

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Il mériterait lui-même d'être canardé, et à la chevrotine encore, celui qui, la semaine dernière, dans la poésie "Les Commandements du chasseur" nous faisait dire: Ton ami tu camaraderas (??), au lieu de canarderas. C'est ce qui s'appelle canarder un vers, quoi!

De retour.—M. J.-A. Grenier, sous-ministre de l'Agriculture, est revenu samedi d'un voyage d'affaires en Europe. Après avoir visité l'Exposition de Wembley, il a passé une dizaine de jours à Bruxelles, où il a eu d'importantes entrevues avec les importateurs de beurre et de fromage de Belgique. Le sous-ministre a aussi visité diverses écoles, particulièrement l'École ménagère de Larkin et l'École d'horticulture de Vilvorde.

Le représentant officiel de la Province en Belgique estime que cette visite du sous-ministre de l'Agriculture aura pour effet de faciliter et de développer les relations commerciales entre les deux pays.

Le long de nos grandes routes.—Le ministre de la Voirie, l'hon. J.-L. Perron, vient de donner un nouveau avis qu'il ne voulait tolérer dans les limites des routes et des chemins améliorés, aucune affiche, enseigne ou réclame, et les ingénieurs de la Voirie ont reçu ordre d'enlever ces réclames partout où elles se trouveront le long des routes provinciales et de toutes celles que le gouvernement entretient lui-même. Les seuls signaux autorisés dans ces endroits sont les signaux officiels de danger ou de direction posés par le département de la Voirie. Tous les autres signaux seront enlevés.

Un premier avis de cette nature avait été donné par le ministre de la Voirie au début de la saison, mais il ne semble pas avoir eu l'effet désiré et c'est pour cette raison que l'hon. M. Perron revient à la charge.

Le Bulletin de la Ferme se réjouit d'autant plus de cette fermeté et tenacité que manifeste le ministre de la voirie qu'il a déjà lui-même fait campagne contre l'abus des panneaux-réclames et des annonces criardes qui trop souvent enlaidissent, déparent et gâtent jusqu'aux plus beaux et aux plus pittoresques de nos paysages.

Conservation des pommes.—Au sujet de la conservation des pommes, l'horticulteur du Dominion, W. T. Macoun, dit que si ces fruits ne sont pas utilisés ou vendus tout de suite, il faut les mettre, immédiatement après la cueillette ou l'emballage, dans un endroit où la température peut être réglée et où ils peuvent être tenus au frais. Une cave peut souvent être utilisée pour cela, mais la plupart des variétés se conservent mieux dans une chambre ventilée, au-dessus de terre, où l'air est comparativement sec et où la température peut être tenue basse. Certaines pommes, qui se ratatinent vite, comme la Reinette, exigent une atmosphère humide. En automne on tiendra la température aussi fraîche que possible, mais en hiver il ne faut pas la laisser descendre au-dessous de 35 degrés Fahrenheit. Plus la température est froide, sans gelée, mieux les pommes se conservent. Dans les maisons privées on tiendra donc la chambre bien fraîche, mais tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas de gelée. Enfin on évitera la propagation de la pourriture en enveloppant les fruits séparément dans du papier de soie ou du papier journal.

Nos agronomes vainqueurs.—"La Province de Québec, dit un confrère, a remporté un gros succès à la dernière Exposition Centrale du Canada, à Ottawa.

"Un concours de porcs et d'agneaux, organisé dans les provinces d'Ontario et de Québec, a mis les éleveurs et les agronomes des deux provinces aux prises, afin de déterminer la valeur des animaux qui étaient exposés par les éleveurs, et le mérite des agronomes de chaque province, qui devaient choisir et préparer, chacun de leur côté, les sujets à exposer.

"L'émulation était considérable. Le concours était, en somme une épreuve de l'efficacité de l'enseignement agricole donné par les agronomes, dans Québec et dans Ontario.

"Or, le résultat a mis Québec et ses agronomes bien en avant d'Ontario, dans les deux catégories du concours.

"Sur dix prix offerts pour les plus beaux agneaux, Québec a remporté les cinq premiers.

"Dans le concours de porcs, les trois premiers prix ont été attribués à Québec, qui a aussi gagné le sixième et le huitième prix.

"A par cela, des coupes d'une grande valeur, offertes par le Pacifique Canadien, par les Chemins de fer nationaux et par des particuliers, ont été gagnées par la province de Québec, qui en a remporté treize sur quinze, y compris un prix de \$100.00 en argent."

Après avoir rappelé les critiques injustes, et même diffamatoires dont nos agronomes ont parfois été victimes, le même journal ajoute:

Ce sont cependant ces officiers, malicieusement calomniés qui nous valent, pour une large part, les succès que notre province remporte, chaque fois que ses méthodes et son système d'éducation agricole sont mis en regard des méthodes adoptées ailleurs.

Les agronomes québécois qui se sont ainsi distingués, sont MM. L.-C. Roy, (Compton), W.-C. MacDougall (Sherbrooke), Rom. Belzile, (Stanstead), W. Delaney (Hull et Pontiac), J. E. Mayrand (Rouville) et Lucien Terrien (Missisquoi).

Parmi les éleveurs, dont quelques noms nous échappent, il y avait MM. R.-B. Bennet, Jas. Sherrman, Jos. Mercure, Arc. Lussier J.-L. Casgrain et J. Bonneau.

A tous, nous offrons nos chaleureuses félicitations.

Les treize coupes gagnées seront exposées au ministère de l'Agriculture, et elles resteront là toute l'année, en témoignage éloquent de l'efficacité de l'organisation agronomique créée par le gouvernement de Québec.

Ce que dit "L'Ottawa Journal", du 9 Septembre:

"Québec remporte les premiers prix dans l'Ontario, à l'Exposition d'Ottawa, lors des concours de porcs à bacon et d'agneaux entre les comtés.

"Un des principaux événements à l'exposition d'hier, a été la victoire sensationnelle des exposants de la province de Québec sur ceux de l'Ontario, dans les concours entre comtés pour les meilleurs exhibits comprenant six porcs à bacon et six agneaux. Ce succès des exposants de Québec attirera sans doute plus d'éleveurs de cette province, l'an prochain, et les exposants d'Ontario feront des efforts déterminés pour reconquérir les honneurs qu'ils ont perdus hier. Presque tous les exposants de Québec concouraient pour la première fois à l'Exposition d'Ottawa.

"En vertu de cette victoire éclatante, les exposants de Québec posséderont durant un an la coupe E. W. Beatty, du C. P. R., et la coupe Sir Henry Tyortonn, du C. N. R., deux superbes trophées d'argent.

Cet article élogieux du grand journal ontarien serait à citer en entier, pour l'honneur de la Province de Québec et de ceux de ses éleveurs qui ont pris part à ce grand tournoi. L'Ottawa Journal termine ses commentaires en disant: "Le comité est anxieux de voir l'Ontario recouvrer les honneurs enlevés par Québec, hier, et deux prix de \$50.00 en argent seront offerts aux comtés de l'Ontario s'ils sont capables de reprendre les deux trophées Beatty, C. P. R., et Thornton C. N. R., l'an prochain.

Evitons de faire du fromage collant et pâteux

(Suite de la page 696)

Le fromage peut aussi être trop humide si le caillé ne reçoit pas les soins voulus durant le temps qu'il est "en bloc". A cause de la température froide, à cette époque de la saison, il convient de lui donner encore plus d'attention. Voir à ce qu'il ne refroidisse pas. Un refroidissement le ferait paraître plus ferme qu'il ne l'est en réalité, et empêcherait l'égouttement de se compléter.

30—Manque de sel.—Une autre cause qui contribue à rendre le fromage pâteux, est le manque de sel. Il ne faut pas oublier que la quantité de sel à ajouter au fromage doit varier suivant la richesse du lait. Le paiement du lait d'après sa teneur en gras devrait empêcher les fabricants de commettre l'erreur de ne pas mettre assez de sel, puisque les résultats des épreuves les tiennent au courant de l'augmentation graduelle de la richesse du lait. La quantité de sel à ajouter peut varier de 2 lbs, le printemps, jusqu'à 3½ lbs par mille livres de lait à la fin de la saison.

Il est peut être bon d'ajouter que la quantité totale de sel à ajouter ne doit pas être déterminée à peu près, mais qu'elle doit être calculée et pesée. Ceux qui n'ont pas cette bonne habitude de peser le sel seront peut-être surpris, en le faisant, de constater qu'ils sont plutôt exposés à en mettre trop peu, qu'ils ne le sont à en mettre trop, quand le lait est riche; et qu'ils sont exposés à faire le contraire quand le lait est pauvre.

Pour terminer disons, que lorsque le fabricant attribue la qualité inférieure de son fromage à l'infériorité du lait lui-même, aux défauts de ce dernier, il peut avoir parfois raison; mais il me semble que l'on n'a aucune excuse à fournir lorsque l'on a affaire à du lait de toute première qualité, à du lait idéal, tel celui de l'automne.

GEORGES CAYER,

Classificateur-surveillant.

Fabrication du charbon de bois.—Cet article, en réponse à notre correspondant a pour auteur C. de la Roche, est prie d'accepter nos remerciements et de nous donner son adresse, qui a été perdue ici. Le volume, qui comporte 300 pages illustrées, est une attrayante biographie du roi de l'haltère, Victor Delamarre, un enfant du Lac St-Jean, que tout le monde athlétique connaît.

Victor Delamarre.—La maison de Chicoutimi qui nous a fait tenir le gentil volume intitulé: Victor Delamarre, et qui

25

25

25