

Quelques Mots aux Cultivateurs de la Province de Quebec

Donnons à notre sol ce qui lui manque

On ne saurait trop insister sur l'utilité, la nécessité même de l'emploi des engrais Phosphatés dans la culture de nos terres. Dans plusieurs districts de la Province de Québec, le sol manque naturellement d'acide phosphorique; dans d'autres cultivées depuis longtemps le sol en a été privé par une succession de récoltes prélevées, sans aucun souci de la loi de restitution. Il en est de même pour la chaux, cet autre élément fertilisant si important dont l'absence ou la disparition de nos terres entraîne les plus fâcheuses conséquences. Or le fumier de fer produit par des animaux élevés sur des terres pauvres en acide phosphorique et en chaux, est lui-même très pauvre en ces substances, surtout s'il provient d'animaux en croissance ou de vaches laitières et ne peut en pratique être considéré comme un engrais phosphaté, ni même calcaire.

Il faut donc de toute nécessité que nos cultivateurs complètent la fumure de leurs terres par l'apport généreux d'un phosphate de chaux riche en acide phosphorique et en chaux pouvant fournir régulièrement aux racines des plantes cultivées une nourriture très assimilable.

Dans le "Bulletin du Fermier" No. 77 du Département de l'Agriculture des Etats-Unis, le Dr. H. J. Wheeler dit ceci: Le Phosphate Thomas est une source efficace d'acide Phosphorique à employer sur toutes les espèces de sol et par sa chaux il assure la régénération des terres épuisées particulièrement celles qui sont pourvues de matières organiques comme beaucoup de terres de marais ou de savanes. Le professeur W. Brooks de la Station de Massachusetts dit, en parlant de cet engrais: "On a fait en Europe beaucoup d'expériences pour déterminer sa valeur là où il est produit en beaucoup plus grande quantité qu'ici et les résultats, en ont été si favorables qu'il est actuellement regardé comme l'un des meilleurs Phosphates pour l'usage général en culture. Quant à la chaux libre que cet engrais contient on sait qu'elle possède le remarquable pouvoir de rendre assimilable la potasse du sol et a un effet semblable sur les omoposés inertes de l'azote organique dont elle provoque la nitrification. En outre de ces effets la chaux améliore grandement les qualités physiques du sol, ameublissant d'une part l'argile compacte des terres fortes les rendant ainsi plus perméables, et d'autre part, affermissant les terres sablonneuses, légères et augmente tout en conséquence leur pouvoir absorbant pour l'humidité et les éléments fertilisants des plantes.

On lit à ce sujet dans le Bulletin No. 68 de la Station Expérimentale du Maryland: "Les parcelles engrangées au Phosphate Thomas ont produit une plus forte récolte et à un prix coûtant moindre que la moyenne des parcelles ayant reçu du Superphosphate et de la farine d'os. Le Phosphate Thomas en général, ne doit pas être mélangé avec des matières contenant de l'azote sous forme organique, ou sous forme ammoniale, tel que sang desséché, engrais de poisson ou d'abattoir, sulfate d'ammoniaque, fumier, etc., mais on peut former d'excellents mélanges avec le nitrate de soude et les sels de potasse.

Cependant en général on sépare les applications du Nitrate de Soude et du Phosphate Thomas pour la raison que ce dernier doit être enterré avant l'ensemencement, tandis que le premier est le plus souvent appliqué en couverture et à un autre moment. Cette réserve faite, voyons quelle est l'opinion au sujet du Phosphate Thomas d'un horticulteur américain célèbre dans le monde entier, "Mr. L. Burbank": "Après avoir essayé un grand nombre d'engrais dans mes

vergers et mes champs d'expérience, écrit M. Burbank, je trouve que c'est le mélange de Phosphate Thomas et de Nitrate de Soude qui m'a donné les meilleurs résultats au prix le moins élevé et je n'a pas besoin de chercher plus loin à présent. Les engrais nommés ci-dessus ont plus que redoublé le rendement de mon sol tout en coûtant très peu à l'acre.

Notre Commerce avec nos Voisins

Washington, 5.—Le rapport du département du commerce pour l'année fiscale se terminant le 30 juin 1913, démontre que le Canada est second sur la liste des clients des Etats-Unis, au cours de la dernière année fiscale pour \$415,000,000 et y a exporté pour \$120,000,000 soit un total de \$535,000,000.

L'Angleterre vient en premier lieu avec des importations se montant à \$597,000,000 et des exportations de \$295,000,000. L'Allemagne a importé pour \$331,000,000 et exporté aux Etats-Unis pour une valeur de \$189,000,000.

Le Canada avait exporté aux Etats-Unis l'année précédente pour une valeur de \$108,000,000 et en juin 1913, les exportations du Canada aux Etats-Unis ont atteint \$11,000,000 alors qu'elles n'étaient que de \$1,000,000 en juin 1912.

Les importations en juin 1913 ont été de \$33,000,000, soit une augmentation de près de \$4,000,000 sur juin 1912. En juin 1911-1912, le Canada importe des Etats-Unis pour une valeur de \$329,250,000 contre \$415,000,000 en 1912-13.

Le commerce total des Etats-Unis en 1911-12, a été de \$4,275,000 soit une augmentation de \$421,000,000 sur l'année précédente.

PETITES NOTES

Manière de conserver le lard

La manière suivante de conserver le lard est d'autant plus utile qu'elle est simple et peu coûteuse.

Après que le lard a été dix sept jours dans le sel, on prend une caisse qui en puisse contenir trois ou quatre pièces on met du foin au fond, et on entoure chaque pièce avec un lit de foin, en ayant soin que chaque pièce soit séparée avec une couche de foin, on ferme la boîte lorsqu'elle est bien remplis et foulée avec du foin dans toutes les parties, on la dépose dans un lieu sec, en évitant de l'exposer aux attaques des animaux nuisibles. Le lard que l'on conserve de cette manière ne rancit jamais et conserve un excellent goût.

Un emballage soigné de fruits choisis et mis en boîtes est indispensable pour obtenir le plus haut prix du marché. Le producteur qui mettra son nom et adresse dans les boîtes de beaux fruits qu'il expédie augmentera sa clientèle et s'attirera des commandes directes des consommateurs.

Avec une glacière à la ferme le beurre ne fond plus, le lait ne tourne plus, les viandes ne se gâtent plus, les oeufs même fécondés, gardent leur fraîcheur, la soupe aux pois, la fricassée et toute la mangeaille se conserve du midi au soir et du soir au matin sans sûrir.

Allons, une glacière!