

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Le Coin des Jeunes : forcément remis à la semaine prochaine.

Au verger.—On est prié de consulter de nouveau le tableau illustré des arrosages et des pulvérisations au verger, publié dans notre dernière édition. Mieux vaut tard que jamais, même quand il s'agit de l'emploi d'insecticides et de fongicides.

Quatre beaux petits cochons.... Un cultivateur éveillé nous montrait hier quatre jolies porcelets, nés le 10 mai, et qui pèsent aujourd'hui de 65 à 75 lbs., et il nous disait: "Voilà au moins quatre élèves qui ne me coûtent rien, ou à peu près. Depuis leur naissance, le 10 mai, la mère et les petits ont consommé deux minots de criblures de blé. Quant au reste de la nourriture, ils l'ont trouvée dans le petit lait de la fromagerie et dans ce pâturage de trèfle qui est leur domaine, et la mère et les petits se portent bien; ce derniers surtout, comme vous voyez, sont absolument prospères."

Fromage.—Les cités et les villes de la province en général ont fort bien apprécié les arguments exposés en faveur d'une plus grande consommation de fromage, et de produits laitiers divers. Aussi cette consommation s'est-elle notablement accrue, depuis quelques mois, surtout dans les grandes villes. Pourquoi les villages et la campagne n'en font-ils pas autant.

Le marché anglais est actuellement trop approvisionné. C'est le temps de consommer ici même le surplus actuel de production, et de créer ainsi chez nous un marché pour notre surplus de production.

La récolte dans l'Ouest.—Coups de bourse.—De récentes dépêches annoncent que l'on a beaucoup exagéré, et à dessein, les dommages causés aux récoltes de l'Ouest canadien par la sécheresse. On a aussi mis en cause la carie et le charbon des céréales, alors que ces maladies n'affectent que très peu les cultures des provinces de l'Ouest. Comme résultat de ces dépêches pessimistes le prix du blé aux E.-U. a monté de 6 et même de 8 sous le minot. C'est un coup de bourse organisé par des spéculateurs américains. On prétendait que la récolte de l'Ouest ne dépasserait pas deux cent millions de minots, alors qu'à Winnipeg on prédit qu'elle sera de trois cent millions de minots.

Le mouvement migratoire.—D'avril à juin dernier, 68,000 immigrants sont entrés en Canada, 52,000 viennent d'Europe. On a enregistré 16,000 canadiens revenus des Etats-Unis où ils étaient rendus depuis deux ans. Un grand nombre de Canadiens-français sont parmi ceux qui reviennent ainsi de la république américaine. Au ministère on déclare que ce mouvement de retour des Canadiens émigrés est dû au fait que la situation industrielle n'est plus aussi brillante aux Etats-Unis. On déclare de plus que le mouvement se continue ce mois-ci. La plupart des immigrants européens ont, avant de partir de leur pays, un emploi assuré.

Noyades.—Tous les jours s'allonge la liste des drames de l'onde. Les écoliers en vacance et les jeunes gens en pique-nique fournissent la plupart des victimes.

Les promenades sur l'onde perfide et les joyeuses randonnées en automobile, voilà, pour la jeunesse surtout, les deux grands dangers de la saison. Il est du devoir des parents et des autorités civiques de faire tout en leur pouvoir et d'user de toute leur influence pour prévenir ces catastrophes qui trop souvent mettent abruptement fin à une excursion joyeuse ou à une partie de plaisir. Que de deuils on éviterait si l'on mettait dans ces amusements un peu plus de réflexion et de prudence.

Paratonnerres.—Ça et là éclatent encore de désastreux incendies allumés par la foudre, cela faute de paratonnerres. Ne pas oublier que l'on peut se procurer au Département de l'Agriculture, Service des Publications, Québec, un bulletin sur les paratonnerres. A l'aide de ce bulletin il est assez facile de vérifier si le paratonnerre déjà posé offre toute la sécurité désirable; aussi si les compagnies ou les individus qui s'emploient à poser des paratonnerres usent des précautions voulues dans l'installation de ces appareils. Ne pas oublier qu'un paratonnerre défectueux, e.g.; un paratonnerre qui ne conduirait pas jusque sous terre l'étincelle fulgurante, offre plus de dangers que de sécurité. Il vaut la peine d'y voir.

Pour aller aux Etats-Unis.—Le vice-conseil américain à Ottawa, M. G. G. Blake, recommande aux Canadiens qui vont passer quelque temps aux E.-U. de se munir d'une lettre de recommandation d'un personnage canadien bien connu, attestant qu'ils ne vont aux E.-U. qu'en visite et qu'ils ont l'intention de revenir au Canada.

Une lettre d'identification devrait contenir le nom du visiteur, son adresse au Canada, sa profession, le lieu de sa destination, le temps de sa visite et la date probable de son retour au Canada.

Tout cela pour éviter des ennuis et des désappointements, vu la rigueur des nouvelles lois américaines relativement à l'immigration.

La douane peut aussi exiger un dépôt dont le minimum est de \$8. et peut être porté à \$18. mais les \$10. sont généralement remis au retour des visiteurs.

La récolte: foin, grains, etc.—De quelques localités on nous écrit que le foin est pauvre, et l'on nous demande s'il en est ainsi partout.

Nous pouvons assurer à nos correspondants que dans toutes les régions de la province la récolte de foin est en général très bonne, et en plusieurs comtés abondante, même. Les exceptions nous paraissent donc être le résultat de circonstances absolument locales. Les grains ont maintenant bonne apparence partout. Il en est de même des pommes de terre et de la plupart des autres légumes. Les petits fruits, et tout particulièrement les fraises, sont très abondants. La récolte de pommes dépassera de 75%, celle de l'an dernier, nous dit une dépêche d'hier.

Bien mérité.—Nous ne pouvons que féliciter les autorités provinciales de l'excellente nomination qu'elles viennent de faire en appelant M. l'abbé Ivanhoe Caron à remplir les fonctions d'assistant archiviste de la Province.

Commentant cette nomination, un confrère québécois fait remarquer, et avec raison, que M. l'abbé Caron a été l'apôtre de l'Abitibi, pour ainsi dire. C'est lui qui, avec M. Hector Authier, maintenant député de ce nouveau comté, avait organisé ce vaste et riche district de la province. Et que de dévouement dans cette organisation: M. l'abbé Caron a fini par peupler l'Abitibi, encore presque partout inhabité, grâce aux excursions de colonisation qu'il organisait chaque été, et qui étaient toujours couronnées du plus grand succès. Voilà douze ans alors que M. l'abbé Caron commença son apostolat en qualité de missionnaire de colonisation. Les membres de la Chambre de Commerce qui viennent de visiter ce district ont pu voir, ces jours derniers, le fruit de cet apostolat.

Maintenant que l'œuvre est consommée, et qu'il en peut goûter les fruits, M. l'abbé Caron avait droit à la récompense que le gouvernement vient de lui donner en le nommant l'assistant de cet historien distingué et d'une si profonde compétence qu'est M. Pierre-Georges Roy.

Quelques recherches sur la luzerne

II---LA RECOLTE

Notre dernière causerie était pour ainsi dire un avant-propos à l'étude que nous nous proposons d'entreprendre sur la luzerne.

La saison étant avancée, et afin que cette étude soit d'actualité, nous la remettons au printemps prochain; c'est pourquoi nous nous contenterons de donner seulement quelques indications relativement à la récolte du foin de luzerne.

Comme tous les autres fourrages, la luzerne doit être *fauchée en temps*, c'est-à-dire au dixième de la floraison, ou, ce qui constitue une meilleure indication lorsque l'on voit apparaître des rejets au collet de la plante.

Ces rejets qui sortent du collet constituent les jeunes pousses qui fourniront la 2e ou la 3e récolte, suivant les conditions. Or, si l'on fauche avant que ces petites tiges ne commencent à pointer, la deuxième fausse sera retardée et, si l'on coupe lorsque ces rejets ont atteint une longueur suffisante pour être "happés" par la faucheuse, la deuxième pousse sera encore plus lente à partir.

De plus, la luzerne coupée tard, après la floraison, ne fait pas un aussi bon foin, parce que les tiges sont plus dures, les matières azotées qu'elle renferme moins assimilables, et que la quantité de cellulose brute pour un poids donné est plus élevée.

Les expériences de Foster et Merrill de la station expérimentale de l'Utah, sur ce point, sont très frappantes. Le tableau suivant en est le résumé et montre bien l'influence du moment de la coupe, sur la quantité de foin récolté, la matière digestible par acre et la quantité de bœuf produit dans les 3 cas.

Epoque du développement de la luzerne	Foin lbs par acre	Matière diges- tible lbs par acre	Livres de bœuf produit à l'acre
Dixième de la floraison.....	10.719	6.413	705.61
Pleine floraison.....	9.829	5.912	561.88
Passé fleurs.....	9.100	5.309	490.50

Une coupe tardive facilite la perte des feuilles lors du fanage, et ce sont les feuilles qui ont la valeur alimentaire la plus élevée comparativement aux autres parties de la plante. Le foin de luzerne bien fait contient à peu près 50% de feuilles qui contiennent 70% de la protéine totale. Ce n'est donc pas facteur à négliger.

Après le fauchage on mettra le foin en petits rouleaux sitôt qu'il sera quelque peu sec.

Lorsqu'il fait chaud on peut mettre en veillottes 24 heures après, en se rappelant que le foin mal enveillé s'imbibe de pluie, se sépare très difficilement et perd par suite beaucoup de ses feuilles. En faisant de petites veillottes le fanage s'opère plus rapidement parce que l'on circule mieux à travers de la masse et les moisissures ne sont pas à craindre.

Avant de rentrer le foin à la grange, il faut attendre qu'il soit bien sec, sans cela il risquerait de chauffer en tasserie, et on n'obtient alors qu'un produit poussiéreux et peu succulent.

Concluons, et retenons, que le foin de luzerne doit être coupé lorsque les rejets apparaissent au collet des plantes, la valeur nutritive sera plus grande et la récolte totale plus forte.

Dans un prochain article nous parlerons des soins d'entretien à donner à la luzernière.

G. Georges Gilbert, B.S.A.