

Pays étrangers représentés dans le Dominion

	Endroit.	Nom.	Désignation.	
Suède—Suède.	Québec, Qué.	Duggan, F. M.	Vice-consul.	
	Regina, Sask.	Olson, Albert	Vice-consul.	
	Richibouctou, N.-B.	Hutchinson, G. A.	Vice-consul.	
	Sheet-Harbour, N.-E.	MacMillan, F.	Vice-consul.	
	Sydney, N.-E.	Angwin, J. G.	Vice-consul.	
	St-Jean, N.-B.	Edwards, M. B.	Vice-consul.	
	Toronto, Ont.	Kerr, Geo.	Vice-consul.	
	Vancouver, C.-B.	Winch, R. V.	Vice-consul.	
	Victoria, C.-B.	Gonnason, A.	Consul.	
	Winnipeg, Man.	Smith, H. J.	Consul.	
	Winnipeg, Man.	Anderson, P. B.	Vice-consul.	
	Suisse.	Montréal, Qué.	Iseli, R. E.	Consul général intérim.
		Winnipeg, Man.	Erzinger, J.	Consul.
	Etats-Unis.	Vancouver, C.-B.	Gintzburger, S.	Consul.
		Annapolis, N.-E.	Owen, J. M.	Agent consulaire.
		Arnprior, Ont.	Hamel, H. C.	Agent consulaire.
		Bathurst, N.-B.	Mersereau, C. M.	Agent consulaire.
		Beebe Jct., Qué.	Beebe, H. S.	Agent consulaire.
		Bridgewater, N.-E.	Owen, W. H.	Agent consulaire.
		Calgary, Alta.	Cium, H. D.	Consul.
		Campbellton, N.-B.	Botkin, T.	Consul.
		Campbellton, N.-B.	Rogers, W. A.	Vice-consul.
Charlottetown, I.P.E.		Pierce, W. A.	Consul.	
Charlottetown, I.P.E.		Strickland, C. L.	Vice-consul.	
Cornwall, Ont.		Munro, W. A.	Vice-consul.	
Cornwall, Ont.		Edwards, T. D.	Consul.	
Cumberland, C.-B.		Clinton, G. W.	Agent consulaire.	
Edmonton, Alta.		Cox, H.	Agent consulaire.	
Fernie, C.-B.		Rasmussen Bertil M.	Consul.	
Fernie, C.-B.		Wakefield, E. A.	Consul.	
Fernie, C.-B.		Pollock, J. R.	Vice-consul.	
Fort-William, Ont.		De Lamater, I.	Vice-consul.	
Fort-William, Ont.		Taggart, G. R.	Consul.	
Fredericton, N.-B.		Hammond, J. W.	Agent consulaire.	
Galt, Ont.		Ryerson, James.	Agent consulaire.	
Halifax, N.-E.		Merell, E. C.	Vice-consul.	
Halifax, N.-E.		Young, E. E.	Consul général.	
Halifax, N.-E.		Asbury, C. E.	Consul.	
Hamilton, Ont.		de Olivares José.	Consul.	
Kenora, Ont.		Moore, R. H.	Agent consulaire.	
Kingston, Ont.		Johnston, F. S. S.	Consul.	
Kingston, Ont.		Talger, H. S.	Vice-consul.	
Lethbridge, Alta.		Johnston, M. P.	Agent consulaire.	
Liverpool, N.-E.		Mack, J. M.	Agent consulaire.	
Louisburg, N.-E.		LeVatte, H. C. V.	Agent consulaire.	
Lunenburg, N.-E.		Rudolph, D. J.	Agent consulaire.	
Moncton, N.-B.		Richardson, E. V.	Consul.	
Moncton, N.-B.		Cummings, E. A.	Vice-consul.	
Montréal, Qué.		Rogers, J. L.	Consul général.	
Montréal, Qué.		Chandler, R. E.	Vice-consul.	
Montréal, Qué.		Isaacs, C.	Vice-consul.	
Nanaïmo, C.-B.		Quann, W. P.	Agent consulaire.	
Newcastle, N.-B.		Call, B. N.	Agent consulaire.	
Niagara-Falls, Ont.		Milner, J. B.	Consul.	
Niagara-Falls, Ont.		Chapman, R. E.	Vice-consul.	
North-Bay, Ont.		Wakefield, E. C.	Agent consulaire.	
Ottawa, Ont.		Foster, J. G.	Consul général.	
Ottawa, Ont.		Sanford, H. M.	Vice-consul.	
Paspébiac, Qué.		Bisson, D.	Agent consulaire.	
Peterborough, Ont.		Leonard, C. F.	Agent consulaire.	
Port-Arthur, Ont.		De Lamater, I.	Vice-consul.	
Port-Arthur, Ont.		Taggart, G. R.	Consul.	
Port-Hawkesbury, N.-E.		Philpot, J.	Agent consulaire.	
Prescott, Ont.		Denison, F. C.	Consul.	
Prescott, Ont.		Murphy, John.	Vice-consul.	
Prince-Rupert, C.-B.		Hanson, G. M.	Consul.	
Prince-Rupert, C.-B.		Ruffner, W. S.	Vice-consul.	
Québec, Qué.		Dorsey, R. W.	Consul.	
Québec, Qué.		Heard, W. W.	Vice-consul.	
Rivière du Loup, Qué.		Rairden, B. S.	Consul.	
Rivière du Loup, Qué.		Thériault, J. R.	Vice-consul.	
Regina, Sask.		Johnston, J. H.	Consul.	
Regina, Sask.		Herbert, E. E.	Vice-consul.	
Sarnia, Ont.		Slater, F. C.	Consul.	
Sarnia, Ont.		Watson, F. C.	Vice-consul.	
Sault Ste-Marie, Ont.		Shotts, G. W.	Consul.	
Sault Ste-Marie, Ont.		Burlingham, W. B.	Consul.	
Sherbrooke, Qué.		Borlase, G. E.	Vice-consul.	
Sherbrooke, Qué.		Donaldson, C.	Consul.	
Summerside, I.P.E.		Sinclair, N.	Agent consulaire.	
Sydney, N.-E.		Freeman, C. M.	Consul.	
Sydney, N.-E.		Crosson, F. J.	Vice-consul.	
St-Jean, N.-B.		Culver, H. S.	Consul.	
St-Léonard, N.-B.		Labbie, A. P.	Agent consulaire.	
St-Stephen, N.-B.		Vroom, C. N.	Vice-consul.	
St-Stephen, N.-B.		Garrett, A. B.	Consul.	
Toronto, Ont.		Martin, C. W.	Consul.	
Toronto, Ont.		Tovell, D. S.	Vice-consul.	
Toronto, Ont.		Cuthbert, F. E.	Vice-consul.	
Vancouver, C.-B.		West, G. N.	Consul général.	
Vancouver, C.-B.		Linnell, I. N.	Consul.	
Vancouver, C.-B.		Johnson, E. G.	Vice-consul.	
Victoria, C.-B.		Mosher, R. B.	Consul.	
Victoria, C.-B.		Newcomb, R. M.	Vice-consul.	
White-Horse, Yukon		Rosseau, A. M.	Agent consulaire.	
Windsor, Ont.		Hendrick, M. J.	Consul.	
Windsor, Ont.		Chater, D.	Vice-consul.	
Winnipeg, Man.		Ryder, M. J.	Consul général.	
Winnipeg, Man.		Sutliff, L. G.	Vice-consul.	
Yarmouth, N.-E.		Watson, J. J. C.	Consul.	
Yarmouth, N.-E.		Brown, R. W.	Vice-consul.	
Uruguay.		Halifax, N.-E.	Neville, J.	Vice-consul.
		Montréal, Qué.	Meehan, T. H.	Vice-consul intérimaire.
Venezuela.		Sherbrooke, Qué.	Donaldson, C.	Consul.
		Toronto, Ont.	Estrada, J. de.	Vice-consul.
		Ottawa, Ont.	Terrero, Don L.	Consul général.

LES HERBES QUI FONT LE MEILLEUR MÉLANGE AVEC LE TRÈFLE

Le timothy a des défauts, comme l'explique un bulletin publié par les fermes expérimentales à ce sujet.

Bien que le timothy, herbe type employée avec le trèfle pour le foin et le pâturage, soit une herbe très avantageuse, elle a certains défauts qui se manifestent surtout lorsqu'elle est mêlée dans la culture, au trèfle rouge, d'après ce que dit un bulletin des fermes expérimentales publié par le ministère de l'Agriculture. Elle est un peu tardive et, comme résultat, elle n'est prête à être coupée qu'un certain temps après que le trèfle rouge a atteint sa meilleure période. Il s'en suit par conséquent qu'à moins d'employer une variété de trèfle rouge particulièrement tardive, par exemple le trèfle rouge suédois, qui durant les quelques dernières années a donné de bons résultats dans l'Est du Canada, le mélange de trèfle et de timothée doit nécessairement être coupé, soit lorsqu'il est trop tard pour le trèfle ou trop tôt pour le timothy. Dans les deux cas, il s'en suit des pertes qui ne se produiraient pas si le trèfle et le timothy atteignaient leur meilleure période pour la coupe en même temps.

Dans le but d'établir la valeur comparative des différentes herbes dans le mélange avec le trèfle, un grand nombre d'expériences ont été faites à plusieurs stations durant les quelques dernières années, et, si l'on en juge par les résultats obtenus jusqu'ici, il y a plusieurs autres sortes d'herbes que l'on pourrait employer avantageusement dans le mélange avec le trèfle.

Les deux plus importantes, sont le dactyle et la fétuque des prés qui donnent toutes deux d'excellents rendements dans un sol propice et sont de première qualité pour le foin et le pâturage. Elles ont aussi l'avantage d'être prêtes à être coupées à peu près en même temps que le trèfle rouge, aidant ainsi à donner un foin de la meilleure qualité.

Le dactyle des prés ou le pied-de-coq, comme on l'appelle généralement en Angleterre, est cultivé depuis environ 150 ans en Europe et est partout considéré comme une herbe d'une très bonne qualité, surtout dans les régions où l'on se livre à l'industrie laitière sur une grande échelle. Lorsqu'elle est coupée, elle donne rapidement une deuxième croissance formée en partie de feuilles longues, et, pour cette raison, c'est une herbe de grande valeur, surtout dans les endroits où il est important d'avoir une bonne récolte de pâturage dès que la première récolte a été coupée pour le foin. Le dactyle donne les meilleurs résultats dans de la bonne terre glaise, profonde, bien drainée et riche en sucres pour les plantes. Elle ne s'adapte pas très bien aux sols légers et secs ou dans les endroits où les gelées sont fréquentes, tard au printemps ou de bonne heure l'automne.

La fétuque des prés a été cultivée en Europe pendant au moins 100 ans, et on la met au rang des meilleures herbes pour les fourrages et les pâturages. Tout comme le dactyle, elle produit surtout des feuilles après qu'elle a été coupée, et est par conséquent d'une grande valeur pour les pâturages. Ce cas se rencontre surtout dans les régions où l'hiver n'est pas rigoureux, parce que dans ces districts les feuilles restent vertes et fraîches tout l'hiver. La fétuque des prés s'adapte surtout aux terres glaises riches, et elle donnera un bon rendement lorsque la terre est suffisamment humide, excepté lorsque le sol est acide. Elle souffre bien moins des gelées du printemps et de l'automne que le dactyle, et donnera par conséquent de meilleurs résultats dans les parties situées plus au nord du Canada.

Prenez des timbres d'économie et économisez systématiquement.

RÉCOLTES MIXTES

Conditions identiques de climat et de saison pour les pois et l'avoine.

L'insuffisance de la récolte de foin régulière ou le besoin d'une plus grande quantité de fourrage fait souvent sérieusement songer aux moyens pratiques de satisfaire la demande. D'après un bulletin publié par la ferme expérimentale du département de l'Agriculture, nulle récolte ne convient mieux en cas d'urgence qu'un mélange de pois et d'avoine. De fait, pour tous ceux qui en ont l'expérience, c'est une excellente récolte mixte puisqu'elle convient également pour le fourrage vert, l'ensilage ou le grain. Les pois et l'avoine qui composent le mélange croissent admirablement bien ensemble. Les mêmes conditions de saisons et de climat leur sont propres et la maturité exige à peu près le même nombre de jours. De plus, l'avoine supporte les vignes du pois, ce qui facilite la moisson et le fanage.

À la ferme expérimentale centrale et à plusieurs de ses succursales et stations cette récolte a été abondamment utilisée pour le nourrissage au vert, l'ensilage et le fourrage sec, selon les circonstances. On l'utilise généralement lorsque la récolte du foin a manqué, ou encore en rotation régulière, soit récolte sarclée la première année, pois et avoine avant trèfle la deuxième année, et enfin trèfle la troisième année. On peut s'objecter aux pois et à l'avoine comme récolte auxiliaire quand on les laisse mûrir pour le grain. Mais s'ils sont coupés à l'état vert, c'est-à-dire de bonne heure dans la saison, le désavantage disparaît pratiquement pour ce qui est de la récolte de trèfle qui suit. L'expérience des fermes expérimentales démontre que la production du trèfle sur les terres où ont été récoltés des pois et de l'avoine, est pratiquement égale à celle des terres où ont été récoltés du blé, de l'orge et de l'avoine.

Les façons culturales pour les pois et l'avoine, sous les mêmes conditions, sont semblables à celles qu'exigent les autres grains. Le labour d'automne suivi d'un bon hersage au printemps, jusqu'à ce que la terre soit bien meuble, est le meilleur procédé. Après que des premiers semis d'herbes et de trèfles ont manqué la terre peut être convenablement préparée par un labour peu profond et des hersages répétés selon que l'exige la nature du sol. Les vieilles prairies et les gazons épuisés ne peuvent être mis en état que par le labour et des hersages à la herse à disques. Pour semer on se sert de la semence mécanique ordinaire. Les pois et l'avoine doivent être parfaitement mélangés avant d'être mis dans le coffre de la semence et il faut brasser de temps à autre avec la main pendant l'opération du semage. Autrement les pois passeront à travers l'avoine et seront semés les premiers, et il ne restera plus en dernier que l'avoine. Le meilleur mélange est à parties égales en poids, semé en quantité de trois boisseaux à l'acre. De bonnes variétés sont "Golden Vine" et "Prussian Blue" pour les pois, et "Banner" et "O.A.C. No 72" pour l'avoine.

Pour le fourrage vert en coupe avant que se forment les cosses sur les vignes du pois et les épis sur l'avoine. Pour le fourrage, on fauche dès que les cosses se forment et que le grain de l'avoine est à l'état laiteux. C'est aussi le meilleur temps pour l'ensilage. Si la récolte n'est requise pour aucune de ces fins, on peut la laisser mûrir pour le grain, qui, avec la paille, fait un bon fourrage.

Le fourrage de pois et d'avoine a une haute valeur nutritive, presque autant que la luzerne et autant que le trèfle rouge. Il est excellent pour l'ensilage, bien que de moindre valeur et d'un coût plus élevé que le maïs.

Cette récolte commode, qui s'adapte si bien aux conditions diverses, se fera graduellement mieux connaître et sera de plus en plus appréciée sur un grand nombre de nos fermes canadiennes.