

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

A Ste-Anne de Beupré.—Aujourd'hui, fête de la Bonne Sainte-Anne, a lieu, au milieu d'un grand concours et de belles fêtes religieuses, la bénédiction de la pierre angulaire de la nouvelle Basilique de Ste-Anne de Beupré, où:

Vers son sanctuaire,
Depuis deux cents ans,
La Vierge à sa mère
Conduit ses enfants...

Pas si vite ! dit le gouvernement aux automobilistes, sinon vous perdrez votre licence. Les autorités vont désormais faire surveiller les routes par des employés spéciaux qui dénonceront impitoyablement les transgresseurs de la loi des 20 ou des 30 milles à l'heure et la sanction sera, sans autre forme de procès, l'annulation du permis de conduire une voiture-automobile.

Feu Mgr Gérin.—Mgr Gérin, depuis 45 ans curé de St-Justin, (Maskinongé), y est décédé le 19, à l'âge de 78 ans. Il était le plus jeune frère de l'auteur de JEAN RIVARD, et de l'honorable Elzéar Gérin-Lajoie, journaliste et membre du conseil législatif. Il fut toute sa vie un fervent ami de l'agriculture. Missionnaire agricole, il a exercé dans sa région une influence bienfaisante sur la vie et la prospérité rurales. Le défunt avait été zouave pontifical, et c'est après un séjour de deux ans à Rome qu'il embrassa l'état ecclésiastique.

Les cours d'aviculture de Ste-Anne-de-la-Pocatière.—C'est du 30 juillet au 1er août prochain qu'auront lieu les cours sommaires d'aviculture au Collège Agricole de Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Tous les aviculteurs soucieux de se renseigner sur les méthodes les plus efficaces de l'aviculture moderne se doivent d'assister à ces cours auxquels les plus hautes autorités en élevage de la volaille du pays prendront part. L'instruction en matière avicole ne peut être prise à meilleure source.

Un autre cours spécial d'appréciation des volailles au point de vue de l'exposition suivra le cours principal qui portera surtout sur les principes d'élevage et se terminera le 3 août.

La "coquerelle bleue" recommence à faire parler d'elle après plusieurs décades de disparition quasi complète. Il s'agit d'une cantharide qui autrefois, avant l'apparition des barbeaux rayés de jaune et de noir si communs aujourd'hui, ravageait les cultures de pommes de terre.

L'espèce que l'on nous signale actuellement est le "Macrobasis unicolor", d'un gris ardoise uniforme ou l'*Epicauta pensylvanica* d'un noir bleuâtre. Ces insectes ont l'habitude de se déplacer en bandes et de voyager vivement d'un champ à l'autre. Il est assez facile de s'en débarrasser en traitant avec une forte solution empoisonnée les plantes à protéger. L'arséniate de plomb, le vert de Paris en auront raison à la dose de 3 lbs pour le premier et de 2 livres pour le second, par 40 gallons d'eau. Il importe d'arroser les plantes aussitôt qu'on voit des cantharides dévorer les feuilles. Exterminons cette visiteuse; nous avons assez à faire avec la "bête à patates" ordinaire, sans laisser ce nouveau ravageur multiplier ses légions.

Les chenilles et les oiseaux.—On lit dans "La Revue Française": Un de nos confrères de la presse agricole a eu l'idée ingénieuse d'évaluer en argent les services que rendent aux vergers les oiseaux qui font leur nid dans le voisinage.

Imaginez-vous ce que peut valoir un nid ?—Un millier de francs. Comptons. Le nid de la fauvette, du rouge-gorge, du pinson, du rossignol contient, en général, cinq petits. Ces cinq petits becs, toujours ouverts, peuvent absorber chacun cinquante chenilles que les parents iront chasser.

Les petits restent au nid environ un mois. Une simple multiplication apprendrait donc à nos écoliers que c'est un total de 7,500 chenilles que consommeront les habitants de chaque nid.

Or, ces chenilles auraient gâté environ deux cent milles fruits, poires ou pommes, dont on peut facilement évaluer le prix marchand à un millier de francs.

Un nid vaut donc mille francs, cent nids cent mille francs, etc. N'est-ce pas le cas de redire aux garnements qui font l'école buissonnière: "Enfants, n'y touchez pas!"

Jusques à quand !!! Sous ce même titre et dans cette même page, il n'y a pas encore un mois, nous relations comment un peu défiant villageois s'était fait escamoter quelque trois cents piastres par des vendeurs de remèdes brevetés.

Et, derechef, nous mettions nos lecteurs en garde contre ces commerçants ambulants et autres inconnus qui parcourent les villages et les campagnes dans le but d'enrichir tout le monde, tout au moins d'offrir à qui en veut des affaires d'or en retour de très peu d'argent.

Nous ne sommes pas assez naïf pour nous faire illusion sur les résultats de nos dénonciations et avertissements répétés. Il y aura toujours des naïfs et des coquins, des jobards et des roublards, tout comme il y aura toujours des gens qui ignoreront le **Bulletin de la Ferme** et ses enseignements. Aussi ne sommes-nous nullement surpris d'apprendre que dans l'Est—région de Sherbrooke—de braves gens vont probablement perdre des milliers de piastres pour avoir écouté les paroles enjôleuses de "philantropes", qui sous un prétexte ou un autre offraient en vente au rabais des automobiles tout flambants neufs, et... en encaissaient le prix. Les malheureux acheteurs voient maintenant leurs automobiles saisies par la justice, qui recherche également les vendeurs premiers. On prétend qu'ils ont volé ces autos, ou du moins la douane, en les introduisant au Canada en contrebande. Ce qui est bien clair toutefois, c'est que les acheteurs ont commis une imprudence qui leur coûte cher.

Jusques à quand ???

A propos de "bluets".—Pour protéger nos forêts contre l'incendie, les autorités se proposent—c'est peut-être déjà fait—de fermer l'entrée des landes où se fait la cueillette de l'airelle, vulgo "bluet". S'imaginer-t-on le Saguenay et le Lac St-Jean, par exemple, s'abstenant des plaisirs—et des recettes—de la cueillette de ce délicieux petit fruit indigène; et le citadin du Québec privé de ce dessert bien national: bluets à la crème, ou tarte aux bluets?

Toutefois personne, absolument personne, n'hésitera à faire généreusement et patriotiquement le sacrifice demandé, puisque le bien de la communauté l'exige.

A propos de bluets, on sait que cette plante sauvage peut être cultivée, et que sa culture, tout comme celle du fraisier, a pour effet d'accroître le volume du fruit, d'en améliorer la saveur et de simplifier notablement la préparation nécessaire pour le marché. Déjà quelques jardiniers de la Province cultivent le bluet avec le résultat ci-haut décrit. Nous le savons parce que nous en avons vu de nos yeux et dégusté de notre palais, ce qui s'appelle dégusté.

Mais voilà qu'à l'occasion du récent congrès des Missionnaires Agricoles à l'Institut Agricole d'Oka, l'un des officiers de cette institution, grand voyageur, nous parle de la culture industrielle du bluet dans le New-Jersey, par exemple, et prétend que les résultats obtenus jusqu'ici sont encourageants.

Ne fut-ce qu'à titre de curiosité, nous publierons prochainement les notes que nous fournit sur le sujet notre intéressant voyageur et raconteur, dont les récits sont toujours d'une scrupuleuse exactitude.

La crise actuelle, comme les années de disette, ne sont pas sans précédent dans l'histoire. L'antiquité la plus reculée, le genre humain dans son berceau même a eu ses moments de crise et ses années de pénurie. Ainsi 1715 ans avant Notre-Seigneur, Joseph, fils de Jacob, expliquant au roi Pharaon ses songes, lui dit que sept années d'abondance seraient suivies de sept années de disette, et il ajouta qu'il fallait à l'époque de la prospérité faire des réserves pour les années de misère. Si d'ailleurs on parcourt l'histoire du monde, on constate vite que la vie des peuples est une succession d'années d'abondance et d'années de disette, de périodes de prospérité et de périodes de crises.

Pas plus que toute autre nation du globe nous ne saurions échapper à cette loi de fluctuation dans la fortune des peuples, qui de tout temps et partout a gouverné le monde.

Patrons de beurreries, pensez-y bien ?

Un bon moyen d'accroître vos revenus.

Le cultivateur ne réaliserait-il pas quelque bénéfice en faisant fabriquer à la beurrerie de la paroisse, la crème glacée qui se consomme actuellement en quantité assez considérable dans tous les villages de quelque importance?

Ne serait-il pas sage d'étudier cette question et de faire des arrangements avec le propriétaire de la beurrerie pour que ces crèmes soient fabriquées à la campagne même?

Pourquoi payer deux fois un transport coûteux par chemin de fer, d'abord pour expédier la crème en nature de la campagne à la ville; ensuite pour la réexpédier glacée de la ville à la campagne? Ce double transport coûte pour le moins de **4 à 5 centins par lb de gras.**

La crème, une fois glacée, rapporte au prix actuel du détail, chez les restaurateurs, en moyenne **\$2.00 par livre de gras.**

Le cultivateur ne reçoit que 35 à 36 centins la livre de gras pour sa crème expédiée à la ville.

Pourquoi ne pas encaisser cette différence plutôt que d'en laisser le bénéfice à la compagnie de messageries et au fabricant de la ville?

L'on objectera que la fabrication de peu à la fois coûtera plus cher que la fabrication en gros.

Mais tout de même il reste une marge assez considérable pour acquitter les frais d'installation encourus par la beurrerie et donner de beaux bénéfices au cultivateur, qui se plaint souvent, et avec raison quelquefois, de ne pas gagner autant qu'il le devrait.

La question mérite d'être étudiée.

Un observateur.