

## Grains de sagesse, Miettes de bon sens

### Les cours abrégés d'aviiculture à Ste-Anne-de-la-Pocatière

Les cours proprement dits et la discussion ont pris fin hier; aujourd'hui et demain sont consacrés à l'examen des candidats au certificat d'appréciation de la volaille.

Tous les visiteurs sont enchantés de l'accueil reçu à Ste-Anne, et en particulier de la cordiale hospitalité des messieurs de l'École d'Agriculture et du Collège.

**Surcroît de travail.**—Force nous est cette semaine de nous dispenser des pages *Coin des Jeunes* et *L'Agriculture à l'école*, un surcroît de travail ayant empêché le rédacteur habituel, M. J.-H. Lavoie, de nous en préparer les manuscrits à temps.

**Notre pain quotidien.**—Nous recevons une fort intéressante communication relative à la farine d'antan, fabriquée par les meules, et celle d'aujourd'hui préparée par les cylindres. L'auteur prétend que la province de Québec perd annuellement \$15,000,000 du seul fait que ce sont des cylindres et non des meules qui moudent son blé. Détails la semaine prochaine.

**Semons du seigle.**—Nous avons déjà relaté, dans notre page avicole, le succès obtenu à la ferme Belvédère dans la culture du seigle comme fourrage de prime saison pour les troupeaux de volailles et plus tard comme supplément aux pâturages des bestiaux. Le seigle d'automne se sème en août ou en septembre, il est donc temps de songer à s'en procurer la semence.

**La crise du rouge chez les dindonneaux.**—La terrible et contagieuse maladie de foie que les Anglais appellent "Blackhead" se fait souvent sentir chez les dindonneaux à l'époque de la crise du rouge. On suggère comme préventif le traitement suivant: une cuillerée d'ibéca (en anglais épicac) en poudre, deux fois par semaine et par dix dindonneaux. Bien mélanger cette poudre à la patée. Continuer le traitement jusqu'à ce que les oiseaux atteignent l'âge de trois mois. On pourra alors diminuer la dose ou encore ne la servir qu'une fois tous les dix jours le traitement jusqu'à ce que les oiseaux atteignent l'âge de trois mois. Encore une fois ceci n'est pas un remède mais plutôt un préventif sûr contre le "Blackhead" ou maladie du foie chez les dindons.

### Patrons de beurreries en garde

Pour retirer tout le profit possible de votre lait ou de votre crème, il est sage de faire tous les jours un examen minutieux de tous les ustensiles, chaudières, bidons, couloirs, etc., servant à la manipulation du lait ou de la crème.

Il arrive quelquefois que les soudures des bidons, couvercles de bidons, chaudières, couvercles de séparateurs, etc., ont des cavités non remplis d'étain, non soudées et où le lait s'introduit; aussi s'il n'est pas enlevé au moyen d'une brosse il y adjère, vieillit et finit par devenir pauvre et même moisi. S'il y demeure assez longtemps,—ce qui se fait vite dans le temps des chaleurs.

Le lait ou la crème conservés dans de tels bidons ou chaudières absorbent des germes qui sont la cause de mauvaise saveur et même de moisissure dans le beurre, qui le fait classer de qualité inférieure, avec une réduction dans le prix de vente.

Le fabricant consciencieux, l'inspecteur de beurreries et de fromageries, sont tenus de faire cet examen tous les jours et de signaler les négligences aux patrons en défaut. Il ne faudra pas qu'il s'en trouvent froissées parceque tous, tant que nous sommes, nous avons des devoirs de justice à remplir les uns envers les autres: travailler à éviter les pertes pouvant résulter de ces négligences.

Si un propriétaire de beurreries ou une compagnie quelconque vous offre de vous payer votre crème sur une base de 112 ou 116 lbs de beurre par 100 lbs de gras sans charger de fabrication, il serait sage de vous assurer si cette offre est aussi avantageuse que ce que vous rapporte une fabrique qui convertit votre crème en beurre à raison de tant la livre pour la fabrication.

Si vous acceptiez d'être payé d'après ce système, il faudrait que celui qui vous le promet puisse réaliser un bénéfice suffisant sur la vente du beurre, qui, ajouté au rendement que lui donnera votre crème en plus de 113 ou 116 lbs, lui permettra de maintenir sa fabrique florissante après avoir rencontré toutes les autres dépenses.

S'il ne peut pas réaliser un bénéfice raisonnable en vous donnant tout le pourcentage de gras de votre crème, vous le placez dans l'obligation de vous retrancher 1—2 ou même 3 lbs de gras par 100 lbs de crème, ce qui lui permettra de faire 120-122 et même 125 lbs de beurre par 100 lbs de gras. La transformation de votre crème en beurre vous reviendra donc aussi cher, sinon plus que chez le fabricant qui exige un prix de fabrication raisonnable.

Pour obvier à ces abus, il vous faudrait exiger de celui qui vous fait ces offres un échantillon cacheté et scellé de la crème de chaque bidon, au moment de la livraison à la fabrique, ce qui vous permettra d'en contrôler la qualité en la faisant éprouver par une personne compétente, ou bien livrer votre crème à une fabrique où le prix de fabrication est fixé d'avance, de sorte que le propriétaire n'a pas d'intérêt à augmenter son revenu en retranchant sur le pourcentage de l'épreuve.

Un observateur.

## Protégez vos pommes de terre

### L'opération est facile

Le mildiou est la maladie la plus destructive des pommes de terre. Il cause des pertes immenses. Les feuilles de la pomme de terre sont la fabrique dans laquelle la féculé se fait, pour être plus tard emmagasinée dans les tubercules, sous terre. Si la fabrique ne fonctionne pas bien, elle produit nécessairement moins de féculé. Les pertes causées par le mildiou sont donc de deux sortes: d'abord les feuilles mildiou-sées et les tubercules qui n'atteignent pas leur grosseur normale, puis la pourriture des tubercules qui suit une attaque de la maladie. On peut grandement réduire ces pertes et même les prévenir entièrement en pulvérisant parfaitement avec de la bouillie bordelaise. Cette bouillie doit toujours être appliquée, que la récolte soit cultivée pour la semence ou pour la table.

Des expériences bien faites et conduites pendant bien des années ont démontré que la meilleure solution à employer est la bouillie bordelaise faite à la maison, 4-4-40. Le moyen le plus commode de faire ce mélange est d'employer des solutions mères de sulfate de cuivre et de chaux, en les diluant au besoin. Ces solutions sont préparées de la façon suivante:

**1. Solution mère de couperose bleue (sulfate de cuivre):** Cette solution se prépare en faisant dissoudre 40 livres de sulfate de cuivre dans un baril contenant 40 gallons d'eau. Un bon moyen est de mettre l'ingrédient chimique dans un sac et de le suspendre dans le baril d'eau, juste au-dessous de la surface, pendant une nuit. Un moyen plus rapide est de broyer les cristaux de couperose bleu et de les dissoudre dans une quantité moins considérable d'eau chaude pour faire 40 gallons. Chaque gallon de la solution contient alors une livre de couperose bleue. Il ne faut pas mettre cet ingrédient dans un récipient en métal.

**2. Solution mère de chaux** Eteindre 40 gallons de chaux fraîche vive dans un baril en ajoutant graduellement de l'eau. Mélanger parfaitement et ajouter de l'eau graduellement jusqu'à ce que le baril contienne 40 gallons.

**Précautions.**—Pour protéger contre les saletés et prévenir l'évaporation, il faut recouvrir les barils contenant des solutions mères. Pour faire une cuve de solution prête à employer, transférer quatre gallons de la solution mère de couperose bleue dans la cuve du pulvérisateur et ajouter 32 gallons d'eau. Ajoutez à cette solution diluée 4 gallons de la solution mère de chaux. On fait passer cette solution à travers un tamis à fines mailles pour en enlever les particules solides, afin d'empêcher que les becs du pulvérisateur ne se bouchent. Il faut brasser parfaitement la solution dans la cuve quand on ajoute de la chaux. La cuve contient alors 40 gallons de bouillie bordelaise.

Si l'on a bien suivi les directions qui précèdent on aura une solution qui contient généralement les bonnes proportions de couperose bleue et de chaux, mais comme la composition de la chaux varie souvent, il vaut mieux éprouver le mélange pour s'assurer qu'il n'existe pas un excès de couperose bleue qui, endommagerait le feuillage. On peut préparer une solution d'essai en faisant dissoudre une demi-once de ferro-cyanure de potassium dans une demi-chopine d'eau. Cet ingrédient est un poison. On jette quelques gouttes de ce réacteur sur la surface du mélange de pulvérisation et si une couleur brune se produit lorsque ce réacteur frappe la surface de la solution, il faut ajouter plus de chaux à chaque gallon de solution pour tuer les bêtes à patates.

**Quand pulvériser.**—On commence à pulvériser vers la mi-juillet et on continue toutes les deux semaines pendant toute la saison. Lorsque les plantes sont petites, 60 gallons par acre suffisent. Il faut augmenter cette quantité à mesure que les plantes grossissent. Le pulvérisateur devrait être muni de trois becs par rangée—deux becs de côté, pointant légèrement vers le haut et un bec pointant vers le bas—de façon à ce que la surface inférieure et supérieure des feuilles soit parfaitement protégée. La bouillie doit être appliquée sous une pression de 125 à 200 livres. Il faut au moins quatre applications pendant la saison, mais cinq et même six sont généralement préférables. Les dernières applications doivent être l'objet d'une attention spéciale. Si on les néglige ou si elles sont appliquées négligemment, une attaque tardive du mildiou peut causer plus de dégâts que si aucune pulvérisation n'était faite. Dans les dernières pulvérisations la proportion de sulfate de cuivre devrait être augmentée, en employant la formule 6-4-40. C'est-à-dire qu'on ajoutera six gallons de la solution mère de couperose bleue au lieu de quatre, et 30 gallons d'eau au lieu de 32.

La bouillie bordelaise prévient également la tache brune des feuilles, la brûlure des pointes et repousse l'altise de la pomme de terre.

J. B. MacCurray,

Pathologiste des plantes, Ottawa.