérablement votre troupeau à remplacer un séparateur ordinaire —ou de supporter la perte d'une machine surtaxée. Le trait caractéristique et exclusif de la machine Renfrew est sa capacité échangeable et qui vous donne l'avantage, entier et complet, d'une machine neuve tout simplement en changeant le bol et les ajustements.

Ecrivez-nous pour notre livret, le "Gros Cinq," et vous aurez tous les détails de notre exclusif et grand bol, un système facile de huilage, sa force, sa facilité à marcher, son bas réservoir, etc.



Envoyez-nous votre carte postale
aujourd'hui.

The Renfrew Machinery Co. Limited

Bureau-Chef et Fabriques, RENFREW, Ontario.

Succursale de l'Est, Sussex, N. B.

Agences presque partout au Canada.

Autres lignes: Tracteur Happy Farmer.

Engin à Kerosene Renfrew.

Balance Camion Renfrew.

RAPPORT DE LA COMMISSION SPECIALE DU COMMERCE ... EN ANGLETERRE, EN FRANCE ET EN ITALIE ...

MACHINES ET INSTRUMENTS ARATOIRES

A l'époque de la déclaration de guerre, les Etats-Unis et l'Allemagne étaient les principaux fournisseurs de machines, d'outils et d'instruments aratoires dans la proportion d'environ 1 à 2; depuis lors, les Etats-Unis se sont emparé presque entièrement du commerce de l'Allemagne.

Il s'agit donc de savoir si le Canada pourrait soutenir la concurrence des grandes fabriques de la république sud. Le total des importations de machines par la Grande-Bretagne au cours de l'exercice financier 1914-15 a été d'environ 33,000,000 de dollars dont seulement une valeur de 500,000 dollars provenaient de possessions anglaises. En ces dernières années, le Canada a accusé une augmentation sensible de ses exportations de machines (exception faite des machines agricoles) mais une très faible partie de cette augmentation relève de son commerce avec la Grande-Bretagne. Par contre, les importations d'instruments aratoires de fabrication canadienne se sont élevées de 200,000 dollars, en 1912-13, à 300,000 dollars en 1914-15. Assurément l'Allemagne était à s'implanter solidement sur le marché anglais pour la vente des machines agricoles comme le prouve l'augmentation de ses ventes, lesquelles de 30,850 dollars en 1908 s'élevaient à 135,000 dollars en 1913.

Avant 1914, les ventes d'instruments et d'outils agricoles canadiens périssaient, s'étant affaiblies de 120,000 dollars en 1911 à 58,000 dollars en 1914; mais l'année suivante elles s'élevaient au-delà de 130,000 dollars. Les forets, les marteaux, les scies, les tenailles, les alènes, les ciseaux, etc., sont des articles également recherchés.

Outils.— Un importateur de Birmingham a déclaré à la Commission qu'une foule d'outils américains sont faits d'ébauches fournies par Sheffield. Un autre importateur de la même ville nous a appris que les Etats-Unis importent l'acier de Sheffield pour la fabrication de leurs meilleurs outils.

Machines et appareils électriques.— Les exportations canadiennes d'appareils électriques sont évaluées à environ 200,000 dollars par année et les importations sont d'environ 9,000,000 de dollars, de sorte que le Canada ne semble guère être en mesure de cultiver sérieusement le marché anglais. La chose cependant mérite bien que l'on s'en occupe car les importations annuelles de ce marché sont évaluées à 10,000,000 de dollars par année. D'Allemagne, les importations anglaises étaient de 3,500,000 dollars et des Etats-Unis, de 2,000,000 de dollars. Les principaux articles de cette importation sont: fils et câbles électriques, fils isolateurs télégraphiques et téléphoniques, carbones, ampoules électriques, piles.

La Commission a constaté que les exportations en France par les maisons canadiennes consistent en faucheuses, moissonneuses, lieuses et batteuses. Ces instruments constituent un facteur important dans la rentrée des récoltes de la Grande-Bretagne et du continent.

Les fabricants canadiens de machines agricoles ont été les pionniers de l'exporta-

tion canadienne des produits manufacturés. Ce commerce d'exportation a débuté il y a environ quarante ans, et au cours des vingt-cinq dernières années a atteint des proportions énormes. La Commission recommande à tout manufacturier canadien qui n'est pas au courant du commerce d'exportation d'étudier de près le système adopté par les fabricants canadiens de machines agricoles, système qui a donné de si bons résultats pendant de nombreuses années.

La Commission a remarqué surtout que les représentants de manufactures canadiennes d'instruments aratoires qu'elle a rencontrés connaissaient à fond le négoce particulier de leur maisons et étaient parfaitement bien renseignés sur le territoire qui leur était assigné.

Les machines canadiennes sont très appréciées des agents et des cultivateurs des pays parcourus et elles commandent le prix le plus élevé. Selon la Commission, le succès de ce commerce est attribuable aux circonstances suivantes:

Premièrement.— Les compagnies canadiennes ont organisé et réglementé elles-mêmes leur système de ventes.

Deuxièmement.— Elles ont eu soin de faire des instruments appropriés aux conditions dans lesquelles on devait s'en servir et d'un modèle et d'une construction si simples que des manœuvres inexpérimentés peuvent les assembler et les faire fonctionner sans difficulté.

Troisièmement.— Elles n'ont construit que des machines dont le matériel était de tout premier ordre, et qui sortaient des mains d'ouvriers soigneux et compétents.

Quatrièmement.— Elles se sont occupées tout spécialement de l'emballage afin de protéger les machines contre la manutention trop rude presque inévitable, au cours du transport sur terre et sur mer, et de voir à ce qu'il ne manque aucune pièce lorsque l'envoi parvient à destination.

Cinquièmement.— Elles ont constamment en mains, pour les cas d'urgence, des pièces de rechange et elles ont retenu les services d'experts afin de conserver les machines en bon état. Les manufacturiers attachent beaucoup de prix à l'importance de ce service.

Bien qu'une grande compagnie américaine ait établi des fabriques dans la plupart des principaux pays d'Europe pour la manufacture, complète ou partielle, de quelques-uns de ses instruments aratoires, les fabricants canadiens ont pu jusqu'ici manufacturer au Canada les machines au complet, y compris les pièces de rechange, et peuvent rivaliser avec succès et avec profit sur les marchés Européens. Avant la guerre, les compagnies canadiennes faisaient un gros chiffre d'affaires, non seulement en Angleterre et en France, mais aussi en Allemagne, en Autriche-Hongrie, en Roumanie et en Russie; elles faisaient également un chiffre respectable d'exportation dans les contrées européennes de moindre importance.

Les instruments de plus petite dimension, tels que charrues à mancherons,

herse, et sardeurs, sont fabriqués sur place et les affaires que les maisons canadiennes ont faites dans cette branche ont été très restreintes. Presque chaque pays a son modèle de charrue. Les habitudes ou les préjugés locaux sont très enracinés et il est difficile, par conséquent, d'établir un modèle unique. Avant la déclaration de guerre, l'Allemagne vendait quantité de charrues à la France, à l'Italie et à la Russie; de fait, son commerce avait atteint des proportions énormes. A cause des conditions créées par la guerre il peut se faire que le Canada soit en meilleure posture pour soutenir la concurrence dans l'exportation des charrues et d'autres petits instruments agricoles, commerce qui jusqu'ici, ne lui a guère été profitable.

Antérieurement à la guerre, l'Allemagne exportait en Russie de trois-quarts de million à un million de charrues par année et une énorme quantité d'appareils de petits semoirs, et d'une foule d'autres instruments de la même catégorie.

En raison de la rareté de la main-d'œuvre, les cultivateurs auront certainement besoin d'un grand nombre d'engins de traction. Il n'y a pas de doute que nos ingénieurs et nos fabricants pourront mettre sur le marché un tracteur convenable à un prix raisonnable. Quand ils seront en état d'offrir une machine de construction simple et d'une endurance à toute épreuve, ils auront assurément ouvert la voie à des progrès marqués dans cette direction.

La Commission a constaté que la plus grande manufacture du Canada était très bien représentée en Angleterre et en France; elle possède ses succursales, son personnel de voyageurs et d'experts, de même que des représentants résidant dans tous les petits centres de ces pays,

tout comme au Canada. La Commission croit savoir que cette compagnie a développé son commerce à l'étranger jusqu'au point de vendre outre-mer au-delà de la moitié de sa production totale en 1914, et on l'informe, de bonne source, que ce commerce à l'extérieur lui a rapporté plus que son commerce domestique.

L'expérience des manufacturiers canadiens de machines agricoles en ce qui concerne l'exportation devrait stimuler les manufacturiers d'autres branches qui songent à faire du commerce outre-mer.

Le commerce d'exportation que les manufacturiers canadiens d'instruments aratoires ont obtenu a diminué le coût de la production en augmentant leur volume d'affaires et en leur permettant d'exploiter leurs fabriques à leur rendement maximum durant toute l'année.

On a cité cette industrie comme un exemple de ce que peut faire une entreprise solide appuyée sur un système d'affaires intelligent pour ouvrir de nouveaux débouchés en dépit de la distance et d'autres circonstances adverses.

Un commerce d'un champ aussi vaste exige beaucoup de stabilité et pour cette raison, il est susceptible, d'une année à l'autre, de s'exercer dans des conditions à peu près normales. Quoique la Commission ait appris que par le passé, le commerce d'exportation d'instruments aratoires était convenablement organisé, elle a cependant, au cours de ses inspections et à la suite des renseignements qu'elle a recueillis, constaté qu'il y a encore lieu d'accroître ce commerce dans les trois pays — l'Angleterre, la France, et l'Italie — après la guerre; et aux fabricants jusqu'à présent sans représentants, l'occasion s'offrira de s'établir sur ces marchés.

RAT MUSQUÉ — VISON — CASTOR

Nous avons de fortes commandes pour peaux de rat musqué, de vison et de castor. Pour toute consignation reçue avant le 15 janvier 1920, nous paierons des prix extrêmement élevés.

RAT MUSQUÉ—Pour peaux d'hiver: de \$3.00 à \$3.25 en moyenne.

VISON—Pour peaux de bonne saison: de \$12.50 à \$15.00 en moyenne.

CASTOR—Pour peaux d'hiver: de \$18.00 à \$22.50 en moyenne.

Expédiez immédiatement par colis postal ou par express. Les prix ci-dessus sont très élevés.

HOERNER, WILLIAMSON & CO.

376 RUE ST-PAUL OUEST,

MONTREAL

La Constipation, c'est l'ennemi de la Santé, qu'il faut combattre efficacement avec l'Eau Purgative

"RIGA"

le remède populaire de la Constipation, parce qu'il agit sûrement, promptement, sans causer aucun malaise.

SOCIÉTÉ DES EAUX PURGATIVES RIGA, 40, rue Plessis, Montréal.
N.B.—Cartes à marquer pour euhre (tallies) gratis sur demande.

QU'ALLONS-NOUS FAIRE

(Suite de la page 9)

découvrir, car à sa première ou à sa seconde année il est sacrifié, selon l'usage consacré par la coutume, avant que ses génisses aient pu témoigner de sa valeur. Chaque année un nombre considérable de reproducteurs capables d'améliorer la situation de notre industrie laitière prend la route des abattoirs, parce que l'on n'apprécie pas leur valeur ou que l'on ne leur laisse pas le temps de faire leurs preuves.

Maintenant, le temps n'est plus à la critique ou aux pourparlers oiseux. Donnons à chacun le mérite de ses œuvres et préparons un avenir meilleur. Nous reconnaissons tous que notre système d'élevage est, en général, boiteux; nous sommes tous désireux de nous améliorer; efforçons-nous donc de trouver un moyen pratique d'atteindre notre but. Cet article est offert comme contribution à ce travail; son but est de démontrer en premier lieu, la nécessité que nous font les circonstances de régénérer nos troupeaux; en second lieu, que le moyen le plus pratique et le plus efficace de produire cette régénérescence est de nous assurer les services de reproducteurs de premier choix; et, en troisième lieu, qu'un plan d'action basé sur la coopération, c'est-à-dire sur une entente entre les cultivateurs d'une même paroisse pour l'acquisition et la possession des reproducteurs, peut seul permettre la généralisation de l'emploi de sujets de qualité supérieure.

Nous sommes à l'époque des réunions agricoles générales. Que chacun fasse donc ce problème sien; qu'on le discute dans les assemblées et dans ce bulletin afin qu'au printemps: une politique générale ait été adoptée dont l'application nous fera faire un pas de plus vers le but que nous nous proposons, 5,500 livres de lait comme rendement moyen annuel par vache d'ici à dix ans.

J. N. PONTON

LA VACHE HOLSTEIN

(Suite de la page 8)

de solide pas gras. Nourries à leur pleine capacité de digestion et d'assimilation, la majorité de ces vaches dépassent considérablement cet estimé de production. La vache Holstein est la préférée des laitiers parce qu'elle donne la plus grande quantité de lait au plus bas coût de production. Une vache qui donne de 9000 à 12000 livres de lait contenant de 12 à 13 pour cent de matières solides, produira de 1,080 à 1,560 livres de matières solides par année au coût de \$75 à \$100. par année, tandis que la vache qui ne donne que 6000 livres de lait contenant 5 pour cent de gras par année, produira, si les solides varient de 13 à 15 pour cent, 780 à 900 livres de solides par année à un coût probable égal à celui de la vache Holstein-Frisonne dont le rendement en solides est de 1,080 à 1,560 livres. Parce que 1,560 livres de solides produiront plus de fromage que 900 livres de solides, la vache dont la capacité est supérieure est la vache la plus profitable au producteur de fromage.

Un plus petit troupeau. Pour le laitier qui est appelé à fournir une clientèle de 200,000 livres de lait par année la vache Holstein-Frisonne est celle qui fera mieux son affaire parce qu'il n'aura besoin que de 23 vaches produisant 9000 livres par année tandis qu'avec la race Jersey il lui faudra pour remplir sa commande un troupeau de 34 vaches. Dans les deux cas la nourriture et l'entretien seront à peu près les mêmes mais 11 vaches de moins exigent 11 compartiments de moins, un homme de moins et moins de capital et de roulant. En supposant que chaque vache coûte \$100. le troupeau de Holstein-Frisonne coûtera \$2,300 tandis que le troupeau de Jerseys coûtera \$3,400.

Voici ce que les cultivateurs qui possèdent un troupeau de vaches Holstein-Frisonne réclament pour leur race favorite: la vache Holstein Frisonne est grosse, forte, vigoureuse, pleine d'énergie et débordante de vitalité; la capacité de ses organes de digestion est telle qu'elle peut transformer avantageusement et économiquement les fromages les plus grossiers en

produits ayant une valeur marchande; elle produit une grande quantité de lait excellent, bon pour tous les usages; ces qualités caractéristiques sont si bien établies qu'elle a une sélection existant depuis bien des siècles qu'elle peut se perpétuer par la production de veaux vigoureux et sains; après que lorsque due à son âge, ses qualités de bonne laitière viennent à décliner elle s'engraisse vite et facilement et produit une qualité excellente de viande de bœuf.

Voici ce qu'on dit des Holstein-Frisonne. La semaine prochaine nous verrons ce que les amateurs de vaches Guernsey ont à dire sur leur vache favorite.

QUELQUES SUGGESTIONS POUR FAIRE AUGMENTER LA CONSOMMATION DU FROMAGE.

Par E. BOUREAU

Inspecteur Général des Fromagers

(Suite de la page 9)

d'être en vogue et la consommation augmentera assez sensiblement pour permettre au marchand de ce produit de vendre à meilleur compte tout en réalisant un profit légitime.

Le producteur a bien sa part de responsabilité et devrait, dans ses intérêts bien compris, aider ce mouvement qui consiste à faire augmenter la consommation du fromage canadien. A part les revenus que le producteur pourrait réaliser, il contribuerait, dans une large mesure, à abaisser le coût de la vie.

Nous verrons, dans un prochain numéro, ce que le producteur peut et doit faire à ce sujet.

LA CHAUX EN AGRICULTURE

L'emploi de la chaux en agriculture remonte à des temps très anciens, mais les recherches scientifiques que nous avons faites en ces dernières années ont beaucoup ajouté à la somme de connaissances que nous possédions sur les fonctions de cette substance. L'histoire de l'agriculture nous apprend que l'emploi de la chaux pour l'amélioration du sol a été tantôt encouragé, tantôt combattu; ceci signifie tout simplement que l'on peut en faire un abus. En effet si l'on ne l'emploie pas rationnellement, ses avantages immédiats peuvent être suivis par une diminution de rendement, due à l'appauvrissement du sol. Mais la chaux et le carbonate de chaux judicieusement employés permettent d'augmenter la production des récoltes sans diminuer la fertilité du sol. Il importe donc que les cultivateurs se rendent bien compte de la nature de la chaux, et du rôle qu'elle joue en agriculture; qu'ils sachent ce que l'on peut en attendre, et qu'ils connaissent d'une manière générale son action sur les sols au point de vue chimique, physique et biologique.

Le moment paraît très choisi pour publier des renseignements sur ce sujet, car les articles qui ont paru dernièrement dans la presse agricole et les annonces de ceux qui ont de la chaux ou de la pierre à chaux moulu à vendre ont éveillé un très vif intérêt sur l'emploi de ces matériaux. Nous recevons constamment de nombreuses enquêtes venant de cultivateurs canadiens, et plus particulièrement de ceux d'Ontario, de Québec, et des Provinces mariti-

mes, touchant l'application de la chaux, les mérites relatifs de la chaux et de la pierre à chaux moulu, et d'autres questions se rapportant à ce sujet. L'auteur se propose donc, dans ce bulletin, de présenter, sous une forme claire et succincte, des renseignements sur les phases les plus importantes de cette question. Ce n'est pas notre intention d'écrire un traité scientifique sur ce sujet, et nous éviterons autant que possible les explications techniques nécessitant une connaissance de la chimie, mais le cultivateur qui veut conduire ses opérations rationnellement et avec profit, devrait comprendre qu'il ne peut arriver au succès qu'en se rendant clairement compte de tous les principes sur lesquels repose cette question.

La Nature de la Chaux et de la Pierre à Chaux.

La première question que nous de vous nous pose est celle-ci: quelle est la nature et la composition des amendements calcaires employés en agriculture, et quelle relation ont-ils l'un à l'autre? La réponse à cette question servira de base à l'étude du sujet.

La Chaux

La chaux est connue sous divers noms, savoir: chaux vive, chaux calcinée, chaux caustique, pierre à chaux, etc. Chimiquement, c'est de l'oxyde de calcium, c'est-à-dire un composé de deux éléments, calcium et oxygène. La chaux que l'on trouve dans le commerce se présente en masses dures, d'un gris blanchâtre; elle est un peu caustique, et foisonne ou "s'éteint" au contact de l'eau en dégageant beaucoup de chaleur.

(A suivre)

VOUS SEREZ ETONNÉES, MESDAMES

et frères des excellents résultats que vous obtiendrez invariablement si vous employez pour gâteaux et pâtisseries la

FARINE REGAL

Blanche et Pure comme le Lis
LA MEILLEURE AU MONDE

Fabriquée avec les beaux blés Canadiens, dans des moulins modernes, sous la direction de meuniers experts, la FARINE REGAL est la meilleure à employer pour la pâte à tartes, etc.

Employez-la régulièrement et vous ne connaîtrez jamais le désappointement que causent les pâtisseries manquées.

Demandez à votre épicier la FARINE REGAL. Vendu en sacs de 7-14-24-49 et 98 lbs., et en barils de 98 et 196 lbs.

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS CO., Limited
MONTREAL

Farine Regal

Principales qualités que doit avoir un cultivateur pour réussir

D'aucuns, parce qu'ils ont eu des succès dans le commerce ou dans l'immeuble, prétendent que rien n'est plus facile que d'administrer sagement une ferme. Pourtant tel n'est pas le cas. L'exploitation agricole est devenue plus compliquée. Autrefois le cultivateur vendait et achetait peu, de sorte que son succès dépendait surtout de son habileté à produire sa nourriture et son vêtement; tandis qu'aujourd'hui la terre ne suffit plus au besoin du cultivateur. Il vend la plupart de ses produits et en achète beaucoup d'autres. Ces changements demandent donc l'application de principes d'affaires dans son exploitation. Le genre d'habileté nécessaire n'est pas tant celui du commerçant mais d'un sage administrateur qui peut organiser une ferme de manière à en faire une entreprise payante.

Règle générale on réussit assez bien à produire, mais beaucoup connaissent l'insuccès dans les achats, les ventes, la distribution du travail, etc.; c'est-à-dire dans l'administration de leur ferme. Ceci s'explique facilement puisque les principes de croissance des plantes sont immuables, tandis que l'organisation payante d'une ferme change non seulement avec l'introduction de nouvelles machines agricoles mais, de plus presque avec chaque localité. Par Ex.: l'apport d'engrais chimique payera sur une ferme, tandis qu'il ne laissera que très peu ou pas de bénéfice sur une autre.

Celui qui veut réussir doit être prévoyant. La pluie la neige, le mauvais temps ne doivent pas le prendre à l'improviste et lui faire perdre un temps précieux. Il doit organiser sa ferme de manière à ce qu'il y ait une sage distribution du travail de la main-d'œuvre et des chevaux, ce qui influe beaucoup sur les recettes. Qu'il se rende bien compte aussi s'il n'est pas parfois plus payant de vendre un peu d'avoine par ex. pour acheter soit du son pour ses vaches, soit du blé d'Inde pour ses porcs.

Il y a à peine quelque vingt ans, le cultivateur n'avait besoin que de peu de connaissance en mécanique, mais aujourd'hui avec l'introduction de machines agricoles compliquées, dont il a à se servir tous les jours, il doit posséder une grande habileté mécanique. Il doit pouvoir se servir efficacement d'un moteur à gazoline, lieuse à grain, etc.; un peu d'expérience ou de négligence peut lui faire perdre quelquefois le bénéfice d'un mois de salaire. Parfois le cultivateur peut se fier à l'habileté mécanique de son employé pour ce genre de travail mais il doit le mettre en garde contre sa propre négligence. Il y a bien encore quelques systèmes d'exploitation agricole où l'on se sert peu de machines, mais vu le coût élevé de la main-d'œuvre, elles sont souvent avantageuses.

Pour bien réussir, sur une ferme, il faut être un observateur cherchant toujours à se renseigner. Il faut donc étudier à fond tout ce qui regarde les plantes et les animaux qui sont la base de son exploitation, se mettre au courant des nombreuses expériences qui ont été faites à ce sujet. En outre s'il est doué d'un bon jugement et s'il apprend à connaître pourquoi son voisin réussit bien sur sa ferme pendant qu'un autre y vit piètrement, il saura faire de l'agriculture une industrie payante.

S'il est une qualité nécessaire en agriculture, c'est l'expérience. Les cultivateurs le savent si bien qu'ils sont peu pressés d'engager des citadins, excepté lorsqu'il s'agit d'ouvrage facile. Il faut en effet acquérir de l'expérience sur la température, les maladies des plantes, les insectes, les engrais, l'alimentation des animaux, les machines agricoles, et beaucoup d'autres choses. En effet si une personne sans expérience se sert de machine, ou prend soin des animaux le cultivateur est presque certain d'avoir à subir des pertes à moins de pouvoir surveiller lui-même cette personne. De même qu'un ingénieur ne peut devenir bon banquier tout à coup ainsi on ne s'improvise pas bon cultivateur du jour au lendemain. Enfin un homme

fait qui n'a jamais travaillé de ses mains devient rarement un cultivateur heureux. En industrie un gérant a parfois à conduire et à surveiller plus de cinq cents hommes, tandis que sur une ferme le cultivateur n'en a que trois ou quatre, s'il ne fait aucun travail manuel, il perdra un temps précieux où son aide aurait pu grandement aider au succès de son exploitation. De plus celui qui travaille avec ses hommes, réussit à leur faire faire plus d'ouvrage et ceux-ci sont plus satisfaits.

Ajoutons que celui qui est marié a beaucoup plus de chance de succès en agriculture qu'un célibataire. Une grande partie de l'ouvrage se fait à la maison: la femme lave les canistes, prépare les oeufs pour le marché, et quelquefois fait le beurre; de plus quand le cultivateur s'absente elle voit à ce que tout aille bien. Un grand point pour l'agriculture comparée à la vie en ville est qu'elle fournit de l'ouvrage aux enfants. Chez le cultivateur les enfants trouvent toujours un travail compatible avec leurs forces, tandis que dans les villes on est obligé de passer des lois pour empêcher le travail des enfants. Sur la ferme, l'enfant aide son père et sa mère, il apprend à faire une foule de choses; il a la responsabilité de soigner les animaux, de ne pas les négliger, même s'il est fatigué, il se rend ainsi compte de la valeur du temps. En même temps que l'enfant acquiert de l'expérience il contribue au succès de la ferme. Il n'est donc pas étonnant qu'un tel garçon soit mieux préparé à la lutte pour la vie. Ce grand avantage que l'agriculture procure aux enfants est une des considérations qui décident plusieurs à se faire cultivateurs, ou à y demeurer, quand leurs chances de succès seraient plus grandes ailleurs.

"JACQUES."

L'Industrie au Service de l'Agriculture

Montmagny, 23.—Comme l'agriculture est la base de notre richesse, toute industrie qui est consacrée à ses intérêts contribue à augmenter la prospérité nationale. C'est pourquoi notre petite ville est fière d'avoir donné jour à une entreprise dont le but est d'améliorer les conditions de culture dans la province de Québec.

Notre ville contient beaucoup d'autres industries. Il y a des fabriques de bois de pulpe et de bois de sciage, des fonderies, etc., dont la situation prospère fait honneur à l'initiative de nos citoyens. Mais celle autour de laquelle se concentre le plus d'intérêt est la Machine Agricole Nationale, Limitée, tant à cause de son importance au point de vue général, qu'à cause des bienfaits qu'elle peut apporter à toute la classe ouvrière de la région. Il ne faut pas oublier, en effet, qu'environ deux mille hommes y seront employés à la fabrication des instruments aratoires, outils d'exploitation forestière, machines de voirie et à travailler le bois, matériel de construction métallique, etc.

Les cultivateurs de la province de Québec seront sans doute heureux d'apprendre que l'organisation de cette industrie va bon train et qu'ils en verront bientôt les prémices. Nombre d'ingénieurs et de spécialistes sont arrivés en cette ville pour prendre charge des nouveaux ateliers qu'on ajoute à ceux qui existaient déjà.

Les anciennes usines, pourtant immenses, ne suffisent pas aux exigences de la nouvelle industrie. On agrandit la forge de 330 pieds par 75, et on construit un laminoir (rolling mill) de plus de 400 pieds par 100.

L'atelier des moteurs à essence (gazoline), est à peu près terminé; on commencera bientôt à en lancer les produits dans le public.



A VENDRE OU A ECHANGER

Tarif: 3 cts. du mot pour chaque insertion, minimum pour chaque annonce 50 cts. L'argent doit accompagner l'ordre d'insertion.

Dans ces colonnes vous pouvez annoncer à vendre ou à échanger n'importe quoi.

Chaque groupe de nombre et chaque initiale comptent pour un mot.

Les annonces devront nous parvenir une semaine avant la date de l'édition dans laquelle vous désirez voir paraître votre annonce.

CHEVAUX

A VENDRE, 2 gros chevaux bruns, 1300 à 1400 lbs, bon marché. S'ad. 2540 Boul. Rosemont. Montréal. Tél. Las. 145. Montréal.

A VENDRE jeune cheval, 1000 lbs, 5 ans, gros train; jument brune, 8 ans, 1250, garantie partout, pas de défauts. 214 de Laroche, Montréal.

A VENDRE cheval brun 950 lbs, avec berlot, express léger et attelage, bon marché, pour prompt acheteur. P. Giroux, 563 Mont-Royal Est, Montréal.

A VENDRE paire de juments, 1400, 7 et 8 ans, garanties pas de défauts. 315 de Laroche, Montréal.

BEAU cheval, 110 lbs garanti pour tout ouvrage, aussi sleigh pour épicier. 2 patins. 370 Dufesne, Montréal.

BEAU cheval noir, 1200, 8 ans, sain, pas défaut, grand train, cause plus besoin. 878 St-André, Montréal.

BELLE jument rouge, 5 ans, garantie bien saine, 1050 livres, bien domptée, très bonne routeuse. S'ad. 1003 St-Antoine, coin Agnès., Montréal. West. 3935.

CHEVAL, 1300 lbs, sain, pas défauts; jument, 1150, pas défauts, gros train; berlot, Ste-Catherine, harnais. 290 Mentana, Montréal.

CHEVAL trotteur, \$65, jument de route \$55, Ste-Catherine, berlot, sleigh à neige, harnais, sleigh et berlot de poney. 1423 St-Denis, Montréal.

CHEVAL pesant 1150 à 1200, garanti sans défauts, bien sain, vendra cause départ. 140 De Laroche, Montréal.

HONGRE bai, s'en va sur sept ans, pèse 1500 lbs, parfaitement sain, absolument habitué aux travaux de la ferme, bon pour la voiture. S'ad. à M. Andrew Gray, ferme Beau Rivage, Dorval ou chambre 11, No. 40 Hôpital, Montréal.

JUMENT brune, 10 ans, 1200; sleigh avec bolte pour charbon et neige, attelage, sleigh Ste-Catherine, aussi vache nouvellement vélée, 211 Desjardins à Maisonneuve, Montréal.

5 BEAUX chevaux, 1400 à 1500 lbs chacun, 7 et 8 ans, pas défauts, abandon d'ouvrage, bon marché. 280 Mentana, Montréal.

ANIMAUX DOMESTIQUES

A VENDRE deux petits chiens pomeraniens enregistrés. S'ad. 20 Ste-Julie, appt. 14. Montréal.

CHIENS et chiennes Epagneuls enregistrés à vendre. Chiens noirs, six mois; chiennes noir, 6 mois; chiennes rouges, 8 mois; S'ad. T. P. L'épine, 36, 5ème avenue, Ville St-Pierre.

A VENDRE PAR

LA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUEBEC

MIEL
Blanc—En chaudières de 30 lbs, 23c la lb.
Brun—En chaudières de 30 lbs, 18c la lb.

FEVES
(Par poches de 120 livres)
Blanches—No 1..... 9c
" No 2 (belle qualité)..... 8c
" No 3..... 7c
Jaunes—No 1..... 7c
Souffrés, No 1..... 7c
Commande de 25 lbs et plus, coût de la poche..... 20c
Commande de 120 lbs et plus, le coût de la poche n'est pas chargé.

POIS A SOUPE
Cuisant bien, par poche de 120 lbs..... 9c

VIANDES FUMÉES
Jambons 8 à 14 lbs..... 36c
" 14 à 20 lbs..... 34c
" 21 et plus..... 31c

FLANCS DE JEUNES PORCS SALES
En barils de 225 lbs..... 30c
" d'environ 100 lbs..... 31c

SAINDOUX
Solide en boltes de 56 lbs..... 33c
En pains de 1 lb (Btes de 50 lbs)..... 34c

ANIMAUX DOMESTIQUES

CHIEN St-Bernard à vendre, ayant rapporté premier prix à Maisonneuve, bon marché. S'ad. 93, Notre-Dame, Maisonneuve, Montréal.

VOLAILLES

ROCKS BLANCS—Pour exhibition—Pour la ponte. 30 coquelets provenant de Poorman, lignée de 200 œufs \$5.00 chaque. Poulettes et poules d'un an de la même lignée, \$3.00 chaque. H. T. Hendersby, 14 Sackville Place, Toronto, Ont.

HAMBOURGS NOIRS—Prix Ontario 1919, pour 3 coqs, 1, 2, 3 poules, 1 coquelet, 1, 4, 5, poulettes. Prix raisonnables sur demande pour volailles qui rapporteront des prix n'importe où. R. L. Wheadon, 31 Ave Balsam, Hamilton, Ont.

WYANDOTTES BLANCHES, REGAL DORCAS 5000 coqs, coquelets, poules et poulettes à vendre, de \$8.00 à \$25.00 chaque. Au Madison Square Garden à New-York mon troupeau remporta 68 points pour la meilleure exhibition, c'est-à-dire 40 points de plus que tous les autres compétiteurs combinés. Gratis catalogue de 20 pages. John S. Martin, Casier postal 37, Port Dover, Ont.

PLYMOUTH ROCKS BARRES—Poulettes et coquelets d'une lignée qui remporta facilement le 1er et 2ème prix pour poulettes et le 1er prix pour troupeau à l'Exposition Centrale d'Ottawa. Prix de \$3 à \$10 chaque. O'Brien Poultry Farms, Barryvale, Ont.

A ACHETER—On demande à acheter quelques cents livres de miel brun, en chaudières de 30 livres. Envoyer échantillon et prix à: Joseph Comeau, Sec., Société Coopérative Agricole d'Henryville, Henryville, Qué.

BEURRIERIE

BONNE BEURRIERIE enregistrée, outillage en bon ordre. Bouilloire et baratte neuves. Séparateur et engin réparés à neuf. Plancher en ciment. Reçoit 10,000 lbs de lait par jour. Emplacement bâti attentif à la beurrerie. Conditions faciles. Théodule Dubois, Président du Syndicat de Patrons, St-Chrysostome, Cté Châteauguay. 2-3

A VENDRE, bonne beurrerie enregistrée avec terrain, outillage en bon ordre, une bonne maison d'habitation bien finie et bonne grange. Cause de vente: décès du propriétaire. Pour autres informations, s'adresser à Dme Veuve Ferdinand Thibault, L'Islet Station, P.Q.

A VENDRE OU A ECHANGER, trois bonnes beurreries à vendre. Pour détails, s'adresser à M. B. Trudel, 36, Place d'Youville, Montréal. 2-3-4

PETITS FROMAGES BLANCS

Dans des boîtes spéciales contenant deux fromages, de 20 à 25 livres chacun.
Fromage fort: 34 cents la livre.
Fromage doux: 30c.
Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué, soit:
Fromage fort: 34½ cents la livre.
Fromage doux: 30½ cts.

BEURRE

Pasteurisé: en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 68c.
Pasteurisé solide: Boîtes de 56 lbs, 67½ cts.
No 1 (choix): en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 67½ cts.
No 1 (choix) Solide: Boîtes de 56 lbs, 67 cts.

RECTIFICATION

Dans notre numéro 48 de l'an dernier, en page 3, nous avons coté les peaux de boeuf à 34 et 25c respectivement, selon qu'il s'agissait de peaux légères ou pesantes. Il aurait fallu mettre 33 et 23c pour ces peaux.

Une erreur analogue s'est répétée dans notre numéro 50 de l'an dernier. Nous y figurions les peaux de boeufs, légères et lourdes, à 32 et 22c respectivement. Il aurait fallu dire 30 et 20c.

Dont acte

Une maladie particulièrement désastreuse des patates

LA MOSAÏQUE

La mosaïque est une maladie commune de la pomme de terre. Elle a fait son apparition dans les districts du bas du fleuve il y a déjà une couple d'années. Son introduction dans cette région semble être due aux semences venant du dehors qui ont été achetées sans avoir subi, au préalable, une inspection judicieuse aux endroits d'expédition.

Les rapports des inspecteurs qui sont chargés d'appliquer la loi du contrôle des maladies de cette nature, nous démontrent qu'elle est très répandue dans les provinces de l'Est; on va même jusqu'à dire que si des mesures sévères ne sont pas prises pour enrayer sa marche, la culture de la pomme de terre sera compromise pour l'avenir.

Ce qui arrive ailleurs arrivera ici: l'on se souvient qu'en 1916 et 17, le Gouvernement américain se vit forcé d'interdire l'importation de patates venant du Nouveau-Brunswick à cause de la présence dans cette province de la mosaïque; les cultivateurs du comté de Rimouski savent quels dégâts cette même maladie a causés dans leurs champs de démonstration et l'on pourrait citer des colonnes de chiffres pour établir les pertes sérieuses qui ont résulté de la négligence des cultivateurs de patates, à surveiller d'abord et à enrayer ensuite cette maladie qui est, sans contredit, la plus sévère et la plus désastreuse de toutes celles qui attaquent la patate.

SYMPTOMES

Cette maladie se manifeste par le rabougrissement de la plante, l'enroulure et la tavelure des feuilles. Parfois la plante entière est pratiquement détruite. Le feuillage est visiblement dépourvu de cette couleur verte caractéristique de la vigueur de la plante en santé et les branches feuillues ne se développent jamais normalement. Les taches sur les feuilles sont dues à la disparition de la matière colorante, chlorophylle, causée par le germe de cette maladie.

Cette disparition de la chlorophylle a un effet direct sur le rendement des plantes: La principale fonction de la feuille de la pomme de terre est de fabriquer de l'amidon, matière dont est composée la plus forte partie du tubercule. Cette fabrication n'est possible qu'en autant que la plante est saine et vigoureuse. Toute maladie ayant pour effet de réduire la production de l'amidon dans les feuilles empêche le développement du tubercule et cause inévitablement une diminution dans la récolte.

A mesure que la saison avance, la maladie se développe et prend des proportions de plus en plus alarmantes: vient un temps où toutes les feuilles sont détruites, ce qui produit la cessation complète de la fabrication d'amidon et la suspension de la croissance du tubercule. Et si des tubercules ainsi affectés sont employés pour les semis subséquents, le producteur se trouve en face d'un problème sérieux: ou il doit discontinuer cette culture ou prendre les moyens de faire disparaître cette maladie.

REMEDE

Le seul remède contre cette maladie consiste à éliminer les tubercules qui proviennent de plantes affectées et à n'employer pour la semence que des tubercules qui proviennent de plantes non affectées.

La séparation des tubercules malades de ceux qui sont sains est chose assez difficile pour celui qui n'a pas fait d'études spéciales de cette maladie, car le tubercule ne donne, à ce que l'on prétend, aucun indice extérieur qui puisse être observé à l'œil nu. De sorte que le seul moyen pratique et efficace, c'est de faire sur le champ le choix des plantes dont le feuillage est sain et vigoureux. Les tubercules provenant de ces plantes devront être conservés avec soin pendant la saison

d'hiver. Au temps de la semence, il est nécessaire de faire une autre sélection en mettant de côté tous les petits tubercules et tous ceux dont l'apparence laisse des doutes quelconques. Il ne faut prendre pour la semence que de gros tubercules parfaitement sains. Aussi, lors de la vente des pommes de terre, l'on devrait conserver pour la semence une quantité suffisante de grosses patates et non pas se contenter des petites non vendables sur le marché. La partie de la récolte affectée par la maladie pourra être vendue pour la consommation sans le triage spécial exigé pour la semence.

Quant à la susceptibilité des différentes variétés à cette maladie, ceci n'est pas encore bien établi. Toutefois, il a été remarqué dans certains cas que les variétés à fleurs violettes étaient moins affectées que les variétés à fleurs blanches. Si, d'après les expériences qui sont actuellement poursuivies, ce fait est prouvé, rien de plus facile que de se procurer ces variétés. L'Irish Gobler devra être choisie de préférence à toute autre; elle est très hâtive et commande des prix élevés sur nos marchés.

Nous recommandons donc fortement

aux producteurs de patates d'exercer une grande vigilance afin de prévenir la propagation de cette maladie.

Prenons d'abord soin de nous procurer une semence qui a subi avec succès une inspection sévère. En second lieu, surveillons nos champs pendant la période de végétation afin de découvrir si cette

maladie est présente. En troisième lieu, ne semons que des tubercules provenant de plantes qui n'ont pas été atteintes par cette maladie. En quatrième lieu, ne répétons pas, par mesure de prudence, un semis de patates sur un champ qui a porté une récolte malade.

JULES SIMARD

DEPARTEMENT DE SERVICE

Désirant rendre nos colonnes d'annonces intéressantes et utiles à nos abonnés, nous n'accepterons que les annonces de maisons de confiance et d'articles ayant une valeur réelle. Si vous ne trouvez pas dans nos colonnes l'article que vous désirez vous procurer, ou que vous ayez oublié le nom du fabricant de cet article, remplissez le coupon ci-dessous et adressez-nous le avec un timbre de 3 sous pour la réponse. Nous vous enverrons, par le retour du courrier, l'information que vous désirez.

Bulletin des Agriculteurs, 63, rue William, Montréal.
Veuillez m'indiquer où je pourrais me procurer.....

.....
Nom.....
Adresse.....
.....

L'Emploi du Béton est Profitable

L'emploi vous en est enseigné par ce volume distribué gratuitement

QUEL est le cultivateur qui, dans un avenir prochain, ne se propose de reconstruire entièrement en Béton son poulailler et ses autres bâtiments? Si la reconstruction immédiate est impraticable, rien n'empêche de débiter par des constructions plus modestes, par exemple un plancher ou une fondation en Béton.

A moins d'avoir un plancher en Béton, un bâtiment destiné à loger des volailles, des incubateurs ou des engrais ne peut donner son maximum d'utilité.

On construit très facilement un plancher ou des fondations en Béton. Demandez notre volume intitulé "L'Utilité du Ciment pour le Cultivateur;" il vous enseigne, dans un langage familier, comment faire ces améliorations et beaucoup d'autres encore.

Les maladies de la basse-cour proviennent du défaut de salubrité. Le Béton y remédie: il est exempt de fissures où se développent les bactéries et les poux, il ne laisse pénétrer ni rats ni souris. Il est à l'épreuve du feu, de la pourriture et des intempéries; il est permanent.

Exigez le Ciment CANADA PORTLAND, de qualité uniformément excellente. En vente chez plus de 2,000 marchands, par tout le Canada. Si votre fournisseur en manque, écrivez à notre bureau de vente le plus près.

CANADA CEMENT COMPANY LIMITED

Immeuble du Herald, Montréal

Bureaux de Vente à
MONTREAL TORONTO WINNIPEG CALGARY

ENVOYEZ-MOI VOTRE LITTÉRATURE

NOM _____

ADRESSE _____

**LE BETON
CANADA CIMENT
EST PERMANENT**

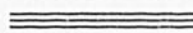


C'est aussi Efficace que c'est Simple

aussi économique que vite fait. Voilà quelques raisons
qui devraient encourager le cultivateur canadien à
employer la :: :: :: :: :: :: :: :: ::

Poudre à Souche C. X. L.

pour faire de la terre neuve. Pour enlever les souches, les
grosses pierres; pour creuser les fossés et planter les arbres,
la Poudre à Souche C. X. L. changera les pertes en véri-
tables profits. Ecrivez aujourd'hui pour notre brochurette.



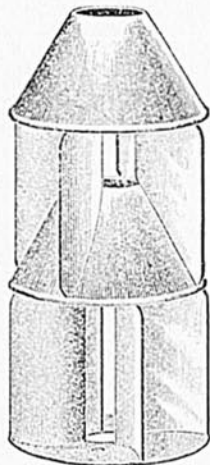
Canadian Explosives Limited

120 rue St-Jacques :: :: Montréal



"MAGNET"

**Ecrémeuse
d'un seul
morceau**



Nos acheteurs reçoivent chaque année
un calendrier "MAGNET" gratuit.

Voyez le **SUPPORT** dans le
haut du bol

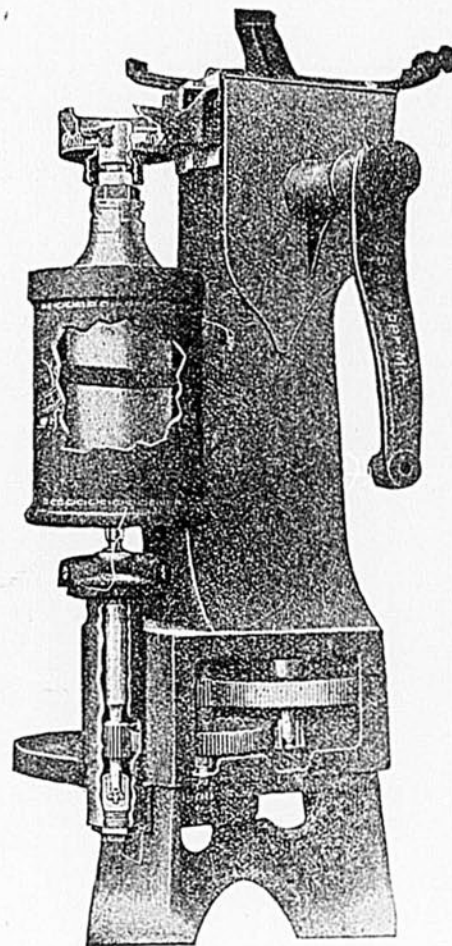
Le **FREIN** qui arrête le bol en
quelques secondes

Le **SUPPORT** dans le bas
du bol

L'engrenage **CARRE**

Le **PIVOT** solide **TOURNANT**
sur un coussinet à billes

Le **GROS RESSORT** en des-
sous du coussinet



La Cie Manufacturière Petrie, Limitée
3, rue Saint-Nicolas - - - Montréal, Qué.

A l'attention de nos bons clients et amis

Il est très important, pour le bon fonctionnement de votre fabrique, que vous ayez des appareils en bon ordre.

Si vous avez quelques-uns de ces appareils qui demandent à être renouvelés, demandez-nous nos prix et nous vous prouverons que nous sommes en position de vous donner la meilleure valeur pour votre argent.

D'autre part, si les appareils que vous désirez garder ne fonctionnent pas comme ils le devraient, nous vous invitons à nous les expédier pour les faire réparer.

Nous avons un atelier des mieux outillés et sous la direction d'experts pour la réparation des

Bouilloires à vapeur etc, Centrifuges, Barattes, Engins à vapeur,

Vous devez voir, dès maintenant, dans votre fabrique, ce qui demande à être réparé, et nous l'expédier prochainement; nous pourrions en faire la réparation et vous les retourner en temps pour votre accommodation.

SPECIAL AUX CULTIVATEURS

Si votre centrifuge ne fonctionne pas bien, nous pouvons le remettre en bon ordre.

Il est nécessaire que vous nous l'expédiez complet et aussitôt que possible.

B. TRUDEL & CIE

36-38 Place d'Youville,

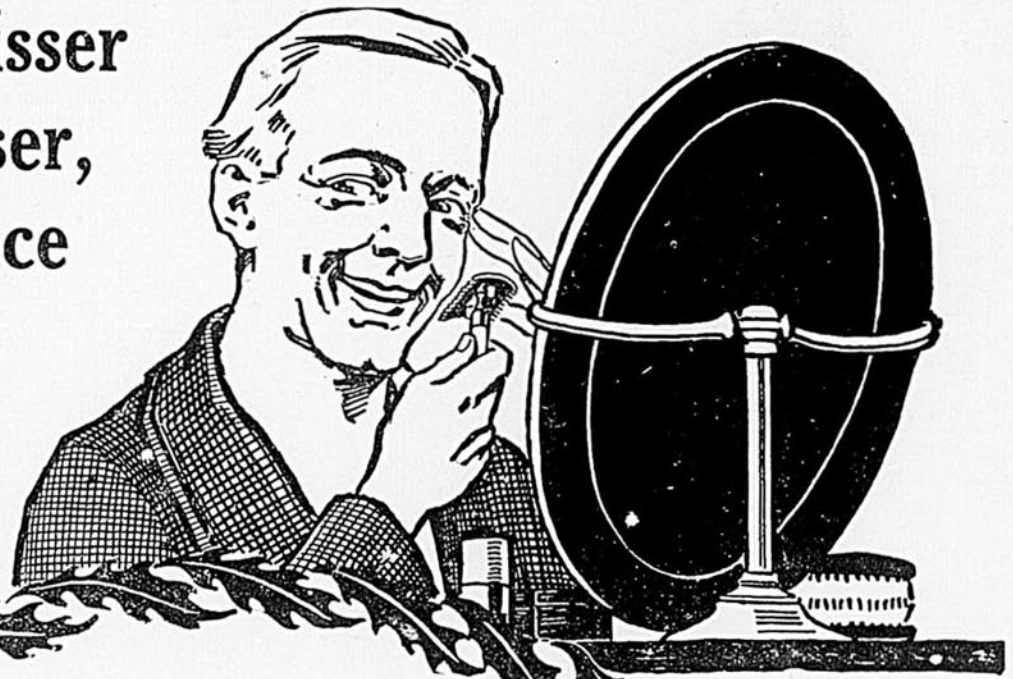
MONTREAL

Téléphones: Main 118, Jour.

Westmount 4120, Soir.

Casier Postal 484.

Vous allez me laisser
vous regarder raser,
maintenant, n'est-ce
pas Grand-Père?



De
17 à 77

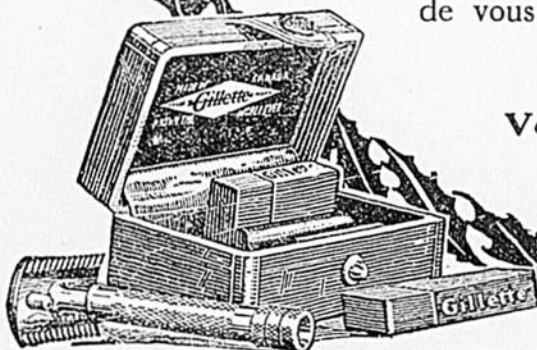
Les jeunes gens et les vieillards se rasent en toute sécurité avec le rasoir de sûreté Gillette. Les tranchants bien aiguisés --- parfaitement gardés --- passent doucement sur la peau, enlevant la mousse et le poil rapidement --- proprement! Les gens à la main tremblante --- ou sans expérience aucune --- se sentiront parfaitement à l'aise avec ce fameux rasoir.

“Gillette”

Un service de \$5.00 consiste en un rasoir de sûreté Gillette argenté, une douzaine de lames Gillette à deux tranchants, dans une boîte --- le tout contenu dans un bel étui durable en cuir ou en placage d'argent.

Tous ces accessoires sont BONS --- parfaits sous tout rapport --- bien faits, bien finis, et celui qui recevra ce cadeau de vous ne saurait manquer d'apprécier votre goût.

Vendu par les meilleurs marchands
de votre localité.



FAIT AU

CANADA



CONNU DANS

TOUT L'UNIVERS