

La production laitière au Canada

Le deuxième numéro du Livre de Guerre qui vient d'être publié sous les auspices du Ministère fédéral de l'agriculture contient des renseignements fort intéressants sur la production laitière au Canada et ailleurs. La leçon qui se dégage de ces renseignements, c'est que le Canada peut fournir aux marchés du monde beaucoup plus de produits laitiers qu'il ne fait actuellement. Cependant le professeur Dean du Collège d'Agriculture de l'Ontario signale des progrès encourageants en 1915. Il est une chose dont le pays entier fait bien de se souvenir, c'est que nous n'avons guère à redouter de jamais encombrer le marché si nous continuons à envoyer du beurre et du fromage de la qualité désirée à l'étranger, et spécialement en Grande-Bretagne. Le fromage canadien s'est fait une excellente réputation, à preuve le prix élevé qu'il obtient sur les marchés. Un coup d'œil jeté sur les tableaux statistiques, nous apprend qu'en dix ans l'augmentation de valeur des produits laitiers s'est chiffrée par \$42,969.01. La contribution par province a été la suivante :

Ontario	8,555,717
Alberta	7,309,275
Saskatchewan	6,836,483
Manitoba	3,285,376
Nouveau-Brunswick	1,730,205
Nouvelle-Écosse	1,732,111
Colombie-Britannique	1,460,502
Ile du Prince-Edouard	496,058

Cependant malgré l'augmentation de valeur enregistrée dans les anciennes provinces, le nombre de vaches laitières accuse une diminution considérable. Cette diminution par province est la suivante: Ontario, 32,784; Québec, 14,691; Nouveau-Brunswick, 2,522; Nouvelle-Écosse, 9,515; l'Ile du Prince-Edouard, 4,328, soit une réduction totale de 63,870. Mais nous avons d'autre part à enregistrer une augmentation de plus d'un quart de million de vaches laitières en dix ans, dans les provinces de l'Ouest.

Malgré toutes nos ressources et toute notre activité, le Canada occupe une place relativement faible dans la proportion de production par cent têtes de la population; il partage avec la France, l'honneur d'être le sixième sur la liste des nations. La Nouvelle Zélande vient au premier rang avec un pourcentage de 197; elle est suivie par le Danemark (83), les États-Unis (69), la Suède (40), la Suisse (38), et le Canada et la France, (chacun d'eux 36), l'Australie (32), l'Allemagne (31), et le Royaume Uni (27).

Votre
compte d'abonnement
est-il en règle ?

"Cela m'a beaucoup intéressé à l'Exposition Provinciale de Québec." — (Hector Laliberté, St-Jean, Ile d'Orléans, Montmorency).



Soin des oeufs

L'œuf appartient à la catégorie des produits périssables de la ferme. Il est très difficile, en effet, de lui conserver toute sa valeur. Un rien lui est une cause de détérioration. Et pourtant est-il une marchandise dont le cultivateur prenne moins de soin ?

Voyez ce qui se passe. D'abord on a bien garde de laisser le coq continuellement avec le troupeau des pondeuses; on ne nettoie guère les nids, sur le bord desquels se perchent les volailles chaque nuit; puis on ne cueille les œufs qu'une fois par jour, souvent le soir, après le ménage fini à l'étable et à l'écurie.

Alors, les mains souillées, on saisit la première terrine rencontrée, peut-être encore humide et l'on va sans plus de précaution chercher les œufs. On les apporte à la maison là la ménagère ne se préoccupe nullement de leur procurer un endroit frais, parfois elle les déposera dans une armoire de la cuisine. Et encore si on les vendait peu après; mais on les gardera deux et même trois semaines avant de les expédier.

Comment ensuite prétendre obtenir les hauts prix du marché? On perd sûrement de ce chef plus d'un demi-million de piastres par année dans la seule province de Québec.

Il faut commencer par séquestrer les coqs, ne leur permettant pas de féconder les œufs en dehors du temps de l'incubation; ils nous causeraient trop de tort. Un œuf infécond se conserve beaucoup mieux.

Les nids doivent être propres et recouverts, pour que les poules ne les polluent pas durant leur repos nocturne. La paille doit y être renouvelée fréquemment.

Les œufs doivent être enlevés au moins deux ou trois fois le jour et par des mains, dont le contact ne les tache pas.

Pour les transporter à la maison, il faut un vase propre, ou, si le fond ne l'est pas suffisamment, le garnir préalablement d'un lit de grains.

A la maison, choisissez-leur un endroit frais, loin des odeurs fortes; telles que celles du pétrole, des matières pourrissantes, des légumes encavés, des oignons surtout. L'œuf est comme le lait, il absorbe l'air ambiant et s'assimile vite le goût de ce qui l'entoure.

Enfin, l'œuf ne doit pas vieillir chez le producteur, puisqu'on ne lui prodigue pas le soin de la conservation à long terme. C'est entendu il doit partir dans les sept jours.

Ici reconnaissons les avantages des coopératives, qui ne vous pressent pas seulement de produire beaucoup d'œuf et d'en prendre soin, mais qui vous fournissent les occasions de vous en débarrasser à de courts intervalles. Toutes les semaines au moins, elles vous les réclament avec instances.

Et pourquoi par votre négligence perdrez-vous 2, 3, 4 ou 5 sous la douzaine ?

Le consommateur sera toujours plus content de vous payer de bons œufs 25 sous la douzaine que de vous en payer des défraîchis, de mauvais peut-être 18 ou 20 sous.

Voici ce qu'à révélé une petite enquête récente dans une de nos villes. Il a été constaté que sur douze œufs achetés, quatre étaient vieillis ou gâtés, dans tous les cas non comestibles. Ces œufs payés apparemment 24 sous la douzaine, l'ont donc été en réalité 36 sous, puisqu'ils reviennent à 3 sous l'œuf après la disparition du tiers de la douzaine.

Le citadin gagnerait ainsi à payer un plus haut prix, des œufs qui seraient tous bons, et le cultivateur gagnerait également à vendre une excellente marchandise qui ne lui aurait pas coûté d'avantage.

Les œufs vieillis font subir des pertes aux consommateurs et aux producteurs, ils augmentent la cherté de la vie pour tous sans bénéfice pour personne.

RAOUL DUMAINE,
St-Guillaume d'Upton. *Inst. Avicole.*

Ça et là

L'EXPOSITION PROVINCIALE DE QUÉBEC

1916, c'est l'année du retour à la terre à l'Exposition Provinciale de Québec.

La Commission vous prépare six jours de patriotisme pratique, du 28 août au 2 septembre prochain.

Profitez des excursions à très bon marché pour assister à l'exécution d'un programme sans précédent dans l'histoire des expositions de la province de Québec.

Venez à l'Exposition Provinciale de Québec pour vous rendre compte que c'est bien le plus grand événement annuel de la Province.

Messieurs les Lauréats du Mérite Agricole on vous prépare de belles fêtes, cette année encore à l'Exposition Provinciale de Québec.

Vous assisterez en même temps à la solennelle inauguration d'un superbe pavillon central (Nouvelle Estrade) érigé au coût de \$150,000

1916 est aussi l'année de nombreuses et heureuses innovations à l'Exposition Provinciale de Québec.

Chaque soir, du 28 août au 2 septembre prochain, vous serez les témoins d'inoubliables spectacles féériques.