LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

NOTES BREVES

Activités de la Société.

Vendredi, le 2 juillet, à 3 heures p. m., était tenue à Montréal, au lieu ordinaire des réunions, une assemblée composée des délégués de la Société des Jardiniers-Maraîchers et à laquelle assistaient le président et le secrétaire du Conseil Canadien d'Horticulture, des propriétaires de serres du district de Montréal, M. l'abbé Froment, vicaire de Saint-Martin et quelques officiers du Ministère Provincial de l'Agriculture. L'assemblée avait été convoquée pour permettre au Conseil Canadien d'Horticulture de faire endosser par nos maraîchers l'échelle de tarif soumis par lui au Gouvernement Fédéral, au printemps, pour protéger l'industrie maraîchère canadienne. A la suite de l'exposé qui en a été fait, un comité fut spécialement nommé séance tenante pour s'occuper de la chose et faire rapport à l'assemblée générale du bureau de direction, dans une quinzaine de jours.

Heureuse nomination.

A cette même assemblée M. l'abbé Froment a été choisi unanimement comme aumônier de la Société des Jardiniers-Maraîchers. Pour quiconque connaît les qualités d'organisateur et le dévouement dont le nouvel aumônier a toujours fait preuve vis-à-vis des maraîchers en particulier et des cultivateurs en général, il y a lieu d'être réjoui de cette nomination des plus heureuses. Désireux de promouvoir le développement de l'horticulture et de travailler dans l'intérêt des siens, M. l'abbé Froment qui avait déjà fait beaucoup pour l'ancienne Association n'avait pas attendu d'être nommé aumônier pour exercer son apostolat vis-à-vis de la Société.

Grande fête à St-Martin, dimanche, le 11

En effet son zèle pour l'agriculture lui avait inspiré d'organiser pour dimanche, le 11 juillet, à St-Martin, à 2 heures de l'après-midi, une grande fête à laquelle il convie tout particulièrement la jeunesse agricole de même que les jardiniers, maraîchers de tout le district. Il avait assumé personnellement les frais d'organisation de cette assemblée. Il y va de soi que nos maraîchers ne se sont pas laissés surpasser en générosité et qu'ils se sont empressés de lui offrir à supporter avec lui les frais dont il s'était chargé.

Nous nous réjouissons particulièrement du choix que nos maraîchers ont su faire de leur aumônier et nous nous permettons de lui offrir bien respectueusement nos plus cordiales félicitations!

J.-H. LAVOIE,
Chef du Service de l'Horticulture.

La récolte de l'Ouest

Ces jours derniers, nous recevions le rapport suivant concernant l'état des récoltes dans l'Ouest.

Dans certains districts du nord de la Saskatchewan, le grain a 29 pouces de hauteur et la croissance est bonne dans tout l'Ouest.

Dans le Manotoba, les récoltes font d'excellent progrès. Dans la division de Brann, le blé est en épis et des pluies abondantes ont amélioré la situation et conjuré le danger des vers. Dans la division de Portage, il a plu également en abondance et l'on voudrait maintenant de la chaleur. Le grain est en bon état.

Dans l'Alberta et la Saskatchewan, la situation est excellente.

RAPPORT TÉLÉGRAPHIQUE OFFICIEL SUR LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

RAPPORT 2 JUILLET 1926

Marché à pommes de terre, vieux stock, ferme. En bonne demande, offre modérée, avance de prix de .25c à .40c par sac. Les fraises arrivent en assez bonne condition.

Pommes de terre de l'Ile du-Prince-Edouard et de Québec, Blanches, Canada "A"	$2.80 à $3.00 qt.
Asperges de Québec, 1 doz. bottes de 2 livres	$3.50
Asperges d'Ontario, panier de 11 pintes	$2.75 à $3.25
Asperges d'Ontario, 1 doz. bottes de 1 livres	$1.50
Fraises, la pinte	.28c
Fraises la chopine	.15c
Choux nouveaux, panier d'un boisseau	$3.00
Cerises, noires, panier de 6 pintes	$1.50
Cerises rouges, la chopine	.25c
Crises importées, Bing, boîte de 15 livres	$6.00
Abricots, Royal, cageot de 4 paniers	$2.25 à $2.75
Prunes, variétés assorties, grosseurs variées, cageot de 4 paniers	$2.00 à $2.75
Pêches, Triumph, grosseurs variées, la caisse	$2.00 à $2.75
Cantaloups, paniers plats	$2.25 à $2.50
Cantaloups, paniers réguliers	$5.50 à $6.50
Tomates du Mississipi, paniers plats	$1.10 à $1.40
Concombres, panier d'un boisseau	$2.50 à $3.00
Pommes de terre nouvelles, No 1	$8.00 à $8.50 qt.
Pommes de terre nouvelles, No 2	$5.50 à $6.00 qt.
Oignons égyptiens, réguliers	$3.25 à $3.75 qt.
Oignons du Texas, Jaunes, le cageot	$2.50 à $2.75
Oignons du Texas Silver, beaux, le cageot	$2.75 à $3.00
Céleri de Californie, le cageot	$14.00
Choux	$5.00 à $5.50 qt.
Choux, le cageot de 50 livres	$3.00 à $3.25
Laitue Iceberg, le cageot	$4.00 à $4.50

NOMBRE DE WAGONS ARRIVES DU 24 JUIN AU 1er JUILLET, INCLUSIVEMENT

2 de pommes de terre de l'Ile du Prince-Edouard,
4 de pommes de terre du Nouveau-Brunswick,
6 de pommes de terre de Québec.
1 de pommes d'Ontario.

IMPORTES:—36 de pommes de terre, 44 de bananes, 4 de prunes, 79 de tomates, 17 de melons d'eau, 4 de choux, 5 de cantaloups, 1 de pommes, 18 de concombres, 6 d'oignons, 31 d'oranges, 3 de citrons, 9 de fruits mélangés, 9 de légumes mélangés, 1 de carottes, 1 de fraises, 1 de melons Honeydew, 2 de céleri 9 d'ananas, 2 de fèves, 2 de poires.

J. H. L.

La défense des cultures

Les champignons nuisibles

On appelle champignons certaines plantes inférieures dépourvues de matière verte qui ne sont pas capables d'assimiler les matières minérales du sol et qui doivent puiser leur substance sur des matières organiques, c'est-à-dire les plantes vivantes, les animaux ou encore des matières en décomposition. La forme et la grosseur des champignons sont très variables. Les champignons à chapeau que l'on rencontre dans les champs et les bois peuvent atteindre plusieurs pouces de diamètre tandis que certaines espèces ne peuvent être vues qu'avec de puissants microscope pouvant fournir un grossissement d'au moins cent ou deux cents fois.

Parmi les gros champignons, certaines espèces sont comestibles, c'est-à-dire peuvent être mangées, il y a même des espèces que l'on cultive pour le marché. D'autres sont franchement vénéneuses et peuvent causer la mort de ceux qui les consomment. Entre ces deux catégories, il y a tout un monde de champignons douteux parmi lesquels il faut distinguer ceux qui peuvent être ou inoffensifs, ou vénéneux, selon leur âge ou l'endroit où ils ont poussé.

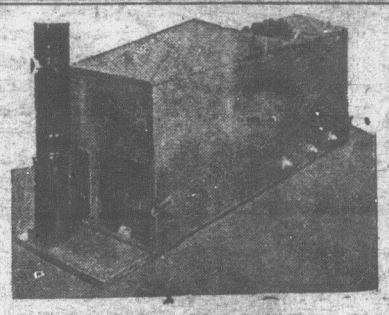
Les organes ordinaires des plantes comme les racines, les tiges, les feuilles, les fleurs et les fruits n'existent pas chez les champignons. Ils ne sont formés que de filaments ou de masses de filaments semblables les uns aux autres, qui, après s'être multipliés pendant un certain temps donnent naissance à des organes spéciaux sur lesquels naissent des spores qu'il est bien permis de comparer à des graines. Les spores de champignons sont de petits corps de forme généralement sphérique qui après avoir germé donnent naissance à des êtres de la même espèce. Si les champignons ont une grosseur très variable, il n'en est pas ainsi des spores qui sont très petits au point d'être invisibles à l'œil nu. Lorsqu'elles sont mûres, elles s'échappent de leur support et peuvent se transporter à de longues distances.

La fumée qui sort des Lycoperdos séchés (Vesses-de-Loup) est simplement formée d'un grand nombre de spores qui s'en échappent.

D'après leur manière de se nourrir, les champignons sont dits "parasites" s'ils vivent ordinairement sur des matières vivantes ou "saprophytes" s'ils tirent leur nourriture de matières mortes. Certaines espèces ont les deux formes et peuvent encore vivre sur l'hôte auquel elles ont donné la mort et s'y conserver.

Au point de vue de la protection des plantes, ce sont surtout les champignons parasites qui nous occupent. Une fois que la nature d'un champignon et son cycle vital sont entièrement connus, il 'sagit soit d'empêcher le développement de ses filaments, soit d'empêcher la germination de ses spores. Cela peut se faire en couvrant les plantes d'un liquide protecteur comme la bouillie bordelaise ou bien en désinfectant les graines comme cela se pratique dans la désinfection du grain à la formaline.

Omer Caron,
Botaniste.



VOS FRUITS, VOS LEGUMES, VOS VIANDES,

METTEZ-LES EN CONSERVES

en vous servant de l'outillage moderne "UTILITY". Vous les conserverez mieux ils vous rapporteront un meilleur prix.

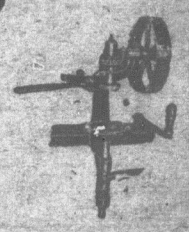
LA SERTISSEUSE "UTILITY"

est absolument la seule qui ferme, coupe et reborde les bouts de toutes les grandeurs, du No 2 au No 10.

Elle est fortement recommandée par les gouvernements et tout spécialement par le département de l'Agriculture de Québec.

NOUS AVONS TOUT CE QU'IL FAUT POUR VOUS OUTILLER D'UNE FACON MODERNE ET ECONOMIQUE.

Ecrivez-nous pour avoir nos circulaires et nos prix. Faites cela aujourd'hui, c'est le temps.



Les Fabricants de Conserves Domestiques,
43A Bonsecours - MONTREAL

BIERE

1½ ct DU VERRE

A ce prix, tout le monde, à la campagne comme à la ville, peut avoir de la bière, et comme vous la faites vous-même, vous êtes sûr d'avoir de la bière pure et hygiénique et aussi forte que celle des meilleures brasseries.

Pas de trouble ni gâchis, prête à boire en quelques jours grâce au fameux

RITE-GOOD

Le GRAND CONCENTRE de MALT et HOUBLON

Paquet Pour Faire:
15 Bouteilles $1.00
30 " $1.75

Si votre marchand n'a pas RITE-GOOD nous vous l'enverrons frais de malle payés sur réception du prix.

ST. LAWRENCE PRESERVING Co. Reg'd
QUEBEC
DEPOT A MONTREAL, 17 RUE ST-PAUL EST.