

POUR LES CULTIVATEURS

Essais Coopératifs

L'union combat les mauvaises herbes au moyen d'expériences coopératives. Ces expériences ont été commencées en 1912. On se propose de faire entreprendre par des cultivateurs, sur leurs propres fermes, des expériences sur la destruction des mauvaises herbes. Les résultats fourniront des données sur lesquelles on pourra se baser pour indiquer les meilleurs méthodes d'extirpation. Il est très difficile, à l'heure actuelle, de trouver deux hommes qui soient d'accord sur le meilleur moyen de combattre une mauvaise herbe particulière. On voit aussi des hommes qui ont essayé une méthode sur un sol et qui l'ont trouvée satisfaisante et qui la recommande, mais cette méthode peut ne pas convenir sur un autre sol.

Il nous suffira de dire, sans insister plus longtemps sur ce sujet que nous avons très peu de renseignements précis sur l'extirpation des mauvaises herbes et la nécessité de ses expériences. En commençant ce travail on a cru bon de se limiter d'abord à quatre des pires mauvaises herbes, d'une année à l'autre, jusqu'à ce que nous soyons en possession de renseignements exacts sur la façon de combattre la plupart des mauvaises herbes de la province. En 1912 et 1913 les mauvaises herbes choisies pour ces expériences étaient les suivantes : laiteron vivace, chiendent, silène enfiée et moutarde sauvage. Six expériences en tout ont été proposées :

1. Emploi de la navette dans la destruction du laiteron vivace.
 2. Système de culture intensive pour la destruction du laiteron vivace.
 3. Emploi de la navette pour la destruction du chiendent.
 4. Méthode de culture pour l'extirpation du chiendent.
 5. Méthode de culture et de récolte pour l'extirpation de la silène enfiée.
 6. Pulvérisation au sulfate de fer pour détruire la moutarde dans les céréales.
- En ces deux dernières saisons vingt-six hommes, dont huit représentants régionaux, ont pris part à ce travail. Quatre hommes ont essayé l'expérience n° 1, emploi de la navette dans la destruction du laiteron vivace. Trois disent que la méthode est tout à fait efficace, un, partiellement efficace, mais en consultant le rapport de cet homme nous remarquons qu'il n'a pas suivi les instructions. Tous ceux qui ont suivi les instructions ont trouvé que cette méthode était bonne.

Cinq hommes ont essayé l'expérience n° 3, Emploi de la navette dans la destruction du chiendent : quatre disent avoir eu un succès complet et un, un succès partiel.

Trois hommes ont essayé l'expérience n° 4, Méthode de culture pour l'extirpation du chiendent : deux ont eu des résultats passables, un dit que la méthode ne vaut pas grand chose. Aucun cependant n'avait encore terminé l'expérience lorsqu'ils ont fait leurs rapports. Il est bon de dire ici que les rapports sur les expériences 3 et 4 indiquent que la navette est bien préférable au sarrazin pour la destruction du chiendent.

Deux hommes ont essayé l'expérience n° 5, Méthode de culture et de récolte pour l'extirpation de la silène enfiée : tous deux disent que cette méthode leur a réussi.

Douze bons rapports ont été reçus sur les résultats de l'expérience n° 6, Pulvérisations au sulfate de fer pour détruire la moutarde dans les céréales. Tous disent avoir réussi. Les résultats de l'expérience coopérative sur l'emploi du sulfate de fer en pulvérisation pour détruire la moutarde montre que la moutarde peut être détruite dans l'avoine, le blé ou l'orge en pulvérisant avec du sulfate de fer, sans que la récolte sur pied en souffre gravement. Il est également à noter que les semis de trèfle ne paraissent pas avoir souffert du sulfate de fer. Cette expérience a fait ressortir les points suivants :

1. La nécessité de pulvériser de bonne heure, juste au moment où les plantes commencent à fleurir. Si l'on attend trop longtemps, les plantes les plus avancées ne seront pas détruites par la solution et formeront des graines ; l'expérience ne sera donc pas entièrement satisfaisante.
2. Il est nécessaire de pulvériser à fond et avec une bonne pression. Pour pulvériser à fond, avec les appareils ordinaires, il faut que les chevaux marche très lentement. Si l'on essaie de couvrir le terrain très vite on manquera quelques plantes et les résultats ne seront pas complets.
3. Pour ce qui est du coût de la pulvérisation au sulfate de fer, on a constaté que le coût du matériel à l'acre varie de \$1 à \$2.40. Le sulfate de fer acheté en gros revient à \$1 les cent livres de sorte que \$1.50 ou \$2 à l'acre couvre tous les frais de pulvérisation.
4. On nous pose souvent ces questions : Est-il avantageux de pulvériser pour détruire la moutarde ? Est-ce que la destruction de la moutarde augmente le rendement ? Dans les rapports sur l'expérience effectuée, les opinions varient sur cette question. Certains individus prétendent

avoir obtenu une bonne amélioration, d'autre nous signale une amélioration sensible. Pour obtenir des renseignements précis sur ce point, M. G. C. Burran, repré. régional du Ministère de l'Agriculture de l'Ontario, à Napanée, a fait une expérience spéciale avec du sulfate de fer pour détruire la moutarde.

Nous nous proposons d'augmenter le nombre des mauvaises herbes dans la liste des expériences l'année prochaine et nous espérons que le nombre des expérimentateurs augmentera également. Nous croyons que les résultats de ces expériences ont une grande valeur pratique et qu'elles devraient intéresser tous les cultivateurs.

La basse-cour

Du jardin nous passons au poulailler sans sortir de l'agrément ni de l'argent car les oiseaux sont aussi beaux et aussi payants que les arbres et les plantes. D'après plusieurs témoignages, trop longs, à énumérer, une poule peut donner en œufs bien vendus, jusqu'à \$3 par année. Quand à la chair, on a obtenu, après 20 jours d'engraissement méthodique, \$10.92 pour 12 poulets dont le coût revenait à \$5.57 soit un profit net de \$5.35. Dans les stations avicoles de Québec, on a engraisé 21,300 volailles, avec un moyen de \$3.70 par douzaine soit \$6,567.50. Une station à elle seule, a fait plus \$2,000.

Pour faire diversion, parlons donc des canards, car ils payent les beaux canards blancs, et ils ne sont pas difficiles à élever : ils viennent bien dans l'incubateur, exigent peu de soins, mangent de tout, et... se mangent à six semaines au prix de 90 centimes, puisqu'ils pèsent 4 livres et se vendent 22 centimes la livre. Vivants on les paye \$1 ; les canes hivernées pondent cent œufs par an.

L'œuf paye mieux que le canard mieux encore que les poules elles et autres bestiaux, assure M. Fortier, qui regrette de ne pas voir nos gens s'entourer de ces énormes oiseaux, qui pèsent de 25 à 30 livres. S'ils ne valent pas les dinde pour la chair, ils sont plus faciles à élever quand on n'est pas trop patient.

Voilà une liste de produits qui rapportent beaucoup et qui ont le mérite d'occuper tout le monde, les plus vieux et les plus jeunes. Les mortes saisons n'existent plus ; on prépare tout à l'avance, on dresse les condes chaudes, on sème, on plante, tout marche graduellement de concert avec la grosse besogne, coupage du bois et temps du sucre. Et c'est ainsi que prospéreront les grandes familles de notre peuple, en produisant le plus possible avec les moindres capitaux.

Culture Physique

LE PETIT DEJEUNER

Il en est de la culture physique comme de la politique, qu'on ne permette pour une fois cette comparaison : on y discute constamment de grosses questions sur lesquelles on s'entendrait très bien, et dont quelques-unes sont grosses de conséquences. Le petit déjeuner est de celles-là. Notez bien, que si notre langue n'était pas obligée de s'asservir aux caprices de la mode, je dirais simplement "déjeuner", car le dîner est bien le repas du milieu du jour et le souper celui du soir.

Que de différences, à ce point de vue, d'un culturiste à un autre et à plus forte raison d'un culturiste à un ouvrier. L'un ne mange pas le matin, et l'autre fait alors son plus gros repas ; l'un ne prend que du liquide et l'autre du solide ; l'un mange immédiatement après la toilette et l'autre une ou deux heures après ; l'un mange du chocolat, l'autre de la viande froide et l'autre de la soupe.

Que de différences encore suivant les climats et les races ! Dans les pays chauds on ne mange bien qu'à la nuit, même les bêtes ; dans les climats froids, on mange le matin. Tout le monde sait que les Anglais mangent beaucoup plus que nous à ce moment du jour. J'ai vu dans une histoire naturelle, que les premiers Indiens de l'Amérique du Nord, ne faisaient qu'un gros repas par jour, au lever du soleil.

Si vous comparez le culturiste à l'ouvrier, c'est bien autre chose. En sortant de chez moi j'ai rencontré ce matin un mien voisin, charretier qui mangeait un gros morceau de salé avec une demi-livre de pain, et qui buvait très tard pres que un litre pour arroser tout cela. Plus loin, un boxeur qui n'avait dans son ventre qu'un peu d'eau fraîche.

Que diable ! on a beau admettre de grandes différences individuelles, il y a à des gens qui ont raison et d'autres qui ont tort. C'est ce qu'il s'agit de préciser.

Avec Zimmerman, le grand Zim, admettons comme absolument vrai que "tout travail pénible avant que l'organisme ne soit fortifié par des aliments, est préjudiciable". Admettons aussi que tous les hommes de sport que le "travail on vitesse," ne peut être bien fait que le ventre à peu près vide, parce que l'on n'a pas grand soufflé dans cette condition. Nous en dégageons :

- 1o. Que tout homme qui travaille durement sans grande vitesse, doit manger beaucoup le matin.
- 2o. Que tout homme qui s'exerce

en vitesse doit tout de même prendre assez d'aliments pour soutenir ses forces, mais en assurer la digestion avant de se mettre au travail.

N'oubliez pas, d'ailleurs, que l'estomac se prête très bien à des changements de régime, à condition qu'ils ne soient pas trop brusques et que vous pouvez vous habituer à manger le matin. Et voici les cas qui pourront se présenter, du fort au faible, du travailleur sédentaire au travailleur à travail rapide.

1o. Homme très vigoureux condamné à un grand travail de l'après-midi : Après la toilette sommaire un verre de café chaud, bien sucré, deux heures après le lever, c'est-à-dire 1 heure à 1 1/2 heure de travail, le plus souvent vers 8 heures, casse-croûte avec viande lardée froide, "porc le plus souvent" et pain ; 1 jour sur 3, fromage et pain. On mange un peu salé pour activer la sécrétion et augmenter l'acidité de l'estomac la formation de l'acide chlorhydrique est grandement influencée par l'ingestion de sel ; demi-septier de vin.

2o. Homme très vigoureux condamné à un exercice de vitesse "boxeur, cycliste, etc."

Une heure après le lever, petit repas composé de liquide chaud, "thé, café, mélangé ou non" du lait. Cette heure qui précède le petit déjeuner est consacrée à l'ablution, à l'ensevelissement et à des exercices très légers.

3o. Homme moyen, capable seulement d'un petit travail manuel : Une heure après le lever : soupe claire, tartines beurrées dans le café au lait "très peu et seulement comme complément et friandise ; une fois par semaine quelques enlèvements de chocolat à l'eau avec un peu de pain bien cuit et bien frais "longues baguettes".

4o. Homme faible, viscéralement s'entend ne pouvant faire le matin qu'un service ambulancier ou un travail des mains très léger :

Une heure après le lever : une bonne assiettée de soupe "plus de bouillon que de pain" ; 1-3 de verre de vin blanc ; aussitôt après une friandise sucrée : gros comme une fève.

Ainsi donc, mangez le "matin" pour réfréner les abois de votre estomac, suivant l'expression de Rabalais, et mangez pour suffire à votre travail ; mais en aucune circonstance ne mangez au point de compromettre le grand repas : celui de midi n'y apportez pas la fringale, à plus forte raison la faim-vaie, mais apportez-y la faim.

Et rappelez-vous que s'il est en hygiène un point difficile, s'il en est un qui demande sujet et réflexion, c'est le petit déjeuner.

Dr C. C. PAGES.

Crème de petits séparateurs

Toutes les autorités en industrie laitière admettent que la crème livrée à la beurrierie à l'état frais fait un meilleur beurre que la crème aigre ou caillée. On sait aussi que le beurre retient dans une certaine mesure, toute mauvaise odeur présente dans le lait ou dans la crème. Le patron voit donc que la finesse de l'arôme du beurre fabriqué à la beurrierie dépend en grande partie du soin qu'il apporte à ses opérations.

Que l'on fasse l'écrémage à domicile, au moyen du petit séparateur, ou que l'on apporte le lait entier à la beurrierie ou à la fromagerie, les mêmes précautions sont nécessaires, si l'on veut que le produit ait un bon arôme. Voici les précautions essentielles :

Aliments qui gâtent l'arôme du beurre et qui ne devraient pas être donnés aux vaches laitières.

1. Navets et tiges de navets.
2. Navette ou seigle.
3. Ensilage gâté.
4. Poireaux, échalottes oignons, ou pommes en grandes quantités.

Autres causes de mauvaises odeurs dans la crème.

1. Malpropreté du pis ou des trayons des vaches au moment de la traite.
2. Malpropreté des étables dans lesquelles on fait la traite.
3. Emploi de seaux malpropres, en bois, galvanisés ou rouillés.
4. Séparation du lait à l'étable.
5. Mauvais nettoyage des centrifuges.
6. Conservation de la crème dans la cave ou dans des endroits où se trouvent des racines ou des légumes.
7. Conservation de la crème pendant plusieurs jours à une température de plus de 55 degrés.
8. Abreuvements des vaches dans des marais stagnants ou dans les égouts des cours de ferme.

Conditions nécessaires à la production d'une crème à bon arôme.

EAU PURE.— Les vaches doivent constamment avoir à leur disposition de l'eau pure en abondance. Quand elles sont obligées pour s'abreuver de boire l'eau des marais, des étangs boueux, des cours d'eau stagnants, ou des fossés souillés par des débris animaux en décomposition, ou par leur propre déjections, leur santé est en danger, et quand les vaches ne sont pas en bonne santé il leur est impossible de donner du lait de bonne qualité. En outre, la boue, souvent pleine de germes nuisibles, qui se ramassent sur les cuisses, les flancs, et le pis des vaches, et qui tombe dans le lait au moment de la traite, est une source directe d'infection.

SEL.— Les vaches qui ont du sel à leur disposition, en tout temps se tiennent en meilleure santé, et donnent plus de lait que les vaches qui ne reçoivent pas de sel du tout, ou qu'à intervalles irréguliers. Et outre, la crème provenant de leur lait à une meilleure saveur et se conserve plus longtemps.

TRAITE.— L'étable doit toujours être propre, mais surtout au moment de la traite. A ce moment il ne devrait y avoir aucune poussière dans l'atmosphère de l'étable. Il faudra brosser soigneusement les trayons, le pis et le flac des vaches avant la traite. Pour recevoir le lait, on ne devrait employer que des seaux (chaudières) en fer blanc reluisants et propres. Les seaux galvanisés sont difficiles à nettoyer, et on a souvent tracé l'origine de mauvaises saveurs à leur emploi.

J.R. et G. B.

POUR VOS

IMPRESSIONS COMMERCIALES
 Adressez-vous à l'imprimerie "LE MADAWASKA"

TRAVAIL RAPIDE ET SOIGNE.

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au "MADAWASKA"