

nomie nous pourrions réaliser en produisant notre blé en faisant notre farine dans nos moulins locaux et en fabricant notre pain avec cette farine. Dans cet article, nous faisons valoir le fait que, grâce à l'industrie laitière qui nous avait fait amener, depuis plusieurs années et à améliorer nos terres par la culture des légumineuses, l'établissement d'un bon système de rotation nettoyante et l'application des copieux engrais produits par nos troupeaux de vaches laitières considérablement augmentés, il nous était devenu possible de ramener la fertilité de nos terres et d'y récolter environ dix-sept minots de bon blé par arpent.

Nous établissons dans cet article les comparaisons suivantes entre les dépenses encourues par le cultivateur qui achète son pain de boulanger, ou qui achète la farine dont il fait lui-même son pain, ou bien qui cultive lui-même son blé dont il fait chez lui son pain.

Achat du pain chez le boulanger.—En 1902, la farine forte à boulanger coûtait \$2.30 par 100 lbs. Il est reconnu qu'avec cette quantité de farine on fait 24 pains de 6 lbs. Une famille qui mange 365 pains par année, soit un pain par jour, en l'achetant du boulanger, payait donc à ce dernier, le pain se vendant alors 14 centins l'un, \$51.10.

Achat de la farine pour faire le pain chez soi.—Si la même famille, au lieu d'acheter son pain du boulanger, avait acheté ce qu'il lui fallait de farine, soit 1,520 lbs pour faire son pain chez soi, cela lui aurait coûté \$34.96, qui déduites des \$51.10 que lui aurait coûté son pain du boulanger, lui faisait réaliser une économie de \$16.14.

Fabrication domestique du pain avec le blé récolté chez soi.—Des données recueillies aux bonnes sources démontraient que, en 1902, le minot de blé récolté par le cultivateur sur sa propre terre, lui coûtait 60 centins. Comme nous l'avons mentionné plus haut, il nous était devenu possible, grâce à l'industrie laitière, vu l'amélioration qu'elle nous avait forcés à apporter à notre agriculture, de récolter de ce blé, dans beaucoup d'endroits de la province, environ 17 minots à l'arpent. Ce grain, porté au moulin local, rendait 75 p. c. en farine, soit 45 lbs de farine par minot de blé de 60 lbs. Comme il fallait la farine de 34 minots de blé pour faire 365 pains de 6 lbs, la dépense de ce cultivateur se trouvait donc réduite à \$20.40 qui, déduite de \$51.10 qu'il aurait payé au boulanger pour la même quantité de pain, lui faisait réaliser une économie de \$30.70.

Supposons, maintenant, qu'aujourd'hui, un cultivateur ayant mis la main sur le livre de monsieur le docteur Aurèle Nadeau intitulé: LA GRANDE ERREUR DE PAIN BLANC, a été convaincu que la thèse si habilement et péremptoirement soutenue par le docteur est exacte, nous allons étudier la grande économie qu'il peut réaliser, par ces temps de vie chère en mettant en pratique le système recommandé par cette brochure.

Celui qui fera faire, d'après les indications du Dr Nadeau, sa farine par un de nos meuniers propriétaire d'un bon moulin à meules ordinaires, obtiendra pour chaque minot de 60 lbs de son blé récolté chez lui, non plus 75 p. c. de farine, mais une moyenne de 85 p. c., soit, au lieu de 45 lbs de farine

provenant d'un minot par le blutage ordinaire 50 lbs de farine en la blutant à 85 p. c.

Sans nous occuper ici du point de vue auquel se place le Dr Nadeau pour condamner la farine blanche des moulins à cylindres avec laquelle on fait le pain blanc, nous allons considérer l'économie qui résulte de l'emploi de la farine faite avec notre blé moulu dans les moulins à meules et blutée à 85 p. c.

Au temps actuel, la farine des moulins à cylindres, celle dite forte à boulanger, coûte \$7.00 le cent. Reprenant le calcul que nous avons indiqué plus haut fait en 1902, et supposant une famille qui consomme 365 pains par an, voici la comparaison que nous sommes à même d'établir entre le fait d'acheter le pain chez le boulanger, celui d'acheter la farine pour faire chez soi et puis, celui de faire son pain chez soi avec de la farine provenant du blé récolté chez soi et blutée dans nos moulins à meules à 85 p. c.

Achat de pain chez le boulanger.—La famille qui achète actuellement son pain chez le boulanger le paye 32 centins l'un, ce qui occasionne pour la consommation de 365 pains par année, tel que supposé, une dépense de \$116.80 payées au boulanger.

Achat de la farine pour faire le pain chez soi.—La famille qui, au lieu d'acheter le pain chez le boulanger, le cuit elle-même avec de la farine achetée doit en acheter 1,520 lbs qui, à \$7.00 du cent, lui coûtent \$106.40 et lui font réaliser une économie de \$10.60.

Fabrication domestique du pain naturel avec le blé récolté chez soi.—Des données recueillies aux bonnes sources démontrent que, en 1917, le minot de blé récolté par le cultivateur sur sa terre, au lieu de 60 centins qu'il lui coûtait en 1902, va lui coûter actuellement 70 centins, vu l'augmentation du prix de la main-d'œuvre, des machines agricoles, des engrais, etc., mais en supposant, cependant, qu'il a produit lui-même sa semence. D'un autre côté, il ne faut pas perdre de vue que le système du Dr Nadeau nous donne de la farine blutée à 85 p. c. au lieu de celle blutée à 75 p. c. que nous donne la mouture dans les moulins à cylindres. Cette augmentation du rendement du blé en farine fait que les cultivateurs, au lieu d'avoir besoin de 34 minots de blé pour produire ses 1,520 lbs de farine, n'en a besoin que de 31 qui, à 70 centins l'un, ne lui coûte que \$21.70, tout en lui donnant un aliment beaucoup plus substantiel et en lui faisant, en même temps, réaliser l'incroyable économie de \$95.10 sur la transaction de l'achat du pain chez le boulanger et de \$84.70 sur celle de l'achat de la farine pour faire le pain chez soi.

Il y aurait bien à déduire, des chiffres que nous venons de donner, le montant prélevé, 1-14c par minot, par le meunier sur le blé qu'il moule, mais, nous avons négligé ce détail qui ne changeait que fort peu les chiffres que nous venons de donner.

Ces chiffres sont indiscutables et démontrent comme il est avantageux pour notre classe agricole de se livrer à la culture du blé, maintenant que nos terres améliorées et nettoyées par suite de la bonne culture qu'à développée chez nous la pratique bien entendue de l'industrie laitière, et l'amélioration de nos troupeaux de bétail nous ont fait adopter un système de culture rationnelle

qui a produit toute une révolution dans notre industrie agricole.

P. S.—Nous avons supposé, en établissant les chiffres donnés dans notre conférence, que le cultivateur produit sa semence de blé chez lui. Il est entendu que, s'il a dû l'acheter, cette année, soit 2 minots de blé par arpent au prix de \$3.00 l'un, cela augmente le coût de production de 35 centins par minot de blé produit. Cela met le coût des 31 minots qu'il lui faut pour faire ses 365 pains à \$32.55, permettant encore au cultivateur de réaliser une économie de \$84.25 sur le prix qu'il aurait payé en achetant son pain du boulanger.

La chaux ou calcaire

“EN GÉNÉRAL TOUTES LES TERRES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC SONT PAUVRES EN CHAUX”

Tel est le résultat d'observation faites en ces dernières années sur les champs d'expériences, ainsi que sur des analyses de sols examinés dans les laboratoires de chimie.

Il y a deux ans, la Ferme Expérimentale du Cap Rouge, signalait une récolte de pois double, et une récolte d'orge quatre fois plus forte sur des parcelles chaulées à raison de deux tonnes à l'arpent que sur des parcelles non chaulées. Avant l'expérience, toutes les parcelles indiquaient par l'analyse chimique une teneur en chaux de 0.19%.

L'an dernier M. H. Nagant, professeur à l'Institut Agricole d'Oka, jetait le cri d'alarme sur la pauvreté de notre sol en chaux. Dans une série d'articles, il conseillait comme remède l'emploi de la pierre calcaire pulvérisée.

Une bonne provision de chaux dans le sol est de la plus haute importance, parce que le calcaire est nécessaire non seulement au point de vue chimique, comme aliment des plantes, mais encore au point de vue de son influence sur les propriétés physiques, chimiques et biologiques des terres.

INFLUENCE DE LA CHAUX SUR LES PROPRIÉTÉS PHYSIQUES DU SOL

1.—La chaux “ouvre” les sols compacts

Sous l'influence de la chaux l'argile se granule (coagulation) et la texture du sol devient meilleure.

Les prairies se conservent plus longtemps sans se durcir. Elles ne deviennent plus “mousseuses”.

Les terrains qui font des mottes au printemps sont toujours améliorés par la chaux.

La terre forte chaulée devient plus poreuse, plus perméable à l'eau et à l'air, s'égoutte plus facilement et se réchauffe plus vite au printemps.

2.—Dans les sols légers c'est le contraire qui arrive:

La chaux cherche plutôt à retenir les parties constituantes du sol et à leur donner plus de consistance (cohésion).

Les terres légères chaulées gardent plus longtemps leur humidité de réserve et se