

# CULTIVATEURS

## C'est MARDI le 30 Septembre

QU'AURA LIEU LA 3eme

# EXPOSITION ANNUELLE DU COMTE DE MADAWASKA

## EDMUNDSTON, N. B.

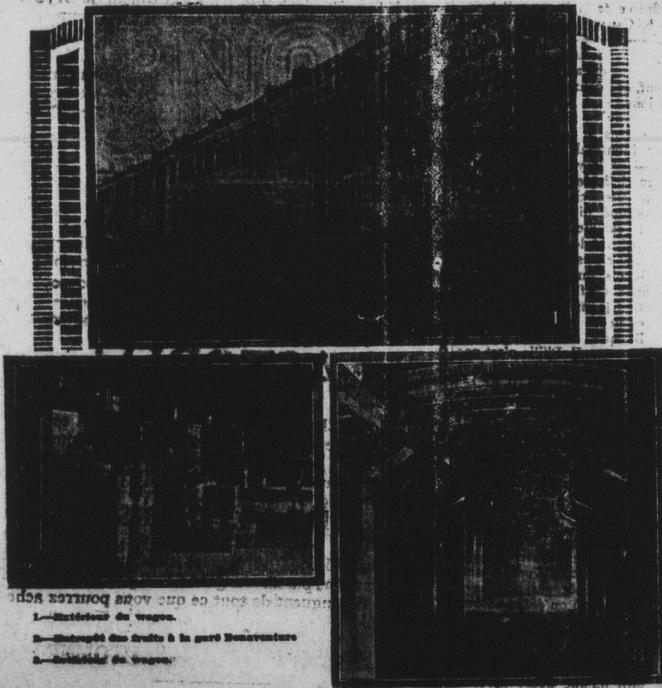
Les Entrées devront se faire avant dix heures a.m.

Les Exhibits ne devront pas être enlevés avant 5 heures p.m., autrement les exposants pourront perdre leurs prix.

Pour tous autres renseignements S'adresser à:

J. G. BOUCHER, secrétaire  
Edmundston, N. B.

### NOUVEAUX WAGONS POUR L'EXPÉDITION DES FRUITS



Grâce à la coopération qui s'est établie entre les cultivateurs de fruits, les marchands et le service des messageries du Chemin de fer national du Canada, la péninsule de Niagara devient de plus en plus un grand centre de production pour le marché des fruits en Canada.

Le transport fut toujours la question primordiale pour les producteurs de fruits, et c'est pourquoi la compagnie de Messageries Canadian National a été toujours étroitement d'accord avec les producteurs de fruits pour leur offrir le meilleur service possible.

Il y a actuellement 30 de ces wagons spéciaux faisant le service entre la péninsule de Niagara et les marchés d'Ontario, de Québec, des Provinces Maritimes et de l'Ouest. Ils donnent entière satisfaction.

Lors des expériences conduites sous la surveillance de M. G. H. Belliveau, surintendant général du transport à la Canadian National Express

Il a été découvert que le nouveau wagon "économique" vide, 322,500 pieds cubes d'air qui équivalent à un changement d'air complet, toutes les 58 secondes. Un wagon chargé de 500 boîtes de radis avec leurs feuilles, d'épinards et d'asperges, consommait 168,360 pieds cubes d'air par heure, soit un changement d'air complet toutes les 101 secondes. La température à l'intérieur se maintint entre 53 et 56 degrés alors qu'à l'extérieur elle variait de 54 à 75 degrés. D'autres expériences démontrèrent un changement d'air complet dans le wagon toutes les 37 secondes. Une expérience finale tentée avec des tomates remplies de fumée dans un wagon arrêté prouva que les ventilateurs chassaient la fumée en 30 secondes.

Grâce à ces wagons et six autres spéciaux apportés par la compagnie de Messageries Canadian National les expéditeurs sont assurés que leurs fruits seront transportés sur les marchés dans les meilleures conditions possibles.

## Page Agricole

### L'APPRECIATION DES LEGUMES DE JARDIN AUX EXPOSITIONS



Comme les cultivateurs ne connaissent pas toujours les motifs de l'appréciation des légumes aux expositions d'horticulture, nous publions aujourd'hui, à titre de renseignements, les caractères des types modèles qui ont été adoptés par la Société d'Horticulture du Manitoba et qui servent de base aux classements des différents légumes.

**FEVES**— (Haricots). Fèves de Windsor (Brad beans).—Cosses droites larges, bien formées, remplies de fèves grosses et tendres. Absence de maladie. Haricots mange-tout (string beans).—Cosses longues, droites, modérément larges, tendres et sans maladie. Les cosses doivent être uniformes. La couleur varie suivant la variété.

**BETTERAVES**.— Longues.—Doivent être de grosseur moyenne, lisses, sans racines sur les côtés, allant graduellement en s'amincissant du collet à la pointe, de texture ferme. Une coupe en travers doit révéler une chair fine, rouge sombre, tendre, sans lignes blanches. Sommet petit et compact, les racines doivent être uniformes Rondes.— Grosseur moyenne, formes, à forme lisse, ronde s'amincissant graduellement pour former une racine fine terminale. La chair doit être tendre, ferme, fine et d'une couleur rouge foncé. Les racines doivent être uniformes.

**CHOUX**.—Hâtifs.— Généralement ronds ou en forme de coeur; la pomme doit être de grosseur moyenne, lourde, ferme, dure et non endommagée par le insectes ou la maladie. Tandis.—Pommes rondes ou légèrement aplaties, avec une dense formation de feuilles extérieures vers foncé et de feuilles intérieures d'une couleur crème. Les choux doivent être lourds et avoir une texture ferme. Rouge.— de forme légèrement conique ou ronde de couleur rouge foncé, texture ferme et solide, ayant un bon poids.— Savoie.— Ronds et légèrement aplatis, feuilles serrées et compactes, d'une couleur vert foncé, ayant une belle frisure, bon poids.

**CAROTTES**.— Longues.— Les racines doivent être longues, droites et lisses, sans vert au collet; le sommet doit être petit et compact, il ne doit pas y avoir de racines latérales, et la racine doit aller graduellement en s'amincissant du collet à la pointe, texture tendre et compacte. Coeur petit avec gros cercle extérieur. Les racines doivent être uniformes. Moyennes.— Longueur moyenne, droite, sans racines latérales, allant graduellement en s'amincissant jusqu'à un bout obtus. Peau lisse. Les sections transversales doivent révéler un petit coeur et un grand cercle extérieur. La chair doit être tendre et avoir un goût riche. Les racines doivent être uniformes.

**CHOUX-FLEURS**.—Pommes grenues, avec une formation épaisse de fleurs, de couleur blanc pur, sans petites feuilles dans la pomme. Forme ronde horizontalement avec une belle couronne, doivent être exposés avec quelque et courbée. Les choux-fleurs qu'on ne les leurs feuilles basses.

**CELERI**.— Bottes composée de plusieurs tiges longues bien blanchies, d'un diamètre moyen, sans rouille ni pourriture, à texture criquante, à goût riche d'amande. Feuilles droites et égales. Coeur gros.

**MAIS**.— (Blé d'Inde).— Sucré.— Epis de dimensions passables, bien développés avec rangée de grains, droits, égales, bien remplies, à la base et au bout de la hampe. Les grains doivent être tendres, succulents et sucrés. Les épis doivent être uniformes.

**CONCOMBRES**.— De serre.—Doivent être longs lisses, portant bien leur grosseur jusqu'aux extrémités de couleur vert foncé; lourds. Peau lisse.—Doivent être lisses, droits, de longueur moyenne, portant bien leur épais

seur jusqu'aux extrémités. Les couleurs vert foncé et jaunes. Les spécimens doivent être uniformes.

**OIGNONS**.— Gros.— Conformation globuleuse ou plate, suivant la variété. Forme globuleuse préférée. Doivent être de forme lisse et égale, d'un bon poids, et avoir un petit col bien mûri, avec une texture ferme et solide, spécialement à la base du col. Oignons à cornichons. Doivent avoir un diamètre de 1/2 à 3/4" uniformes et en grosseur et en forme, propres, fermes et de couleur blanche. Ils doivent être uniformes.

**PANAI**.— Les racines doivent être de longueur moyenne, larges au sommet, à collet bien creusé, allant graduellement en s'amincissant du collet, à la pointe, lisses et droites, peau sans rouille, à texture ferme et ayant un petit coeur.

**POIS**.— Grosseur longues et droites, de couleur vert foncé, et bien remplies de pois tendres, gros, à goût sucré. Les échantillons doivent être uniformes et dimension et de couleur, et pas trop mûrs.

**POMMES DE TERRE**.— Les spécimens doivent être de grosseur uniformes, de forme lisse et égale, à chair ferme et solide, fins et de couleur blanche, propres, sans maladies d'aucune sorte. Les pommes de terre dont les yeux sont peu enfoncés doivent être préférées à celles dont les yeux sont profonds.

**CITROUILLES**.— (Pumpkins). De forme ronde ou oblongue, symétrique, grosse, peau mince, à côtes serrées, à texture ferme et lourde, à couleur jaune foncé ou jaune crème suivant la variété.

**COURGES A MODELES**.— Grosses, de forme oblongue, lisse et uniforme, d'épaisseur uniforme et d'un bon poids. Texture ferme et pas trop mûres. La couleur varie d'un jaune crème à un vert rayé.

**TOMATES**.— De grosseur moyenne à forme égale, bien arrondies à peau lisse, fine, bien colorée, à texture ferme, d'un bon poids et à petits yeux. Pas trop mûres. Le bout de la fleur doit être laissé sur l'échantillon. La couleur varie suivant la variété, elle peut être rose, rouge, brillant ou jaune. Les spécimens doivent être uniformes.

**NAVETS**.— De grosseur moyenne, lisse et symétrique, sans racines latérales, de texture ferme et lourde. Une coupe en travers doit révéler une chair fine, ferme, de couleur uniforme. La couleur varie de blanc à jaune clair.

G. P.

### UN FACTEUR DE SUCCES

La conservation de l'humidité du sol.

Tous comme les animaux les plantes doivent avoir de l'eau pour boire. A partir de la germination, dès que les premières racicules apparaissent, et durant toute la vie de la plante ce n'est qu'un courant perpétuel exportant l'eau du sol.

L'eau pénètre par les membranes des racines, passe dans la tige et se rend presque dans les feuilles, emportant avec elles les éléments essentiels à la vie végétale, et, si en aucun temps la plante a un besoin d'eau supérieur à ce que peut lui fournir le sol, la croissance s'arrête, et si cet état se prolonge la plante finit par mourir.

On ne se fait généralement par d'idée de la consommation d'eau que font les plantes, c'est ainsi qu'une récolte de 300 minots de patates (tubercules, tiges et feuilles) contient à peu près 6 tonnes d'eau.

Et cela n'est rien lorsque l'on

sait, que, durant toute leur croissance ces mêmes patates ont absorbé par acre l'énorme quantité de 700 tonnes d'eau.

L'avoine demande encore plus d'eau que les patates et à une saison de végétation plus courte. Le blé est moins exigeant à ce point de vue et c'est peut être pour cela que les semis d'herbes et de trèfle sont plus prospères sur le blé que sur l'avoine.

C'est donc en raison même du besoin des plantes que le contrôle de l'humidité du sol devient un problème très important en pratique. Il faut arriver à limiter les pertes d'eau et à augmenter le pouvoir de rétention des sols. Les méthodes les plus employées pour arriver à ce but sont: le travail du sol, l'apport de matière organique, l'emploi d'engrais, le drainage, l'irrigation et les paillis. Toutes ces opérations sont influencées par les conditions locales—sol, climat, saison récolte, et système général de culture.

Toutefois il n'en reste pas moins vrai que le travail du sol conserve l'humidité parce qu'il prévient l'évaporation à la surface du sol et qu'il met les plantes dans un état tel qu'elles font une consommation d'eau moindre.

Le travail du sol agit en réduisant la réserve d'humidité en réduisant les pertes d'eau à la surface et en tuant les mauvaises herbes. Thom et Holtz de Washington ont trouvé à ce sujet qu'un terrain travaillée à 3 pouces de profondeur avait perdu 0.55 pouces d'eau, tan dis qu'un autre non cultivé avait perdu 2.31 pouces d'eau par évaporation. A la Station Expérimentale du Nevada on a trouvé qu'une terre cultivée avait perdu de 27.8% moins d'eau par évaporation qu'une terre non cultivée.

Il est aussi certain que les plantes poussant sur un sol riche consomment moins d'eau que les mêmes plantes poussant sur sol pauvre.

D'autre part il est essentiel que le sol soit bien aéré afin que les bactéries puissent vivre et travailler avantageusement et les graines germer et la plante croître. Et, comme le disait Noyes en 1922 l'aération a aussi sa répercussion sur l'assimilation des éléments nutritifs: "les plantes cultivées requièrent moins d'eau pour produire une certaine quantité de matière sèche que celles non cultivées parce que le travail du sol augmente la somme des éléments nutritifs assimilables."

Des expériences faites dans le but de déterminer quels sont les sols qui doivent surtout être travaillés indiquent que ce sont les sols lourds et qui tendent à se croûter à leur surface qui gagnent le plus à être cultivés.

Le nombre de façons d'entretien à donner au sol durant la saison de végétation varie suivant les conditions. Cependant il semble utile de travailler le sol plus fréquemment en saison sèche plutôt qu'en période humide.

Le sol ne doit pas être remué trop profondément, le travail superficiel donne satisfaction dès l'instant qu'il est suffisant pour conserver l'humidité, aérer le sol et arracher les mauvaises herbes. Pour tenir ces dernières en échec il serait désirable de travailler le sol après chaque pluie, afin d'avoir une surface toujours granuleuse.

La saison et les récoltes peuvent apporter des modifications au travail du sol, mais malgré tout, sous prétexte qu'une telle récolte peut se passer des soins d'entretien, ne négligeons pas ces façons culturales surtout dans nos régions semi arides (pour employer une expression déjà consacrée mais un peu forte peut être) si l'on veut obtenir des rendements qui soient quelque peu au-dessus de la moyenne.

A. Georges GILBERT, b.s.a.

### LEUR PRESENCE

Visitez au jardin zoologique—Dois-je comprendre que quinze mille personnes viennent ici chaque semaine?

Gardien — Oui monsieur et vous ne sauriez croire combien leur présence réjouit nos animaux.