

minute

ament, de la  
mins de fer  
on de l'Ouest  
oment, une  
e dans l'Est.  
considère les  
ne canadien  
n de l'année  
résumer que  
ux, sinon su-

1922, le Pa-  
charge, un  
225 wagons  
lement, un  
la même pé-  
g 38,112 wa-  
1229 wagons  
les minutes

péditions du  
922, on trou-  
a chargé, à  
agne, 64,040  
me de 1256  
e d'un wagon  
chargements  
seaux. Pen-  
pédia, de la  
40 boisseaux  
80 boisseaux  
e 74,604,820

de Fort Wil-  
tion de 52%  
tes.  
te, les expé-  
que la mois-  
e Canadien  
ns par jour,  
nter. Chose  
vement des  
pas inférieur

ts de nez.—  
la narine qui  
ux narines à  
e saignement  
tantanément

CONS  
la laine, la  
uantité de

au marché  
Nous ven-  
e pommes,  
de la Nou-  
mission-  
la.

MISSION.

ODUCE

Québec.

TONS

pelé  
atte,  
tion,  
ants  
tout  
a fo-  
local

DREST  
ON

Québec.

## Vieux temps, vieilles choses

**Historique de la pomme de terre. (Extrait des Mélanges Historiques, de Benjamin Sulte). En Acadie et à la Baie St-Paul en 1776**

Il y a, dans les pays civilisés, un produit du sol qui est aussi populaire que le blé et plus abondant—c'est la pomme de terre. Voilà un peu plus de cent ans (1) qu'on l'apprécie à sa juste valeur en Europe, mais ceux qui l'y avaient transportée les premiers et mise en usage pour la nourriture de l'homme s'en servaient depuis longtemps déjà. Les Canadiens, par exemple, qui la firent connaître à la France, l'exploitaient en grand dans leur pays. Les navigateurs anglais des Antilles l'avaient introduite chez eux. Permettez-moi de vous raconter son histoire sans marcher trop vite, car je m'embrouillerais si vous me pressiez, et je tiens à être clair. Nous allons reprendre les choses de loin, sans nous perdre dans "les patates".

**PREMIERE DECOUVERTE.**—Les Espagnols avaient trouvé la bonne racine en question à Quito, où est située aujourd'hui la capitale de la république d'Équateur, sous l'équateur du côté du Pacifique. Dans la CRONICA DE PERU, publiée à Séville, en 1553, elle est désignée sous les noms de "battata" et "papa"; l'auteur de l'écrit qui en parle est Pedro Cieça; je regrette de ne pas avoir son texte sous les yeux, mais j'en ai un autre qui est, pour ainsi dire, de la même date.

### Les premières "patates" au Canada

**EN ACADIE VERS 1775.**—Nous arrivons à l'événement principal que comporte cette étude: La proscription des Canadiens en 1775 et l'arrivée en France de plusieurs de leur familles qui se fixèrent à l'entrée de la Loire sur Belle-Ile-en-Mer. Cette fraction du peuple malheureux apportait dans cette ancienne mère patrie un bienfait que la Providence destinait aux pauvres et aux riches du monde entier, et, dans les desseins de Dieu, des exilés sans ressources allaient semer en terre française les premières graines du fruit de l'avenir. Le temps n'était pas éloigné où les disettes les plus affreuses allaient ravager le royaume et où un ministre du roi dira au peuple mourant de faim: "Mangez de l'herbe".

Ecoutez le vice-amiral A. Thévenard, écrivant en 1880 sur ce qu'il a vu:

"Beaucoup d'émigrés de l'Acadie, qui n'avaient pas voulu rester sous la domination anglaise, furent établis sur Belle-Ile-en-Mer. On leur fournit des moyens aratoires et une subsistance; on y établit, par leur moyen, la culture des pommes de terre, d'où elle semble se propager sur le continent à l'avantage du peuple."

Nous savons que le premier groupe acadien de Belle-Ile-en-Mer fut augmenté de nombreuses familles durant les années 1757-60, et Monsieur Thévenard a raison de dire qu'elles ne voulaient pas rester sous la domination anglaise, puisqu'elles étaient expulsées de vive force.

M. l'abbé Ferland dit que, avant 1755, les Acadiens cultivaient la pomme de terre et il ajoute que cette plante fut introduite au Canada en 1754.

(1) N. B.—Ne pas oublier que ceci a été écrit dans la seconde moitié du siècle dernier.

## Le soin des trayeuses mécaniques

Bien que l'emploi des trayeuses mécaniques ne soit pas encore extrêmement vulgarisé chez nous, il en existe cependant plusieurs de différentes marques ici et là, dans notre province, et à en juger par des lettres reçues, la satisfaction n'est pas générale.

On sait que chez nos voisins des Etats-Unis, ces trayeuses mécaniques sont d'un usage beaucoup plus courant, ce qui ne veut pas dire que leurs possesseurs sont plus satisfaits que chez nous. Aussi, il ne faut pas s'étonner si les Stations expérimentales ont été bientôt embrayées de lettres érites sur le ton de la satisfaction ou du déboire, et demandant des conseils. Ces Stations se sont mises à l'œuvre, et on a trouvé que les résultats peu satisfaisants pouvaient généralement être attribués à l'une des trois causes suivantes:

### Causes des déboires

1. Pénétration de l'air vicié dans les gobelets de la trayeuse. Le remède indiqué fut de filtrer l'air avant sa pénétration dans la machine.

2. Les gobelets sales et laissés à terre, sans soins. Que le cultivateur soit soigneux, et cette cause de déboire disparaît d'elle-même.

3. La malpropreté des conduits en caoutchouc, par suite de l'usage de la machine. C'était là le point le plus difficile. Quel remède conseiller?

### Les soins conseillés

Il fut reconnu qu'il était nécessaire, non seulement de laver ces conduits en caoutchouc, mais encore de les maintenir dans un désinfectant quelconque, d'un emploi facile, et actuellement sur le marché, tel que des composés d'hyperchlorure.

Une pratique bien en usage consiste à rincer, immédiatement après la traite, dans de l'eau froide ou tiède, les chaudières, le tuyau principal de la trayeuse ainsi que les embranchements des tubes en caoutchouc auxquels s'adaptent les gobelets de la machine. Pour cela on plonge les gobelets dans une chaudière d'eau; la machine continue alors à fonctionner comme d'ordinaire, mais aspire de l'eau au lieu de lait, exactement comme pendant la traite.

On lave ensuite ces parties dans une eau contenant du borax, du soda ou toute autre poudre désinfectante, et on les rince à l'eau chaude. Le rinçage une fois terminé, on maintient ces parties plongées dans une solution désinfectante, et cela pendant tout l'intervalle des traites (1).

La même solution peut servir plusieurs fois, mais pour lui conserver toute sa force, il est bon d'y ajouter de temps en temps, disons une fois par semaine, une nouvelle dose. Généralement, les désinfectants commerciaux sont accompagnés d'instructions détaillées sur leur mode d'emploi; on doit les suivre à la lettre, si on veut obtenir les meilleurs résultats.

Remarquons bien que les parties en caoutchouc ne peuvent supporter la stérilisation à la vapeur, ce qui aurait pour résultat de les brûler.

On stérilise aussi chaque fois, à la

(1) Mais il faut avoir soin, immédiatement avant la traite, de rincer de nouveau ces parties dans une eau fraîche et pure, pour empêcher le goût de la solution désinfectante de se communiquer au lait.



D51

Lisez le Bulletin de la Ferme