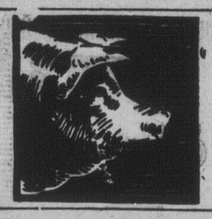


# La Page des Cultivateurs

**"LE FONDEMENT DE L'AGRICULTURE EST LA CONNAISSANCE DES TERROIRS QUE NOUS VOULONS CULTIVER — OLIVIER DE SERRES"**

## CONSEILS AUX CULTIVATEURS

### LES HERBICIDES ET LEUR DANGER AU POINT DEV UE DU FEU

Les risques d'incendie qu'entraine l'emploi de puissants agents oxydants comme les herbicides ont été l'objet d'une enquête à l'Université de l'Alberta, Edmonton. La chlorate de sodium est un de ces agents, le plus employé de tous pour détruire es mauvaises herbes vivaces. Employé sous forme pure, ce composé est relativement sans danger, mais dans les conditions qui règnent sur la ferme il se mélange souvent avec des matières organiques, et il en résulte un mélange qui s'enflamme rapidement par simple friction ou au contact d'une etincelle ou de la chaleur.

Les solutions de chlorate de sodium ne présentent par elles-mêmes aucun danger; malheureusement, elles sèchent rapidement et complètement, et les récipients en bois, les habits ou les végétaux qui en étaient imprégnés deviennent ainsi un grand risque au point de vue du feu. On peut réduire ce risque en mélangeant le chlorate de sodium avec des ingrédients chimiques ayant une haute capacité d'absorption d'eau, ou avec d'autres ingrédients chimiques non-oxydants, d'une bonne puissance herbicide; ces derniers agissent comme un diluant et un preventif du feu lorsqu'ils viennent en contact avec des matières organiques Ces mélanges ont été étudiés spécialement en ce qui concerne l'humidité relative qu'ils renferment et les proportions des différents ingrédients chimiques nécessaires pour réduire les risques d'incendie.

### EXPORTATIONS DE LEGUMES EN BOITES

Les exportations canadiennes de légumes en boites ont atteint un chiffre record en 1929, surtout à cause de la forte augmentation qui s'est produite dans les expéditions de tomates en boites sur les Etats-Unis, où la récolte avait été déficitaire. L'année suivante la quantité exportée a été réduite à moins de la moitié du total de 1929, mais il y a eu augmentationen 1931 et une nouvelle augmentation l'année dernière, quand les exportations se sont élevées à peu près au même niveau qu'en 1928. Les exportations de fèves (18,511 qtx.) en 1932 n'étaient que moitié aussi fortes que l'année précédente, mais celles des tomates étaient le double (118,198 qtx) tandis que celles des autres légumes en boites (24,336 qtx) accusaient une augmentation considérable.

### L'ANALYSE DES FRAIS AGRICOLES

"Parmi les travaux entrepris l'année dernière par la Division fédéral de l'Economie agricole", a dit l'Hon. Robert Weir, Ministre fédéral de l'Agriculture à la Chambre des Communes, "il y avait une enquête sur les fromageries qui portait également sur les frais de vente. Les fromageries au nombre de 250 ont soumis les rapports qui leur étaient demandés et donné des renseignements complets sur les frais d'administration pendant une année. Il y avait également une enquête sur le prix de revient du lait et sur d'autres facteurs se rapportant à la production du lait dans les deux provinces d'Ontario et de Québec. Ces enquêtes comprenaient les rapports qui existent entre le chiffre d'affaires et les frais des opérations. Cette analyse est complète et le rapport sera bientôt prêt à être publié. La Division a fait également une enquête coigneuse pendant trois ans sur les frais d'exploitation des ranches et a reçu des rapports à cet effet d'un certain nombre des principaux ranchers. Les pourcentages ont été préparés par rapport aux prix de revient et au poids des agneaux. Une enquête sur les frais des tracteurs et des chevaux dans l'Ouest du Canada a également été terminée. Il a été reçu des rapports de plus de 1,000 fermes".

### ENGRAIS QUI COULENT BIEN

Un point important dont il est bon engrais, c'est la question de savoir de se souvenir quand on achète un si cet engrais peut être épandu d'une façon uniforme. Il y a, par exemple, des fabricants qui préparent leurs engrais sous forme granuleuse et fine. On constate aussi une tendance, depuis quelque temps, à faire des concentrations plus fortes de principes fertilisants. Plus l'engrais est concentré plus il est important qu'il soit distribué uniformément. Comme les engrais sont appliqués à la machine il est vivement à désirer dit le Ministère fédéral de l'Agriculture, que l'engrais soit dans un état qui lui permette de couler librement, c'est-à-dire qu'il puisse pas y avoir d'arrêts ou des materiaux dans le semoir.

### LA RECOLTE DE FOIN DANS L'EST DU CANADA

Les rapports du Service des marchés de la Division fédérale des semences jusqu'au 1er juillet indiquent qu'il se récoltera beaucoup de foin dans l'est de l'Ontario et le Québec cette année.

Cette nouvelle offre u ntintérêt spécial pour le commerce du foin qui s'est principalement ravitaillé jusqu'ici dans les districts où la récolte sera faible cette année. On estime que la récolte ne dépassera pas soixante pour cent de celle de l'année dernière dans le Québec et qu'elle sera de vingt-cinq à cinquante pour cent au-dessous de la normale dans l'Est de l'Ontario.

### FRUITS CANADIENS EN CONSERVES POUR LE ROYAUME UNI

Les quantités de fruits en boites ou en conserves fournies par les pays de l'Empire a uRoyaume-Uni ont augmenté d'une façon frappante en 1932; les expéditions canadiennes qui ne dépassaient pas 23,000 de qtx., en 1931, se sont élevées à 53,000 qtx en 1932. Les exportations de conserves de poires du Canada à la Grande-Bretagne sont encore sur une échelle relativement petite, mais les quantités fournies en 1932 sont déjà bien supérieures à celles de l'année précédente.

Le Canada a été, parmi les pays de l'Empire, la source principale de conserves de prunes au Royaume-Uni en 1932; de même, les exportations d'atocas, de cassis, de bluets, de fraises et de framboises ont augmenté de 50 pour cent sur celles de l'année précédente. Le Canada était également le fournisseur principal de cerises en conserves et de pamplemousses réexportées; de même que de fruits en bouteilles, conservés sans sucre (notamment les pommes en conserves et la pulpe de fruits tendres.)

### JUS DE LEGUMES EN BOITES

Les conserves de légumes qui sortent de la boite font un mets excellent si on les verse, avec l'eau qui s'y trouve, dans une casserolle et qu'on les laisse bouillir rapidement jusqu'à ce que presque toute cette eau se soit évaporée. On peut ensuite les assaisonner avec du beurre du sel et du poivre, et les servir immédiatement. Ne lavez jamais les conserves de légumes avant de vous en servir, dit la Division fédérale des fruits. Les sels minéraux que contient le liquide pourraient se perdre au lavage et les légumes perdraient aussi leur bon goût. Employez l'eau de ces légumes dans des sauces ou dans des soupes si vous ne désirez pas la servir avec les légumés.

### COMMENT TUER LES PARASITES DES PORCS

Le Bulletin de juin de la Division de l'industrie laitière et de la réfrigération. du Minstère fédéral de l'Agriculture, dt que l'on sait,, depuis bien des années, que la congélation et la conservation du lard au froid détruisent toutes les larves du trichine qui s'y rencontrent, mais personne n'a encore étudié l'influence de la rapidité de congélation et du degré de froid sur la viabilité des parasites. En 1916, B. H. Ransom, du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, a étudié l'effet, sur la destruction de ce parasite, des température ordinaires des entrepôts frigorifiques. Il a constaté que dix jours de réfrigération à 5 degrés F. suffisent pour tuer les larves. Il recommande, cependant, pour plus de sûreté, dix jours supplémentaires de conservation à 0 degrés F., ou vingt jours en tout, pour qu'il n'y ait aucun doute que tous les organismes de trichine sont détruits par le froid.

*CHEZ LE CHEVAL*

## LES PLAIES

Les plaies sont des solutions de continuités résultant de coups, de heurts d'instruments tranchants, etc

Les plaies se divisent en deux principaux groupes, les plaies dues à des causes générales. Les plaies remarquées plus communément chez le cheval sont celles causées par le collier et par sa selette. Les plaies resultant d'un instrument tranchant ou coupure sur une pierre etc., produisent presque toujours l'hémorragie; supposant que vous n'avez pas l'avantage de pouvoir vous procurer les soins d'un médecin vétérinaire lorsque votre animal se blesse et que le sang coule en abondance, la première chose à faire si la plaie a été salie par la boue ou autre chose c'est de bien la nettoyer, puis vous faites u nbandage improvisé si vous ne pouvez pas vous procurez un bandage spécial. L'eau chaude appliquée avec persévérance sur une plaie saignante a pour effet d'arrêter l'hémorragie. Si de gros vaisseaux ont été ouverts, il faudra appliquer un bandage assez serré. Pour cela vous déchirez une lisère de coton bien propre et vous bandez la plaie passablement serré et vous continuez à enrouler le bandage jusqu'à environ quatre ou cinq pouces au dessus de la plaie Ceci aura pour effet d'aider à arrêter l'hémorragie par compression. Vingt-quatre heures après, enlevez ce bandage ou ce pansement improvisé en l'humectant abondamment avec de l'eau aussi chaude que la main peut l'endurer ,puis vous guérissez la plaie avec des matières antiseptiques, telles que de l'acide carbolique dans 5% d'eau ou l'acide borique dans 10% d'eau que vous appliquez trois fois par jour. Il est toujours bon de nettoyer la plaie avec de l'eau chaude avant d'appliquer les médicaments. S'il arrive que les granulations, communément appelées boutons de chair, se développent, procurez-vous un morceau de sulfate de cuivre (vitriol bleu) chez le pharmacien ou ailleurs, ce qui coûte que quelques sous, et après avoir mouillé la plaie, appliquez ce caustique et répétez l'application bien légèrement jusqu'à ce que la plaie soit au moins au niveau de a surface de la peau.

### BLESSURES DUES AU COLLIER OU A LA SELLETTE

Il faut d'abord remédier à la cause, c'est-à-dire que, si le collier est trop petit ou trop grand et si la bourrure du collier est mauvaise de même que la bourrure de la sellette, il faudra les renouveler ou les faire réparer. Il faut toujours mettre sécher les bourrures du collier ou de la sellette et nettoyer les matières sébacées qui s'y attachent et il faut aussi de temps à autre battre légèrement les bourrures de collier ou de sellette avec un bâton afin de leur conserver leur élasticité.

### MARCOTTAGE DES ROSIERS

Il y a des variétés de rosiers que l'on peut multiplier rapidement par le marcottage, dit l'Horticulteur du Dominion. Le marcottage consiste à coucher les branches et à recouvrir la partie couchée avec quatre à six pouces de terre, laissant la pointe et l'extrémité supérieure de la branche exposée. A la longue, la branche s'enracine là où elle est courbée et l'on sectionne alors la partie enracinée. En général, l'enracinage se fait beaucoup plus rapidement si l'on a soin de couper la branche partiellement à travers la base d'un bouton, là où on la courbe, puis de faire une autre entaille d'un pouce ou plus en longueur de la branche, à travers le bouton. Si l'on a soin de tenir cette entaille un peu entrouverte avec du gros sable, la branche forme ses racines rapidement.

### L'ORIGINE DU SOL

"Beaucoup de gens s'imaginent que le sol n'est qu'une masse froide, inerte et sans vie, de terre ou de boue, qui n'offre aucun intérêt et au sujet de laquelle il n'y a rien à apprendre", dit le professeur Summerpendant, en réalité, la terre regorge de vie, son histoire est celle de l'histoire du monde; ses problèmes sont si variés et si profonds qu'ils jettent un défi aux plus grands savants. Le sol n'était autrefois qu'un roc solide. Par une longue série de changements chimiques, mécaniques et biologiques, ce roc original est devenu de la terre qui produit maintenant du grain, du foin, des pâturages, des pommes de terre, des violettes et des géraniums. De nombreuses influences ont joué un rôle dans la formation du sol. Nous nous figurons que le roc ne change pas; en réalité, il change, lentement, très lentement peut-être, mais sûrement. Le sol est très ancien, comparé à la durée de la vie humaine. On estime que la formation d'un pouce de terre provenant de roc calcaire exige environ dix mille années. Les procédés qui ont changé le roc en sol continuent et exercent actuellement une influence très improtante sur la fertilité de nos sols."

La Loi des denrées alimentaires pures du Canada dit ce qui suit: "Les conserves de fruits et de légumes sont des produits sains, propres, que l'on obtient en stérilisant, au moyen de la chaleur, des fruits et des légumes frais, sains, propres bien mûris et bien préparés, et en les gardant dans des contenants propres, bouchés hermétiquement, et portant le nom exact des fruits et des légumes employés dans leur préparation". Il est interdit d'employer des adultérants, des substances préservatives ou de la matière colorante artificielle dans les conserves commerciales de fruits et de légumes. Elles ne peuvent donc contenir que de l'eau pure, du sucre et du sel. Il estinterdit d'ajouter de l'eau aux tomates, et le jus doit être du jus qui vient du même lot de tomates. Il y a actuellement sur le marché plus de trente-cinq dimensions de boites, dont onze seulement sont standardisées. Tous les contenants qui ne sont pas de l'une des dimensions régulières doivent avoir le poids net et le poids égoutté des solides clairement indiqués sur les étiquettes.— Division fédérale des fruits.

### LIMACES, ABEILLES ET ROSES

A la réunion annuelle du District No. 2 de l'Association des horticulteurs de l'Ontario, tenue à la ferme expérimentale, Ottawa, M. A. G. Dustan, de la Division fédérale de l'Entomologie, au cours d'un discours traitant des insectes qui attaquent les rosiers, a mentionné les effets des limaces et des abeilles solitaires sur les rosiers. Le slimaces se cachent pendant le jour; les trois principales espèces sont (1) la limace européenne du rosier; (2) la limace épineuse du rosier; et (3) le ver enroulé du rosier. La première ronge les feuilles, laissant intacts les nervures et les tissus; la limace épineu mange d'abord le dessous des feuilles, mais à mesure qu'elle grossit, elle dévore tous les tissus des feuilles à l'exception des plus grosses nervures; et le ver enroulé du rosier ronge tous les tissus à l'intérieur des feuilles et ne laisse que les plus grosses nervures. L'arséniate de plomb, employé à raison de quatre onces dans dix gallons d'eau détruit ces insectes, mais il faut avoir soin de pulvériser la terre tout autour du rosier. Les binages et la destruction par le feu des déchets de taille, des feuilles mortes et des autres débris aident à détruire les lieux où se cachent ces insectes. Parfois, les abeilles solitaires pratiquent des trous dans la tige du rosier, y pondent un oeuf ave cun peu de miel et recouvrent le tout. Le seul moyen répressif est de trouver le nid d'abeilles et de le détruire. perceige du framboisier pratique également des cercles dans l'écorce de la tige du rosier pour y pondre ses oeufs. Le seul moyen de le détruire est de couper la tige au-dessous des cercles.

### TOMATES AU FROMAGE

Voici une recette pour les tomates au fromage: 1 tasse de tomates en boite; 2 oeufs; ½ tasse de fromage râpé; sel et poivre. Faites chauffer les tomates dans un bain-marie; ajoutez des oeufs qui ont été bien battus; puis ajoutez du fromage et des assaisonnements. Agitez jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Servez sur "toast" ou biscuits au soda. Cette recette suffit pour quatre personnes. — Divisions fédérale des fruits.

### LES NARCISSES EN JUILLET

Le narcisse est le nom botanique de toutes les fleurs bulbeuses qui fleurissent au printemps et que l'on appelle lis sacré de Chine, faux-narcisse, jonquille et narcisse. Le lis de Chine et le jonquille ne sont pas suffisamment rustiques pour pourvoir être cutivés dans les jardins canadiens. Il en existe un grand nombre de variétés, dont beaucoup sont coûteuses et ne se trouvent que chez des spécialistes, mais on trouve aussi chez les grainetiers canadiens, tous les automnes, des espèces plus anciennes meilleur marché, excellentes pour la culture en bordure. En général, les bulbes vivent pendant des années et se multiplient presque partout. Si la fleur commence à se rapetisser au bout de quelques années, c'est peut-être parce que les bulbes sont trop serrés. Dans ce cas, il faut les arracher lusque les feuilles commencent à brunir en juillet, pour les mettre dans un endroit sec et les conserver jusqu'en septembre ou octobre puis les diviser et les replanter. — Ministère fédéral de l'Agriculture.

L'agropyre à crête a été soumise à de nombreux essais à la station expérimentale des herbages de Manyberries, Alberta. Cette graminée a donné d'excellents résultats dans les conditions de grande sécheresse, dans les régions des ranches. — Agrostologiste du Dominion.

La plupart des grands pays fabricants de lainages, et notamment le Royaume-Uni, l'Allemagne, l'Italie, la Belgique, la Russie et le Japon, ont importé pus de laine brute cette année jusqu'ici qu'ils n'avaient fait dans les mêmes mois l'année dernière; il n'en est pas de même des Etats-Unis où les importations ont été encore plus faibles.

Les entomologistes ont constaté dans les Provinces des Prairies que les guêpes font la chasse aux fourmis des prairies et qu'elles les portent comme une prole, empalées sur leur aiguillon — L'Entomologiste du Canada.

L'accord commercial conclu entre le Dominion du Canada et l'Union du sud de l'Afrique, signé à Ottawa, le 20 août 1932, est entré en vigueur le 30 juin 1933.

La loi de l'industrie du sucre d'érable, qui est appliquée par la Division des Fruits du Ministère fédéral de l'Agriculture, a été un bien fait pour le producteur et le fabricant.

La loi de l'inspection et de la vente spécifie que l'huile de poisson peut être inspectée à l'endroit même où elle est fabriquée ou emballée, ou à celui où elle est vendue au Canada.

Devant le manque de laine de mouton, les autorités soviétiques étudient actuellement la possibilité d'utiliser d'autres matières premières pour l'industrie textile. On prétend que les lapins, les boeufs, les chevaux, les ânes, les mulets et les chiens peuvent fournir des milliers de tonnes de succédanés de laine, et l'on a étudié dernièrement l'utilisation possible de cheveux humains.

L'étourneau mange certainement beaucoup de fruits, mais il n'y a pas d'oiseaux qui le valent dans l'est de l'Amérique du Nord pour détruire les insectes, notamment les vers gris, les sauterelles et les charançons.

Pendant les cinq premiers mois de 1933, il s'est vendu au Canada 12,322,193 livres de boeuf marqué, soit une augmentation de 4,011,994 livres sur la période correspondante de l'année dernière.

Les ciccadelles ne sont montrées encore nuisibles dans certaines parties de la Colombie-Britannique, où elles attaquent les récoltes maraichères les betteraves à sucre et les plantes potagères dans le district de Lethbridge, Alberta.

Les quatre principaux genres de cuiture au Canada se trouvent dans (1) le groupe de l'Est, ou l'Ile du Prince-Edouard, la Nouvelle Ecosse et le Nouveau-Brunswick; (2) le groupe du centre, c'est-à-dire le Québec et l'Ontario; (3) le groupe des Prairies, et (4) la Colombie-Britannique.

## QUAND FAIRES LES RECOLTES

**Par R. Lespérance, B.S.A., Québec**

A quelle époque faut-il récolter les diverses céréales ? On veut éviter l'égrenage sur le champ et récolter cependant un grain suffisamment mûr et en bon état.

A quels signes reconnait-on que le moment de la moisson est venu ? A cet égard, les praticiens ne sont pas toujours rigoureusement d'accord et, par ailleurs, on trouve peu de renseignements à ce sujet, dans la littérature agricole.

"Précis de culture des Céréales", un livre récent et signé par un ingénieur agronome français, Edmond Rabaté, traite brièvement de ces questions.

Les notes suivantes, extraites de ce livre, pourront peut-être intéresser les lecteurs du "Journal d'Agriculture".

### EPOQUE DES RECOLTES

**1o — de l'avoine.**

"L'avoine est bonne à couper dès que le grain a pris sa coloration normale et résiste à l'ongle, dès que les feuilles, les tiges et les glumes présentent une coloration paille."

L'auteur précise davantage :

"Pour avoir une bonne maturité tout en évitant l'égrenage, il faut **moissonner dès que les renflements qui soutiennent le sépillets** sont devenus jaunes, sauf ceux de la couronne inférieure d'épillets de la panicule qui sont encore verts."

**2o — du blé.**

"Il vaut mieux couper le blé trop tôt que trop tard. Même après la moisson, le grain continue de mûrir dans les tiges coupées."

"Récolté un peu sur le vert, dit Rabaté, le grain est brillant, glacé, de meilleur aspect pour le commerce, un peu moins riche en amidon et, par voie de conséquence, il renferme une proportion un peu plus élevée de gluten."

**Comme règle, récoltez lorsque le grain a la consistance de la cire et se laisse encore couper avec l'ongle** quand les tiges sont devenues jaunes alors **que les noeuds sont encore verts,** ce qui indique une maturité finissante."

**3o — de l'orge.**

"Alors que le blé peut être coupé un peu sur le vert, l'orge doit être récoltée avec de l apaille sèche et des grains durs."

Diffloth, que l'auteur a beaucoup consulté, s'exprime ainsi :

"L'orge doit être coupée dès que les épis se courbent et que le grain durcit; la paille est alors jaune clair."

**4o — du sarrasin.**

"On fauche le sarrasin quand les grains sont bruns pour la plupart, lorsque les feuilles jaunies tombent facilement et que les tiges, devenues rouge vif, commencent à se dessécher."

**5o — du mais (pour le grain).**

"La maturité du mais se reconnait aux tiges et feuilles jaunes, aux spathes (enveloppes) blanches des épis, aux grains durs et colorés qui résistent à la pression de l'ongle."

Les grains destinés à servir de semences, à être vendus comme tels, doivent toujours être récoltés à l'état de complète maturité.

Les recommandations précédentes ne s'appliquent donc qu'aux grains récoltés en vue du commerce ou devant être consommés sur la ferme.

Les lecteurs du "Journal d'Agriculture" voudront peut-être s'efforcer de les mettre en pratique en autant que le leur permettront les conditions atmosphériques.

Depuis quelques années, en effet, les pluies sont devenues si fréquentes, que le facteur température conditionne malheureusement presque seul l'époque favorable de la récolte.

## "ON NE S'IMPROVISE PAS AGRICULTEUR"

J'ai mon ami, un jeune professionnel bien apprécié, qui me consulte un jour au sujet d'un projet d'établissement d'une vaste basse-cour.

—Je voudrais commencer avec un moins mille poules pondeuses, me dit-il.

—Mon cher ami, tu pourrais avoir recours à d'autres amusements pour dépenser ton argent. Cherche un autre moyen de te ruiner !

—Comment ça? fit-il avec un étonnement voisin de l'indignation.

—Ecoute, je sais que tu es un bon médecin, que tu as de l'intelligence de l'énergie et de l'argent, mais on ne s'improvise pas aviculteur.

—C'est bien facile, soigner des poules... J'ai déjà fait des choses plus difficiles !

—J'en conviens, mais chacun a son métier.

Le métier d'habitant est bien facile, ajouta-t-il en devenant agressif dans tous ses traits.

—Encore faut-il le connaitre ce métier. Tu tombes, mon cher ami, dans l'exagération de ceux qui croient qu'il suffit d'avoir du succès ou de l'insuccès dans une autre carrière pour réussir en agriculture du premier coup.

Retiens-le bien et dis-le à tes amis: "On ne s'improvise pas agriculteur."

Sans doute que la terre, comme une bonne mère, ne refuse jamais le pain quotidien à ceux qui le demandent par d'incessants labeurs, mais toujours la production est proportionnelle aux aptitudes du cultivateur.

"On ne s'improvise pas agriculteur." Ce ne serait pas faire honneur à la profession que de la considérer comme ouverte au premier venu, à ceux qui sont sans préparation aucune, comme toi. Il faut un long entrainement et des connaissances techniques nombreuses pour découvrir les secrètes vertus du sol. Que l'on considère l'agriculture comme une science, une profession, un art, un métier ou une industrie, toujours il faudra passer par les longs efforts que ces mots symbolisent.

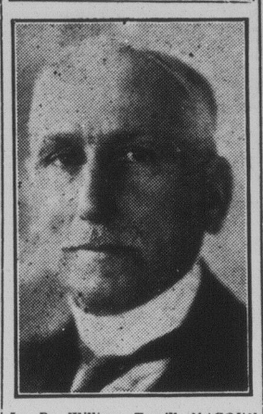
"On ne s'improvise pas agriculteur" pas plus qu'on ne s'improvise médecin, notaire ou même avocat; pas plus qu'on ne s'improvise maçon, charpentier, menuisier

—Je sais bien que plusieurs de mes amis se sont lancés dans lagriculture, comme ça, sans préparation et qu'ils ne se sont pas enrichis.

—Tu sais bien que la terre est une grande amie *réservée* qui ne confie par ses secrets à tout le monde.

*Geo. Bouchard, M.P.*
"Premières Semailles"

## IL DISPARAIT



*Le Dr William Terrill MACOUN, célèbre horticulteur du Dominion, qui est décédé à Ottawa dimanche dernier à l'âge de 78 ans.*

## CULTIVATEURS QUI VENDENT DU LAIT AU DETAIL

### MEFIEZ-VOUS DES CREDITS

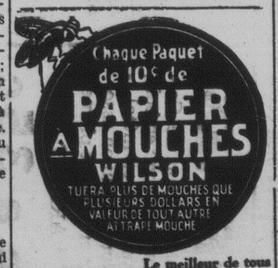
Une étude sur la vente du lait au détail dans la région de Sydney-Glace Bay de la Nouvelle-Ecosse, conduite en collaboration par la Division de l'Economie du Ministère fédéral de l'Agriculture et le Service de l'Extension du Ministère de l'Agriculture de la Nouvelle-Ecosse a fourni quelques renseignements vrements des comptes. Notons tout sur le commerce du lait et le repu- d'abord que la vente du lait dans cette région est faite presque exclusivement par des cultivateurs, qui livrent eux-mêmes le lait qu'ils produisent Ce n'est pas un gros commerce; le plupart d'entre eux distribuent moins de 100 pintes de lait par jour .

Sur les 91 laitiers, 12 n'avaient ni comptes impayés ni mauvaises dettes ou n'ont pu donner de renseignements sur ce point. Sur 79 laitiers ayant des comptes à court terme, le montant moyen, par individu ou par compagnie, dû depuis plus de 30 jours, était de $247.13 et le montant dû depuis plus d'une année (65 rapports) de $98.48. Les pertes moyennes en ces derniers cinq ans se montaient à un total de $235.63 par laitier.

Une nouvelle analyse des pertes subies par les distributeurs indique que si la majorité des distributeurs ont pu maintenir leurs dettes à un chiffre assez faible, près de un tiers du total avaient renoncé à de mauvaises dettes se montant à une somme assez considérable. En ce qui concerne 9 opérateurs, la perte moyenne de cette source avait été de $1,166.67 Il est à noter que ceci peut représenter tout le bénéfice sur le commerce et on peut croire que ces laitiers ne pourraient pas subsister bien longtemps s'ils ne réussissaient à surmonter cette difficulté.

Ce montant de pertes, serait peut être sans importance pour les gros commerçants ou les compagnies or- facteur très sérieux pour les cultivateurs-distributeurs. Beaucoup de ceux à qui nous avons demandé des renseignements ont déclaré que l'impuissance où ils se trouvent de recouvrer ce qui leur est dû est un inconvénient très grave. Un certain nombre d'hommes qui vendaient du lait dans cette région ont déclaré que les portes résultant des mauvaises dettes les avaient forcés à changer d'occupation.

L'expérience de ces laitiers nous porte à conclure que le succès dépend du soin que l'on apporte au choix du client et de l'attention que l'on donne au recouvrement des comptes. Une proportion plus élevée de ventes au comptant aiderait à réduire les prix et à stabiliser l'industrie.


10c. POURQUOI PAYER PLUS ?

Le meilleur de tous les attrape-mouches Propre, rapide, sûr et peu coûteux. Demandez-le chez votre Pharmacien, votre Epicier ou votre Marchand Général.

The WILSON FLY PAD CO., Hamilton, Ont.

## Le Coin du Fermier

### COMMISSION D'EXAMINATEURS

En ce qui concerne la nomination des inspecteurs du Gouvernement, la Loi des inspections et des ventes, dit ce qqui suit: "Les Chambres de Commerce des villes de Québec, Montréal, Toronto, Kingston, Hamilton, London, Ottawa, Winnipeg, St John, N.-B., Port Arthur, Halifax et Victoria, nommeront tous les ans, dans les dites localités respectivement et le Gouverneur général en conseil peut, de temps à autre, nommer dans tout comté au Canada ou dans tout district d'inspection, une commission d'examinateurs composée de cinq personnes compétentes, dont trois constitueront un quorum, pour chaque catégorie d'articles qui doivent être inspectés dans la localité ou dans le comté, afin d'examiner et d'éprouver l'aptitude des candidats pour les fonctions d'inspecteur ou d'aide-inspecteur desdits articles. — Loi des inspections et des ventes.

La production de laine fine, dit la Commission du Commerce de l'Empire, dans une revue de la situation mondiale des laines dans le numéro de mars, paraît augmenter encore aux dépens de la production de laine grossière.

### QUELQUES TAXES

Avant l'occupation britannique, les cultivateurs de la Haute Egypte devaient payer quatre catégories differentes de taxes sur la roue d'eau pour l'irrigation, d'après la qualité du sol; 3 espèces de taxe sur le puits de la ferme; 2 taxes sur le seau d'eau et 11 taxes différentes par acre sur les récoltes semées deux ou trois fois par an avec les crues et la décroissance du Nil. Outre ces taxes, une autre taxe de 2 piastres (10 cents) était imposée sur chaque dattier.

Le Canada, avec un total de 9,785,083 livres de tabac non-écotonné, venait troisième parmi les pays qui ont fourni du tabac au Royaume Uni en 1932, il n'a pas dépassé que par les Etats-Unis et le Nyasaland. Pendant la même période le Canada a exporté 898,195 livres de tabac écotonné au Royaume-Uni. — Service fédéral des tabacs.

La Grande-Bretagne accorde une préférence de quatre shillings et six deniers (plus d'un dollar) par quintal de 112 livres sur tutes les pommes et les poires exportées du Canada, à condition que nous puissions satisfaire la demande.

Une récolte intercalaire est celle que l'on cultive pour prendre la place dans l'assolement d'une récolte régulière qui aurait été détruite par des mauvaises conditions de climat, ou encore une récolte intercalaire, peut-être celle qui est cultivée entre les saisons de récolte régulières. Le plus souvent on cultive la récolte intercaaire pour prendre la place d'une récolte quelconque, qui a été détruite par l'hiver, tels que le trèfle ou les grains d'hiver. — Ministère fédéral de l'Agriculture.

Le nombre de boeufs canadiens expédiés sur le Royaume-Uni cette année se montait à 20,664 têtes au 22 juin.

Les insectes qui nuisent aux pommiers et aux pommes étaient moins nombreux que d'habitude le mois dernier dans la vallée d'Annapolis, Nouvelle-Ecosse.

Il s'est classé 1,582,357 porcs pendant les vingt-cinq premières semaines de 1933, contre 1,621,733 pendant la période correspondante de l'année dernière.


Prenez une CE-PHA-NOL

Pour soulager véritablement

Le Mal de tête, Grippe, Névralgie, mal de dents, douleurs périodiques, Rhumatisme et autres affections semblables.

Les tablettes CE - PHA - NOL s'attaquent à la cause même du mal sans affecter le coeur ni l'estomac. Leur action calmante et sûre est due à leur composition particulière, préparée par des pharmaciens chimistes expérimentés. Les Ce-Pha-Nol sont des tablettes composées. Vous verrez la différence entre les véritables Ce-Pha-Nol et les tablettes ordinaires.

Boite blanche et violette

Procurez-vous les Ce-Pha-Nol chez votre épicier, marchand général ou pharmacien

25¢ LA BOITE

CERCUEILS — DECORATIONS
EMBAUMEMENT
— CORBILLARD AUTOMOBILE —
— AMBULANCE —
MONUMENTS FUNERAIRES : granites, marbres, pierres artificielles. Sur demande, des catalogues, échantillons et prix vous seront soumis.

J.-ROBERT BOUCHER

Directeur de Funérailles — Embaumeur diplômé
EDMUNDSTON, N.-B.
Téléphone 86-2 — — — 14, rue Canada