

proportion de protéine, il est plus utile au point de vue alimentaire, il se vend à un prix plus élevé. Cette différence de prix est d'autant plus marquée que le blé cultivé dans quelques-uns des principaux pays importateurs d'Europe, est féculéux et assez pauvre en protéine.

Parmi les meilleures variétés de blé de printemps au Canada, il y aurait à mentionner les Marquis, Red Fife, White Fife et Huron. Le blé blanc de Russie (White Russian) est aussi une espèce bien connue qui donne de forts rendements dans certaines parties des provinces de l'est. Cependant sa qualité n'est pas des meilleures, car il ressemble aux variétés d'hiver.

## FARINE

Les variétés de blé qui sont riches en protéine ont généralement un aspect dur, non féculéux, et produisent de la farine d'un caractère très différent de celle que donne le blé mou, féculéux.

La dureté du grain n'est pas un caractère fixe dans les sortes communes de blé, mais certaines variétés sont portées à être plus dures que d'autres. Les conditions climatiques sous lesquelles on cultive le blé exercent une influence considérable sur la qualité ainsi que sur la quantité de la récolte.

Règle générale le blé cultivé sur les grandes prairies centrales du Canada est dur, tandis que le blé produit dans un climat plus humide ou sur un sol récemment défriché contient plus de féculé.

Naturellement la composition de la farine dépend de celle du blé. Le blé dur produit une farine riche en protéine et le blé mou une farine féculéuse. Ces deux types de farine sont utiles. Règle générale la farine provenant du blé dur se vend plus cher que celle du blé mou, parce qu'elle est moins abondante sur les grands marchés du monde. Parfois cependant, à cause d'un déficit temporaire, c'est la farine du blé mou qui commande le plus haut prix.

Pour obtenir les meilleurs résultats dans la cuisson il faut avoir les deux espèces de farine. La farine riche en protéine est utile quand on désire obtenir du pain très léger, tandis que la farine féculéuse est avantageuse quand on veut avoir un pain plus compact ; elle convient aussi pour la fabrication de certains genres de biscuits ou de gâteaux.

## AVOINE

L'avoine est de beaucoup la plus cultivée des céréales dans toutes les parties du Canada. Elle a fait preuve d'une grande adaptation à toutes les sortes de sols et de climat. Elle n'a que deux graves défauts : sa paille est faible sous certaines conditions, et sa graine, lorsqu'elle approche de la maturité, est facilement endommagée par la gelée. Sa vitalité est souvent compromise, même lorsque les effets de la gelée sont à peine visibles. L'avoine qui a été soumise à une gelée avant d'arriver à maturité doit être soumise à un essai de germination avant d'être employée pour la semence.

Parmi les meilleures espèces régulières d'avoine, il y aurait à mentionner la Banner, (que l'on appelle également l'American Banner), le Ligo-wo et la Daubeney. La Banner est très productive. La Ligowo est productive et mûrit assez tôt. La Daubeney mûrit très tôt et pro-

duit de plus petits grains et une paille plus courte que les autres espèces mentionnées.

Les cultivateurs doivent se tenir sur leurs gardes lorsqu'on leur présente des variétés d'avoine très vantées et au sujet desquelles on fait beaucoup de réclame. Quelques-unes de ces espèces sont très bonnes ; parfois l'une d'entre elles se montre presque l'égale des vieilles espèces régulières. Mais généralement il est beaucoup plus économique d'attendre que les différentes stations expérimentales aient une étude sérieuse de chaque nouvelle variété, (dont beaucoup sont en réalité de vieilles espèces sous de nouveaux noms) avant d'acheter la semence de cette variété.

## ORGE

L'orge est une céréale très avantageuse parce qu'elle mûrit de bonne heure et qu'elle produit beaucoup. Elle n'est pas cependant aussi utile que l'avoine et elle se montre plus exigeante pour les conditions du sol.

Les espèces à six rangs sont beaucoup plus généralement cultivées au Canada que celle qui n'ont que deux rangs de grain. Il existe même un préjugé assez injuste contre ces dernières espèces chez beaucoup de cultivateurs. Règle générale les orges à six rangs mûrissent plus tôt, et c'est un avantage, sauf lorsque l'on cultive de l'orge et de l'avoine ensemble. Pour ces mélanges il vaut mieux choisir une orge tardive, à deux rangs, ou une avoine exceptionnellement hâtive. Les orges ordinaires à six rangs, mûrissent beaucoup plus tôt que les meilleures variétés régulières d'avoine.

Les deux types d'orge sont employés pour la brasserie et les opinions des brasseurs sont très partagées quant à leurs mérites respectifs. Au Canada les orges à six rangs sont très recherchées pour la brasserie.

Voici quelques-unes des espèces principales d'orge :

Orge à six rangs. — Manchurian, O.A.C. n° 21, Odessa.

Orge à deux rangs. — Duckbill, Canadian Thorpe, Chevalier.

## PETITES NOTES

Le cultivateur qui a eu la prudence d'emmagasiner à l'automne un bon approvisionnement de racines fourragères, pour compléter et varier les rations de son bétail pendant les longs mois d'hiver, attendra sans inquiétude le retour de la belle saison, car la santé de ses animaux sera assurée et son étable ne présentera pas l'aspect misérable que l'on constate trop souvent chez les cultivateurs imprévoyants.

Dans la province de Québec, les arbres qui mûrissent leurs graines à l'automne se classent comme suit :

Mûrissant leurs graines en octobre : les caryers (noyers), le chêne blanc, l'érable à sucre, le hêtre, le noyer cendré, le tilleul. Les graines de ces arbres peuvent se récolter pendant le mois d'octobre.

Mûrissant leurs graines en novembre : les bouleaux, les épinettes, les frênes, le mélèze (épinette rouge), la pruche et les sapins.

Pour bien conserver les choux pommés on les garde d'abord dans un bâtiment quelconque jusqu'à l'arrivée des neiges, puis on les place dehors sur le sol en rangs peu serrés alternant avec des couches de neige, et le tout est recouvert d'une forte couche de neige.

A cette époque, généralement, la grêle et la neige ont presque arrêté les travaux dans les champs. Les travaux de la ferme consistent surtout dans l'organisation intérieure pour l'hivernage des animaux.

Voir si les branches des pruniers et cerisiers n'ont pas de « nodules noirs ». Si on en trouve il faut les couper, les enlever du verger et les brûler ; quant au bout des branches coupées on les enduit de cire à greffer ou de peinture.

Faire la toilette d'hiver des arbres et arbustes.

Nettoyer le tronc, les tiges et les grosses branches par le grattage des écorces fendillées, des mousses, lichens, etc. Recueillir les débris et les brûler après les avoir arrosés de pétrole.

Nettoyer avec soin le pied des arbres sur un rayon d'au moins six pieds tout autour.

Comme aliment sec dans la ration des vaches laitières, le foin de mil et de trèfle entier ou haché est ce qu'il y a de mieux. On peut aussi employer la paille de grain hachée en y ajoutant un supplément de son, de drèche ou de moulée.

Les villes et les campagnes commencent à être infestées de petits livres irréguliers et immoraux. Parents catholiques, songez à votre âme et à l'âme de vos enfants, et n'admettez jamais chez vous de mauvais livres ou de mauvais journaux.

Les villes ont créé le « Fresh Air Fund » pour leurs enfants en été. Grâce à cette organisation, les enfants des citadins vont respirer l'air pur à la campagne.

Ne serait-il pas temps pour les ruraux maintenant de créer « l'Oeuvre de l'Air Pur pour nos bêtes », et en particulier pour nos bêtes à lait.

Ne soyez pas scandalisé du rapprochement. Il existe plus d'analogie qu'on le pense entre la santé des enfants (partant, entre la santé publique) et l'air pur que respirent les bêtes à lait. La médecine déclare que le lait d'une vache atteinte de tuberculose peut communiquer la maladie à l'enfant qui en boit. Or une étable mal aérée, mal ventilée, mal éclairée, et conséquemment humide, est un milieu des plus propices au développement de la tuberculose, en particulier chez les vaches laitières.

Aérez, ventilez et « ensoleillez » vos étables.