

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Le Budget du Canada.—Les taxes sont réduites de \$24,000,000; la dette nationale diminuée de \$30,000,000. Surplus pour le trésor \$67,750,000. Pour détails voir 2e page de la couverture du journal.

Engrais chimiques.—La semaine prochaine, suite de l'étude de M. L. Beaudet sur le sujet; aussi un article du professeur Nagant, de l'I. A. O. sur le mélange des engrais, lequel sera suivi de directions sur l'épandage.

Manuel pratique de médecine vétérinaire.—Tel est le titre d'une intéressante brochure de quelque cinquante pages, publiée dans l'intérêt des cultivateurs canadiens, par la Cie des produits vétérinaires Quinquinol, 111, rue St-Timothée, Montréal. Nous croyons que cet opuscule, dont le style est à la portée de tous, est destiné à rendre d'appréciables services aux éleveurs.

La Cie Canadienne Cosmos.—La Cie Canadienne Cosmos, dont nos lectrices ont pu admirer dans notre dernière édition les quatre belles pages d'illustrations artistiques, mérite certainement des félicitations pour l'effort considérable qu'elle fournit à l'effet de développer le bon goût dans le vêtement féminin. On a pu remarquer, en effet, que toutes les modes préconisées par cette maison sont décentes et de bon aloi.

"Un diner sans fromage, c'est un beau monsieur à qui il manque un œil", disait au siècle dernier Brillat-Savarin, gastronome et écrivain français, auteur de la *Physiologie du goût*.

A ce compte, que de diners borgnes nous faisons, puisque le fromage ne figure encore sur nos tables que comme rare exception.

Mais, grâce au concours des grands épiciers, qui ont décidé de ne prélever sur la vente du fromage qu'un profit raisonnable, les choses vont peut-être s'améliorer.

Il ne faut pas mettre tous les œufs dans le même panier, dit la sagesse des nations. Appliqué à l'agriculture générale ce proverbe signifie qu'il faut varier les cultures, et ne pas compter uniquement sur une seule des industries de la ferme pour se faire des revenus. Vu les aléas et les fluctuations des marchés depuis la guerre, il est tout particulièrement sage et prudent de varier ses cultures, d'accorder plus d'attention, par exemple, à l'aviculture, et à la culture maraîchère et fruitière, beaucoup trop négligées dans la plupart des régions de la Province.

Le fromage.—Campagne fructueuse.—La campagne récemment entreprise par le ministère de l'Agriculture en vue d'accroître la consommation domestique du fromage s'est poursuivie avec succès jusqu'à présent. Exemple typique: dans une seule épicerie de Québec la vente du fromage, qui était d'environ 40 lbs par semaine, est maintenant de 1000 lbs.

Ajoutons que le Département de l'Agriculture a distribué au-delà de 150,000, livrets de recettes culinaires sur l'usage du fromage.

Dactyle.—Cette précieuse plante fourragère est encore bien peu connue dans la Province. Pourtant ceux qui l'ont essayée s'en trouvent bien. Le dactyle ou *orchard grass*, épuise moins le sol que le mil et donne deux récoltes annuelles. Il vient bien dans les terrains frais et même les terrains ombragés, de là le nom *orchard grass*, ou herbe des vergers, que les Anglais lui ont donné. Il est moins riche que le trèfle et le mil, mais possède quand même des qualités qui en font un fourrage précieux, et comme pâturage et comme foin. Il mûrit de bonne heure, et, coupé un peu vert, est très appétissant. Qu'on l'essaie donc.

Nos pâturages.—Les plantes qui composent nos pâturages ne sont pas assez variées: c'est reconnu—Règle trop générale, on n'y trouve que du mil, des trèfles, et par-ci par-là une autre herbe fourragère quelconque, généralement de la fétuque.

En Ecosse, pays d'élevage par excellence, on a compté jusqu'à vingt-neuf herbes fourragères dans la composition de la semence pour pâturage. Sans aller jusque-là, nous y gagnerions à varier un peu beaucoup plus la composition de nos prés et pacages. Les départements de l'Agriculture, à Ottawa et à Québec, fournissent sur le sujet d'excellentes formules. Pourquoi ne pas les demander.

Œufs frais... et autres... sur les marchés publics.—Si l'on en croit ce qu'ont dit l'autre jour à l'Hotel-de-ville les échevins de Québec, il se passe de drôles de choses sur certains de nos marchés publics. Des gens partis de chez eux avec des œufs frais les échanget, avec profit, dans certaines épicerie pour des œufs vieillis, puis offrent ces derniers au public du marché comme œufs frais.

Pour mettre fin à cet abus de confiance, à cette fraude, puisqu'il faut lâcher le mot, nos échevins ont décidé d'accepter les services d'un inspecteur du gouvernement fédéral, et de lui ériger un kiosque où il pourra à son aise faire le mirage des œufs offerts en vente.

Donc, à l'avenir, gare aux fraudeurs, et gare à l'inspecteur.

Le contrôle laitier.—Nous résumerons éventuellement les opérations et résultats du contrôle des vaches laitières par tout le Canada, mais avec plus de détails pour la Province de Québec. Un examen attentif de ces tableaux convaincra les plus incrédules que le contrôle est un excellent moyen de sélection des troupeaux et d'augmentation de la production laitière.

L'une des conclusions du rapport officiel est la suivante:

"Les relevés indiquent un plus grand nombre de bons troupeaux de race mêlée dans les différentes sections du pays et qui sont arrivés à ce degré de perfection au moyen du contrôle laitier. Les tableaux récapitulatifs par centres d'essai, pour chaque province, démontrent ce qui peut être accompli pour l'amélioration d'un troupeau au moyen de la sélection bien comprise et l'enlèvement des mauvais sujets unis à une bonne alimentation et l'emploi de reproducteurs de race pure provenant de bonne lignée".

Jobards ou roublards.—Un avocat d'une ville de l'Est de la Province nous écrit:

"Les marchands vendent ici ce qu'ils appellent le fromage "d'Ontario", 35c la lb. C'est un fromage canadien, mais assez fort.

Je me demande si le fromage du "Québec" ne pourrait être aussi en renommée, une fois vieilli: Eh comment! on laisse faire une renommée au fromage d'Ontario dans la province de Québec, quand le nôtre devrait pour le moins être aussi bon? Quand les marchands nous disent: "C'est du fromage d'Ontario", ils croient avoir nommé le meilleur fromage canadien."

Nous nous demandons si ces marchands sont aussi naïfs que veut bien charitablement le croire notre correspondant. Nous nous demandons si ces marchands sont des naïfs ou des rusés; en d'autres termes, des jobards à qui l'on en a fait accroire, ou des roublards, qui exploitent la babauerie de ceux qui croient que tout ce qui vient d'ailleurs est meilleur.

En tout cas, l'acheteur qui se laisse "coller" un fromage étranger à un prix plus élevé que celui du nôtre mais nullement supérieur au nôtre, n'est certainement pas un roublard; il appartient plutôt à l'autre catégorie.

De plus, à prix égal et à valeur égale, un patritote n'hésite jamais à acheter le produit de son propre pays, de sa région à lui.

Pourquoi pas chez-nous aussi?—A propos de culture de luzerne, on lit dans la livraison de mars de "Conseils pour la Saison", bulletin trimestriel des Fermes Expérimentales:

"Le progrès de la luzerne marque un profond changement dans l'agriculture de l'Ontario en ces dernières années. Entre 1917 et 1922, l'étendue en luzerne a augmenté de 52,000 à 221,000 acres. Dans le Michigan, les luzernières occupent actuellement quatre fois plus d'espace qu'il y a quatre ans, et une augmentation très sensible s'est produite également dans les autres Etats du centre. Ces progrès s'expliquent par le fait que l'on réussit mieux la culture de la luzerne aujourd'hui qu'autrefois et que le rendement de cette plante dépasse beaucoup celui des autres plantes à foin.

"Puisqu'il en est ainsi, il est bon de connaître ce qu'il faut faire pour réussir et les écueils à éviter. Si le cultivateur n'est pas sûr que la luzerne puisse pousser sur sa ferme, qu'il adopte un mode d'essai qui ne lui coûtera pas trop cher au cas où il échouerait. Le moyen le plus simple consiste à mélanger quelques livres de graines de luzerne, disons environ 6 livres par acre, avec le mélange régulier de graine de trèfle et de graminée. Si la luzerne pousse bien, on aura plus de foin et ce foin sera plus nourrissant. Si elle ne pousse pas bien, les semis réguliers de foin donneront la récolte habituelle et tout ce que l'on perdra sera la graine de luzerne, et ce n'est pas grand'chose si l'on n'a essayé que quelques acres.

"La cause principale des échecs est l'emploi de graine de luzerne de mauvaise qualité; une grande partie de cette graine est produite dans les climats chauds et n'est pas suffisamment résistante pour notre hiver. Il est essentiel que l'on se procure de la graine produite au Canada, ou venant d'un pays également froid. La luzerne panachée cultivée au Canada et la luzerne de Grimm ont toutes deux donné de très bons résultats. Si le champ sur lequel on doit semer la luzerne n'a jamais encore porté cette plante, ni du mélilot blanc qui exige la même inoculation, il faudra inoculer la graine avec une culture ou avec de la terre venant d'une luzernière.

"Choisissez pour essayer la luzerne un champ égoutté et assez fertile.—C'est perdre du temps et de l'argent que d'essayer de cultiver cette plante sur une terre sujette à être inondée ou à mauvais égouttement naturel. Le drainage n'est pas nécessaire si l'égouttement de surface est bon et si le niveau d'eau n'est pas trop près de la surface. La luzerne vient bien sur argile lourde, bien égouttée. Un sol en assez bon état de fertilité offre plus de chances de succès qu'un sol appauvri, surtout pour commencer. Les sols acides ne valent rien; il faudra les chauler pour en corriger l'acidité si l'on juge bon d'y essayer la luzerne."

Pour plus de détails sur cette culture, par trop négligée dans le Québec, voir ce que nous en avons déjà dit dans le *Bulletin* ou demander à la Ferme Expérimentale à Ottawa la publication précitée, ou encore demander au Service des Publications, Département de l'Agriculture, Québec, le Bulletin sur les trèfles et la luzerne.