

GRANDE CULTURE

Avis aux producteurs de patates certifiées

Conditions à remplir

Nous désirons avertir les producteurs de patates certifiées, ainsi que ceux qui voudraient prendre part à ce travail, que les demandes pour l'inspection sur pied de leurs récoltes doivent être adressées à l'Inspecteur de District, Ste-Anne de la Pocatière, avant le 15 juin. Notre service ne peut garantir d'accepter ni de faire aucune demande d'inspection après cette date. Cette demande doit être faite en se servant de la formule ordinaire envoyée à chaque année à nos producteurs; les nouveaux producteurs peuvent se procurer cette formule en écrivant à l'adresse ci-haut mentionnée ou à leur agronome. L'inspection des champs de patates au point de vue de la certification étant une inspection tout-à-fait spéciale, la demande doit être faite même, si les cultivateurs font partie du concours des semences; et il ne sera tenu compte que des demandes reçues de la manière décrite ci-dessus.

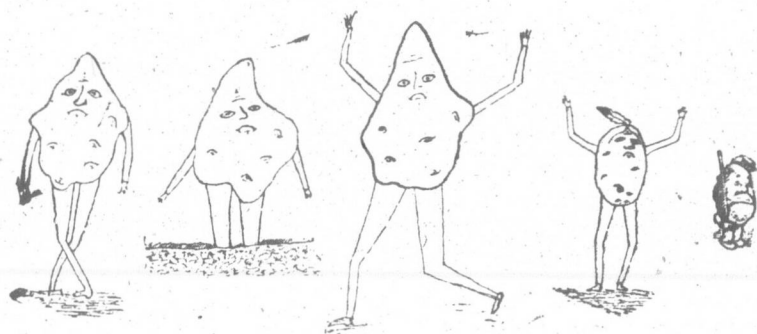
L'inspection sera faite en juillet par un inspecteur de la Division Fédérale de la Botanique et les producteurs devront être en état de fournir à cet inspecteur tous les renseignements nécessaires pour établir avec certitude que leur semence est de provenance certifiée c'est-à-dire qu'elle provient de champs acceptés l'année précédente. Ce travail d'inspection et de certification est encore, pour cette année, offert gratuitement.

Dans le cas où un producteur aurait fait une demande d'inspection, et que, par la suite, pour quelque raison, il n'aurait pas de patates de provenance certifiées à faire inspecter, il devra nous en avertir.

Les inspecteurs pourront donner aux producteurs tous les renseignements supplémentaires qu'ils pourront désirer, au sujet des maladies, de la désinfection, de la parcelle de semence, des arrosages, de l'inspection et de la certification des patates.

B. BARIBEAU,
Inspecteur de District.
Ste-Anne de la Pocatière.

Une illustration qui devrait faire réfléchir



- 1 La dégénérée: "Peu m'importe, je m'en f..."
- 2 La non-certifiée: "Que l'on crie et l'on gémit, pourvu que j'aie la paix..."
- 3 La passable: "Un peu de travail et de bonne volonté et je serai potable..."
- 4 La certifiée: "Je suis encore mignonne mais bien la plus jolie. Continuez la bataille autour de moi, et je suis à vous!"
- 5 La Jim Paquet: "Criez, suez, hurlez, agitez-vous pour me 'sortir du conseil...' avec les autres de mon espèce... Je 'mangerai ma terre' avant de céder la place..." (LE LIEN.)

Pour expédier les plantes

Par OMER CARON, Botaniste, Ministère de l'Agriculture.

Il est parfois utile de connaître exactement le nom ou les propriétés économiques de tel ou tel herbage, soit qu'il s'agisse d'espèces nuisibles, vénéneuses ou encore médicinales. Le plus sûr moyen d'obtenir des renseignements exacts sur les plantes qu'on ne connaît point, c'est d'en soumettre un spécimen à un laboratoire de botanique, en demandant les renseignements que l'on désire.

Il y a différentes manières d'emballer les plantes pour qu'elles parviennent à destination sans courir le risque d'être méconnaissables, mais nous ne parlerons ici que de la plus facile. Pliez la plante en deux ou en trois sections, selon sa longueur, étendez-la entre quelques doubles de feuilles de journal et faites-en ensuite un rouleau que vous enveloppez dans un autre papier non imprimé. S'il arrivait à la plante de se dessécher pendant le trajet, elle serait encore reconnaissable rendue à destination, ce qui n'a pas toujours lieu lorsqu'on la taponne et qu'on l'enveloppe ensuite. Lorsqu'on

envoie une plante pour la faire nommer, il est convenable qu'elle soit complète, c'est-à-dire qu'elle ait sa racine, sa tige, ses feuilles, des fleurs ou des fruits; les plantes incomplètes ne sont la plupart du temps nommées qu'à peu près. Quand on envoie plusieurs plantes à la fois, on attache à chacune d'elles, avec une épingle ou une ficelle, un petit morceau de papier sur lequel on inscrit un numéro, de manière à ce que l'identificateur puisse désigner la plante par cette marque dans sa réponse. Autrement, il faudrait en faire une description, ou bien renvoyer le spécimen à l'expéditeur, ce que nous n'avons pas l'habitude de faire. Le numéro de l'étiquette peut être avantageusement remplacé par le nom populaire de la plante dans la localité où on l'a cueillie. Il est même recommandable de toujours donner ce nom populaire des plantes lorsqu'on le connaît, ce qui nous fournirait à nous-mêmes un renseignement utile.

Pour ce qui concerne le laboratoire de botanique du Ministère de l'Agriculture,

nous tenons cependant à dire au public qu'il est inutile de s'y adresser pour avoir des renseignements médicaux et que nous ne voulons pas faire plus que de donner les propriétés médicinales de telle ou telle plante qu'on nous soumet pour examen ou sur laquelle on nous consulte. Les consultations médicales comportent des responsabilités que nous n'avons pas l'autorité de prendre et cette matière est d'ailleurs tout à fait en dehors de notre compétence. Nous reviendrons d'ailleurs sur ce sujet un peu plus tard.

Ce que le cultivateur a le plus besoin de savoir, c'est la propriété de telle ou telle plante comme mauvaise herbe quant à sa nuisance, aux moyens ou à l'opportunité de la détruire ou de la surveiller lorsqu'elle s'installe sur une ferme ou bien encore si elle est dangereuse à consommer par les animaux domestiques. Les inspecteurs municipaux préposés à la surveillance des mauvaises herbes peuvent encore avoir recours à nous pour les renseigner sur les espèces qu'ils ne connaissent pas bien et nous pouvons les assurer que s'ils nous consultent ils obtiendront des renseignements promptement.

L'ensilage de Légumineuses

Par W. C. HOPPER, Ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ont.

On a réussi, sans trop de difficultés, à ensiler du méliot, du trèfle rouge et un mélange d'avoine, pois et vesce; l'ensilage obtenu était très savoureux. On n'a pas aussi bien réussi à ensiler la luzerne. La Ferme expérimentale centrale d'Ottawa a conduit des essais élaborés en ces cinq dernières années pour trouver le meilleur moyen d'ensiler les récoltes que nous venons de mentionner et elle a recueilli une somme considérable de renseignements sur cette question.

On a trouvé que le méliot donne l'ensilage de la meilleure qualité lorsqu'on coupe la récolte au moment où la moitié des plantes présentent leurs premières fleurs. On a éprouvé quelque difficulté à couper le méliot vert avec la moissonneuse mais la facilité avec laquelle les gerbes liées sont portées dans le silo dédommage amplement des difficultés que présente la récolte faite de cette façon.

Deux ou trois heures de fanage dans le champ n'abîment pas le méliot pour l'ensilage mais il ne faudrait pas le laisser exposé plus longtemps, surtout si la journée est chaude et ensoleillée.

On convertit généralement le trèfle rouge en foin dans toutes les régions où cette plante vient bien; cependant, les essais conduits à la Ferme expérimentale montre

qu'on peut en faire un bon ensilage. Le trèfle rouge, lorsqu'il est en pleine floraison et qu'il est ensilé au bout de deux ou trois heures après la coupe, a donné un ensilage qui est toujours sorti du silo en état superbe.

Les mélanges d'avoine-pois et d'avoine-pois-vesce, coupés lorsque l'avoine était au début de l'état pâteux, ont donné l'ensilage de la meilleure qualité. A cette phase, la récolte donne généralement de légers signes d'un changement de couleur, de vert elle devient jaune. Quelques heures de fanage dans le champ n'ont pas affecté la qualité de l'ensilage provenant de ces mélanges, mais lorsque la récolte était fanée plus, que trois ou quatre heures sous un chaud soleil, il y avait une tendance à la formation de poches de moisissure dans le silo où l'on déposait ce fourrage trop fané.

De toutes les récoltes généralement cultivées pour le foin aucune ne dépasse la luzerne et il vaut toujours mieux en faire du foin que de l'ensiler. En fait, dans ces expériences, c'est la luzerne qui s'est montrée la récolte la plus difficile de toutes à ensiler. Elle donne souvent un ensilage très peu savoureux. Lorsqu'on aura trouvé un bon moyen de faire de l'ensilage de luzerne, il pourra être avantageux de la mettre en silo; cependant, malgré les difficultés auxquelles on s'est heurté dans l'ensilage de la luzerne, il a été démontré par l'expérience que lorsqu'on réduit par un fanage de cinq heures au soleil l'humidité naturelle des plantes de luzerne coupées en pleine fleur, on obtient presque toujours un bon ensilage. Cependant dans deux cas où cette pratique a été suivie dans une journée spécialement chaude et sèche, la luzerne s'est trop fanée; il en est résulté des poches de moisissure dans le silo. Une bonne pratique également est d'ajouter à la luzerne que l'on ensile des fourrages verts, riches en hydrates de carbone. Lorsque, par exemple, on mélangeait de la luzerne en pleine fleur, non fanée, avec vingt-cinq pour cent de mil, on a obtenu, dans trois essais, un ensilage de bonne qualité mais dans un autre essai, l'ensilage n'était que passable. Dans un essai conduit l'année dernière, la luzerne n'a été coupée que dix jours après qu'elle était en pleine floraison, puis elle a été ensilée sans être fanée; les résultats obtenus ont été des plus encourageants. Ces expériences n'ont pas réglé définitivement le problème de l'ensilage de luzerne, mais l'on a fait des progrès considérables dans cette voie.

BILLETS DE TOURISTES

L'hiver disparu, tous aspirent à la liberté, aux scènes verdoyantes, aux brises embaumées qui nous annoncent l'approche de l'été.

On s'est débarrassé des lourds vêtements d'hiver et déjà naissent les visions d'agréables promenades. A cet effet, des billets de touristes à prix réduits vous sont offerts.

Détails complets quant aux prix de passages et service des trains auprès de tout agent du Canadien National ou aux Bureaux des Billets en Ville, 10 rue Ste-Anne, et Hôtel St-Roch, Tél. 2-8200.

Une Vie Nouvelle:

UNE VIE DE SÉCURITÉ ET DE PROGRÈS
EST ASSURÉE AUX CANADIENS-FRANÇAIS

Qui reconnaissent la nécessité de l'épargne;
Qui donnent leur coopération à leurs institutions, dignes de leur confiance;
Qui retiennent chez eux et au bénéfice de leur propres œuvres leurs capitaux.

UN MOYEN SIMPLE, FACILE DE PRATIQUER
L'ÉCONOMIE PROFITABLE ET NATIONALE

* C'est une police dans

La Société des Artisans Canadiens-Français

Assurance mutuelle, Vie, Accident, Maladie, Invalidité.

LA PLUS FORTE SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'AMÉRIQUE
ASSURE LES HOMMES, LES FEMMES ET LES ENFANTS.

MEMBRES ACTIFS: 73,000.

FONDS ACCUMULÉS: 11,000,000.00

ASSURANCE EN FORCE: \$53,000,000.00

SIÈGE SOCIAL: MONTRÉAL

Accueil, renseignements et publicité: 924, rue St-Denis.

Secrétariat, administration et bureau médical: 930, rue St-Denis.

INDU

Bref aperçu du

Division de l'Indu
Ministère d
Ottawa

Le service d'Utilisation du lait de l'Industrie Laitière du Manitoba, Ottawa, a été organisé pour but de faire connaître davantage l'importance de l'emploi du lait, sa valeur nutritive, les produits et à répandre ces renseignements par différents moyens.

La valeur du lait dans le régime alimentaire n'est pas appréciée au Canada et l'on ne sait pas sur les bénéfices qui découlent de ce produit.

La nécessité du travail d'Utilisation du Lait est évidente, les nombreux symptômes de déficience que l'on rencontre parmi les écoliers des villes et des campagnes, aussi les enfants riches que les enfants pauvres.

Parmi les causes de mauvaise santé il y a les amygdalites, les autres imperfections, le manque de sommeil, les troubles d'alimentation, mais la plus commune est le mauvais usage du lait. La qualité des aliments. L'hygiène, la vitalité est abaissée et qu'on ne peut physiquement retarder le développement de l'intelligence en soumettant les enfants à une alimentation insuffisante. On a constaté, par exemple, que les cas de nutrition insuffisante sont 2 à 3 fois plus nombreux qu'il ne devrait l'être. De plus, les plus compétents sont ceux qui ont le plus grand usage du lait, et qui aident les gens à être plus intelligents, plus sains, plus heureux, plus en bonne santé, ils aident à la rapidité dans le monde de la littérature, des arts, etc.

Il faut donc encourager la consommation plus de lait!

Le travail éducatif d'Utilisation du lait s'effectue avec des organisations de femmes, des villes et des commissions scolaires, service des campagnes "Semaine du lait" et ont de beaux succès. grand travail se fait dans les écoles, dans les clubs, dans les causeries sur la bonne alimentation, sur la valeur du lait, sur les produits, toutes les écoles de filles, après la leçon des élèves, on leur fait un résumé ou une illustration, quelques-uns de ces produits, si bien que nous le faisons dans diverses circonstances.

Embellissons

La Société de l'Industrie Laitière de la Province de Québec, qui a été fondée, le premier concours de fabrication de produits laitiers a été tenu à St-Laurent (pe tition-A) fait qu'il suffit de tuer nos gens pour que l'honneur de rivaliser de voisins pour l'embellissement de nos fabriques. Chacun accomplit son devoir, nous en sommes convaincus, et nous sommes situés le long des grands ruisseaux et surtout les fabriques laitières en si grand nombre parties de nos campagnes. Les gens attirent nécessairement du tourisme, qui sillonne en tous sens, parce qu'ils nous offrent comme les bâtiments l'on voit partout. On dit que c'est que cette bâtisse grand tuyau qui dépasse, qu'on saura que c'est une fabrique de fromage, l'on se forme sur la qualité de nos produits, l'apparence générale de la ferme. Pour que tous ceux qui viennent de loin ou qui sont rapporteur un bon so