



SEPTEMBRE 1926

LE BULLETIN DE LA FERME

VOLUME XIV, PAGE 643

16 SEPTEMBRE 1926

DRAINAGE
RE CUITE
DELLE"
et 9 pouces
Z NOS PRIX
turbés par
ADELLE, Ltée
l - QUEBEC

une bonne partie de la
plante est absorbée dans la
tige, et les feuilles de ces
signent pas le développement
devraient avoir pour pro-
cess à cigarettes de bonne qua-
C. M. SLAGG

RIBLES
TIONS - PASSES
pour cribles Chatham ou tous
cribles. Tout ce qu'il faut pour

SON CAMPBELL.

Chatham Out.

NE PIASSTRE
SAURA GRANDIR

est terminée, c'est à vous de faire une récolte matinale et lucratif prochain en vous procurant des coupes de nos renards noirs qualité et la capacité de reproduire autre égale. Ils sont enfin avec vous pour votre succès, achats et de construction sont au. Disposer de .02 et écrivez à l'heure est toujours gagnant.
LAND DALAIRE,
Cité Frontenac, Qué.

able
purifié

Fabrication du beurre

qui affectent la

main tenue. Le Sel
garantie de pureté

ALT CO.,

NDEE

rie
tréalTrèmerie conjoin-
tréal et nous dé-
uire. Nous payons
la plus rappro-
chement remise pour
nements veuillez

LIMITED

LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

L'effeuillage

Effets de l'effeuillage sur les fruits

Il arrive assez souvent, dans les petits jardins de famille surtout, que rendu à la fin du mois d'août ou au commencement de septembre, on enlève une partie, et souvent même presque la totalité des feuilles des tomates dans l'espoir de faire mûrir les fruits plus vite.

Il n'y a aucun doute que l'effeuillage fait avec discernement, successivement et graduellement, peut être bon et même très profitable pour les fruits, mais il en est tout autrement lorsque l'opération est radicale et prémature.

Le simple bon sens nous montre que, quelle que soit la plante, lorsqu'elle est privée de son feuillage d'une façon ou d'une autre, elle ne tarde pas à avoir une végétation languissante, les fruits sont arrêtés dans leur croissance et très souvent périssent. Nous en avons de nombreux exemples: ainsi lorsque les feuilles sont détruites par les insectes ou les maladies, les récoltes sont compromises et même quelques fois entièrement détruites, et, comme les mêmes causes produisent les mêmes effets, l'effeuillage presque radical, comme il se pratique en certains cas, peut nuire considérablement à la récolte.

L'effeuillage peut se pratiquer sur les arbres fruitiers, sur certains légumes, tels que tomates, aubergines, piments, mais seulement lorsque le fruit est déjà gros, et encore faut-il y aller avec prudence. Plus tard, lorsque le fruit change de couleur, il faut dégager les parties les plus encombrées et enlever quelques feuilles au-dessous des fruits et au revers, mais jamais au-dessus, car ce sont ces feuilles qui appellent la sève, qui peuvent préserver les fruits des coups de soleil, et ce sont elles qui transmettent la saveur et la délicatesse aux fruits.

Il y a toujours avantage à pratiquer l'effeuillage modérément en tenant compte de la vigueur de la plante, du climat et de la température; l'opération ne doit jamais se faire en plein soleil.

DANGER DES GAZ
DANS L'ESTOMAC

Pour triompher du malaise dû à la fermentation du bol alimentaire et à l'indigestion acide on recommande l'usage quotidien de la magnésie.

Les gaz et les vents dans l'estomac, accompagnés de cette sensation de lourdeur et de trop-plein après avoir mangé, indiquent presque toujours de façon certaine, la présence d'un excès d'acide chlorhydrique dans l'estomac, ce qui cause la si-diseuse "indigestion acide".

Les estomacs acides sont dangereux parce que trop d'acide irrite la délicate paroi de l'estomac, ce qui dégénère souvent en gastrite accompagnée de graves ulcères d'estomac. Le bol alimentaire fermenté et surit, il se développe des gaz fatigants qui dilatent l'estomac et nuisent aux fonctions normales des organes vitaux internes pour en affeter souvent le cœur.

C'est la pire des folies de négliger une si grave condition ou de la traiter à l'aide des adjuvants ordinaires de la digestion, aides qui n'ont aucun effet pour neutraliser les acides de l'estomac. Au lieu de cela procurez-vous chez le pharmacien quelques onces de Magnésie Bisurata (Bisurated Magnesia) et prenez-en une cuillerée à thé dans le quart d'un verre d'eau tout de suite après avoir mangé. Ce traitement chassera en le disant les gaz, les vents hors du corps, il adoucirà l'estomac, neutralisera l'excès d'acide et il en préviendra la formation, si bien qu'on ne ressentira plus ni alégresse ni douleur. La Magnésie Bisurata (Bisurated Magnesia)—sous forme de poudre ou de comprimés—(jamais liquide ou lactée) est inoffensive pour l'estomac, d'emploi bon marché et c'est la meilleure forme de magnésie pour le traitement de l'estomac. Des milliers de personnes en prennent: elles jouissent de leur repas et elles ne redoutent jamais plus l'indigestion.

Il faut au contraire choisir un temps couvert ou pluvieux.

L'effeuillage ne se pratique jamais dans la culture du concombre, du melon, si ce n'est que pour enlever les feuilles jaunies, qui doivent disparaître sitôt qu'elles apparaissent. Dans la culture du melon surtout il est absolument nécessaire d'avoir un beau feuillage pour avoir des produits de qualité, car il est reconnu qu'un feuillage sain, vigoureux, et bien développé est indispensable pour avoir de beaux et de bons fruits.

En Arboriculture et en Viticulture, on pratique souvent l'effeuillage, mais se sont surtout sur les arbres tenus en espaliers que l'opération est d'un usage plus fréquent. On commence lorsque les fruits sont presque rendus à leur grosseur, en ayant soin de ne pas les exposer au soleil d'un seul coup, car les coups de soleil les font jaunir et peuvent même les faire péris.

Les feuilles doivent être coupées et non arrachées, sur les rameaux qui prennent trop de développement, et dont on veut modérer la vigueur et arrêter le grossissement. Dans ce cas, l'effeuillage a cet avantage sur le pinçement que le rameau ne se ramifie pas.

De toute façon, comme les feuilles sont indispensables pour maintenir la plante en vigueur, il ne faut enlever que celles qui nuisent à la lumière, ou qui forment encombrement et faire l'opération progressivement et avec discernement.

Pratiqué de cette façon, l'effeuillage donnera toujours d'excellents résultats, et aura pour effet de hâter la maturité du fruit et de lui donner de la couleur et de la qualité.

G. Billault,

Secrétaire-correspondant
de l'Association des Maraîchers.

Exposition de pommes

La Société de Pomologie et de Culture fruitière de la province de Québec, dont M. Georges Maheux, entomologiste provincial, est le président et M. W.-J. Tawse, du collège MacDonald, est le secrétaire-trésorier, tiendra encore cette année, comme l'an dernier, une exposition de pommes à Montréal.

L'exposition sera tenue, du 2 au 6 novembre, au cinquième étage du grand magasin T. Eaton, rue Sainte-Catherine Ouest. Elle couvrira un espace de 20,000 pieds carrés, ce qui veut dire qu'il y aura amplement de place pour l'étagage des nombreux exhibits de toutes variétés. Le Collège Macdonald, l'Institut Agricole d'Oka, la Division fruitière de la ferme expérimentale centrale du Dominion, à Ottawa, le Département de l'agriculture de Québec seront les principaux exposants d'exhibits destinés à populariser l'enseignement de l'arboriculture fruitière et une plus grande consommation de la pomme. D'autres provinces, notamment Ontario, le Nouveau-Brunswick, la Nouvelle-Ecosse et la Colombie-Britannique enverront probablement des exhibits; elles en ont d'ailleurs manifesté le désir en réponse à l'invitation qui leur a été faite.

La liste des prix comprend neuf coupes en argent et \$1,500.

RAPPORT TÉLÉGRAPHIQUE OFFICIEL SUR LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

RAPPORT 9 SEPTEMBRE 1926

Commerce bien tranquille.

Arrivages d'Ontario assez considérables, surtout de prunes.	1.75 à 1.90
Pommes de terre du N. B. blanches, qt.....	.15 à .17c
Bleuts de Québec, la pinte.....	2.25 à 2.50
" " boîte de 20 pintes.....	.75 à 1.25
Pommes de Québec, Duchesse, panier.....	4.00 à 4.50
Pommes de terre, blanches, qt.....	1.70 à 1.90
Choux, de Québec, la douzaine.....	.20 à .30
Céleri de Québec, la douzaine.....	.75 à 1.00
Choux-fleurs de Québec, la douzaine.....	1.00 à 1.25
Concombres de Québec, la douzaine.....	.15 à .25
Melons de Montréal, boîte d'environ 100 lbs.....	8.00 à 12.00
Tomates, boîte de 35 lbs, roses.....	1.50 à 2.00
Tomates, boîte de 25 lbs, rouges.....	.50 à 1.00
Cerises d'Ontario, rouges, onze.....	.80 à .90
Cerises d'Ontario, rouges six.....	.50 à .60
Pêches, d'Ontario rouges, onze.....	.60 à .90
Pêches, d'Ontario rouges, six.....	.40 à .50
Pêches d'Ontario Lino, six.....	.50 à .65
Cantaloupe Standard, cageot.....	2.00 à 2.24
Cantaloupe Standard, panier.....	1.50 à 1.75
Prunes d'Ontario, onze.....	.30 à .40
Prunes d'Ontario Lino, six.....	.25 à .30
Tomates, onze.....	.25 à .35
Pommes Duchesse, panier.....	.75 à 1.35
Pommes Duchesse, cageot.....	1.50

ARRIVAGES DE WAGONS DU 4 AU 8 SEPTEMBRE INCLUSIVEMENT:

Nouveau Brunswick: 27 de pommes de terre,
Nouvelle Ecosse 1 de pommes.
Québec: 1 de pommes et un de pommes de terre.
Ontario: 2 de pommes, 1 de pêches, 13 de fruits mélangés, 5 de fruits et de légumes mélangés.

IMPORTES:
11 de raisin, 6 de pêches, 1 de prunes, 4 de poires, 4 de bananes, 3 de citrons 5 d'oranges, et un de cantaloups.

J. H. L.

ARGENT à PRÉTER

Argent à prêter et à placer sur hypothèque et autres garanties en ville et à la campagne, aux particuliers, aux fabriques et aux municipalités. Administration de succions. Organisation de compagnies à fonds social.

ED. BOISSEAU-PICHER

Notaire
PRETS ET PLACEMENTS
80 rue St-Pierre
QUEBEC
Tél.: 2-3200, 2-3203

CHATS SAUVAGES

Ne tuez pas les chats sauvages que vous prenez au piège. Je les achète vivants au prix double de la peau. Communiquez avec

J.-E. LAFOREST,
76 rue St-Joseph, Québec

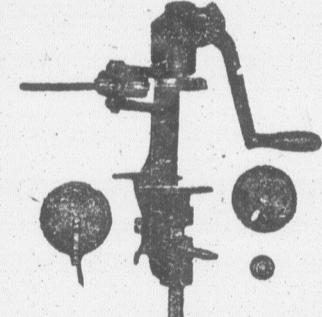
SCIE PRATIQUE
ET BON MARCHÉ

Nos montants de scies en fer et en acier sont des plus populaires, parce qu'ils s'ajustent bien, durent longtemps, ce qui les rend meilleur marché que toute autre.

Si votre marchand n'en garde pas écrivez-nous directement.

La Manufacture de Scies de Lévis
LEVIS, QUEBEC.

Celui qui n'a cure de bonne renommée est un cadavre ambulant.



"LA BONNE FERMIÈRE"

Celle qui toutes les familles devraient posséder pour faire leurs propres conserves au prix de 100% meilleur marché que de les acheter et quatre fois meilleures que celles des manufactures.

Cette machine ferme les bouteilles No 2, 2 1/2 et 4 et coûte meilleur marché que n'importe quelle autre sur le marché. Garantie pour donner satisfaction.

Prix: \$20.00

Avec le fameux rebordeur qui fait l'ouvrage comme sortant de la manufacture ainsi qu'avec couteau.

\$25.00

Nous vendons cette machine \$10.00 avec la commande et balance à 3 mois si désiré sur billet.

Demandez nos prix pour les bouteilles de toutes grandeurs.

Nous fabriquons aussi un gros modèle pour bouteilles No 1 à 10.

Adressessez-vous à la Fonderie St-Anselme, Ltée, St-Anselme, P. Q.

La Fonderie St-Anselme Ltée
St-Anselme Sta. Cté Dorchester