

A LA VEILLEE

Glose hebdomadaire

Touristes, fruits, légumes et fromage

Dans ces mêmes colonnes la semaine dernière il était question de tourisme et d'hôtels ruraux. Quelqu'un qui, évidemment, connaît bien le sujet, donnait aux municipalités et aux hôteliers de sages conseils à l'effet d'accroître encore les sommes déjà rondettes que les touristes étrangers laissent tous les étés dans la Province.

Serait-il permis à un profane de renchérir sur ces conseils, ou plutôt d'y ajouter certaines précisions.

En 1923 cent mille touristes étrangers ont visité la Province de Québec, y laissant quelques millions de dollars américains et autres.

Les autorités en la matière—et elles ont en mains des preuves à l'appui—affirment que le nombre de ces voyageurs sera, cette année, d'au moins 140,000.

Que de légumes frais et que de fruits divers les cultivateurs de la Province pourraient vendre à tous ces étrangers si l'on savait attirer leur attention sur les produits de nos potagers et de nos vergers; aussi sur nos fruits sauvages. Nous savons un grand hotel qui revend jusqu'à \$5. aux touristes les melons qu'il paie de \$1.50 à \$3.00. Mais il n'y a pas que les melons à tenter les touristes.

Nos petits fruits et autres, fraises, framboises, cerises, bluets, etc., etc., nos pommes, nos prunes, nos légumes, tomates, maïs, céleri, concombres, etc., etc. tout cela convenablement préparé et présenté est très alléchant pour les touristes.

Que dire aussi de notre sirop d'érable, en bouteilles, notre sucre présenté sous la forme de tout petit pains, notre miel sous forme de gâteaux.

Mais il y a plus. Notre fromage canadien, offert sous forme de toutes petites meules de deux ou trois livres, constituerait une marchandise qui serait très vite recherchée d'une certaine classe—et pas la moins nombreuse—des touristes.

Nous estimons que le sujet mérite l'attention des fabricants de fromage, de leurs patrons, des hôtelleries et des marchands locaux.

C. L'Habitant.

Des chiffres à retenir.—D'après l'annuaire statistique, il y avait au Canada, en 1921, 40,000 milles de chemins de fer. Ontario en possédait 11,001 milles. Québec, 4,941 et la Colombie-Anglaise, 4,325. Ainsi, Québec qui compte plus de 30% de la superficie des neuf provinces, plus de 25% de la population et de la richesse du pays, n'a que 12% des voies ferrées canadiennes. Notre province n'a pas la moitié des voies ferrées d'Ontario, dont la population est à peine plus élevée et dont le territoire est moins étendu que le nôtre de 40%. Les provinces de l'Ouest, dont la population totale ne dépasse guère celle de Québec, ont quatre fois plus de chemins de fer.

Louis XIV, en apprenant la mort de Marie-Thérèse, s'écria: "C'est le premier chagrin qu'elle me cause".

Bouillie bordelaise, etc.

LA SALLE, MAN, 12 AVRIL 1924.

Monsieur le Rédacteur:—

J'ai lu un article du *Bulletin de la Ferme*, concernant les pommes de terre arrosées à la bouillie bordelaise. On y prétend que cet arrosage a pour effet de faire donner un meilleur rendement, et de meilleure qualité.

Je ne cultive des fruits et des légumes que pour ma propre consommation et celle de ma famille, c'est-à-dire en petite quantité.

Pourriez-vous me dire si l'usage pour arrosage à la bouillie bordelaise d'une pompe à main, à air comprimé, et faite de tôle galvanisée détériorerait cette pompe, à cause du vitriol contenu dans la bouillie bordelaise.

Aussi peut-on employer l'arséniat de plomb et l'ellébore pour arroser les pommiers et gadaliers; si les deux solutions sont nécessaires.

Enfin, la chaux et le vert de Paris seraient-ils une bonne solution pour arroser les patates? Votre etc, D. C.

Réponse.—La Bouillie bordelaise bien faite ne brise pas les appareils en tôle galvanisée. Cependant, si la bouillie contenait trop de vitriol par rapport à la chaux, il pourrait se faire que le vitriol attaquerait la soudure de votre appareil. Il n'y aura rien à craindre si vous fabriquez bien votre bouillie, si votre appareil est serti (agraffé) plutôt que soudé, comme le sont la plupart d'entre eux, et si vous avez la précaution de bien le rincer à l'eau pure après chaque usage. Dans la fabrication de la Bouillie bordelaise, il est souvent bon de mettre toujours un peu plus de chaux que de vitriol, surtout quand la chaux qu'on emploie est mauvaise, c'est-à-dire ne fond pas toute. La fabrication de la Bouillie renferme d'après la formule: 4 livres de vitriol, 4 livres de chaux vive et 40 gallons d'eau. Or il arrive qu'avec de la chaux médiocre, il faille en mettre 5 et même 6 livres au lieu de 4.

Pour arroser les pommiers l'ellébore ne vaut rien; servez-vous de l'arséniat de plomb de préférence. Si vous appliquez votre poison dans la Bouillie bordelaise, l'arséniat de chaux vous donnera de meilleurs résultats. Il ne faudrait pas employer l'arséniat de chaux seul, parce qu'il brûlerait le feuillage.

Quand on emploie du vert de Paris pour arroser les patates, il est toujours prudent d'ajouter un peu de chaux à la solution pour prévenir la brûlure du feuillage. Nous ne conseillons pas beaucoup le vert de Paris pour l'arrosage des patates; il est bien préférable de se servir de l'arséniat de plomb, qui étant une peinture, colle sur les feuilles. Vous avez déjà remarqué vous-même que le vert de Paris "débarque" à la première pluie, chose que ne fait jamais l'arséniat de plomb, quand il a eu le temps de sécher avant qu'il ne pleuve. Quoiqu'il en soit, la meilleure solution pour arroser les patates est la Bouillie bordelaise empoisonnée, qui non seulement détruit les insectes mais aussi

donne de la vigueur au feuillage et tient les maladies en échec.

Bouillie bordelaise signifie: Vitriol, Chaux vive et eau dans les proportions 4-4-40. Si la chaux n'était pas très bonne, il faudrait dire 4-5-40 ou 4-6-40. Les deux premiers chiffres se rapportent à des livres, le dernier nombre à des gallons. O. C.

LA PROTECTION DES FORETS.—Le ministre du domaine public, M. Mercier, annonçait récemment son intention de la réorganiser. Applaudissons! applaudissons! La conservation de la forêt primitive, par quelque moyen que ce soit, est probablement impossible, mais ce n'est pas une raison pour négliger des mesures qui empêcheraient chaque année des incendies désastreux et la perte de revenus qui s'ensuit pour le gouvernement. Les méthodes de protection actuelles marquent un grand progrès sur celles d'il y a vingt ans, alors que notre intéressante école de génie forestier naissait à peine et que l'Indien avec sa squoua et le chasseur blanc avec ses guides brûlaient couramment un million de dollars de bois pour faire cuire un cuissot de chevreuil. Elles se démoderont rapidement, cependant, si l'on n'y fait bientôt une place capitale à l'observation aérienne. Le sympathique commandant Quedrué l'a démontré dans une causerie récente à la Chambre de Commerce de Montréal, l'emploi de divers types d'avions et même de tanks opérant de concert, chaque appareil selon ses moyens d'action, pourra seul assurer à la forêt le maximum de sécurité réalisable. Ce travail de M. Quedrué a sans doute été imprimé: nos vaillants ingénieurs forestiers y trouveraient sans doute des suggestions à retenir. —La Rente.

Pour remplacer la grosse aiguille à coudre les toiles d'emballage.—Si vous n'avez pas sous la main cette aiguille, prenez une clef de boîte à conserves, e. g. de boîte à sardines, redressez-en la partie courbée formant anneau et aplatissez-la à coups de marteau puis aiguissez avec la lime. A l'autre bout de la clef il y a une fente destinée à recevoir la languette du couvercle de la boîte à sardines. Cette fente servira maintenant de chas. Passez-y le fil à coudre—et cousez. Vous voilà désormais à la tête de la grosse aiguille désirée.

Monsieur, se levant de table: —Voilà une omelette telle que ma mère avait coutume d'en faire. Madame avec un sourire délicieux: —Vraiment! j'en suis ravie. —Oui, ma mère n'a jamais réussi à faire quoi que ce soit de mangeable.

POURQUOI

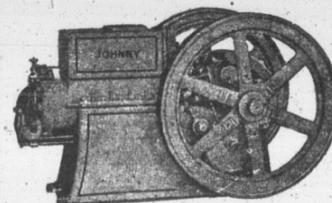
NOS CLIENTS EN SONT SI ENTHOUSIASTES

Il est le plus simple d'opération, le plus économique, fonctionnant avec l'huile de charbon, l'huile combustible ou l'huile brute.

- Pas de magneto
- Pas de batteries
- Pas d'étincelleur
- Pas de bobines
- Pas de fils
- Pas de lampes
- Pas de tubes à chauffer
- Pas de carburateur
- Pas de gazoline

Un moteur pour tous les besoins

CATALOGUE GRATUIT



La Machinerie OMEGA Ltée
St-Hyacinthe, - Qué.

Comité de surveillance des étalons

Liste des endroits où les inspecteurs du Ministère iront du 8 au 9 mai 1924 pour inspecter les étalons destinés à faire la monte en 1924.

Date	Endroit	Hôtel	Heures
Mai 8	Senneterre	Station C. N. R.	De 10.45 à 11.00 a. m.
" 8	Goulet	Station C. N. R.	11.30 à 12.00 a. m.
" 8	Barraute	Station C. N. R.	12.30 à 1.00 p. m.
" 9	Amos	Chez M. J.-O. Massicotte,	2.30 à 3.00 p. m.
" 8	O'Brien	Station C. N. R.	4.00 à 4.30 p. m.
" 8	Authier	Station C. N. R.	5.00 à 5.30 p. m.
" 9	Macamic	Station C. N. R.	9.00 à 9.30 a. m.
" 9	LaSarre	Station C. N. R.	10.00 à 10.30 a. m.
" 9	Dupuis	Station C. N. R.	11.30 à 12.00 a. m.
" 9	La Reine	Station C. N. R.	2.00 à 2.30 p. m.

S'il y a des propriétaires d'étalons pour qui ça ferait mieux l'affaire de présenter leur étalon à des stations qui ne sont pas mentionnées sur cet itinéraire, ils voudront bien en faire la demande à Monsieur J.-A. Rioux, agronome, de Macamic.

Veuillez faire connaître cet itinéraire à tous les propriétaires ou possesseurs d'étalons dans votre localité.

OSCAR LESSARD,

Secrétaire du Comité de Surveillance des Etalons

**PLANTS PLANTS
GRAINES DE SEMENCE**

Plants de tomate durcis "Bijou" à l'épreuve de la gelée \$10.00 le mille.
Livraison du 15 mai au 15 juin seulement.
Blé d'Inde (Bamtan doré) 20c la lb. Haricots (Fèves) 20c la lb.
Pois verts 25c la lb.

NOUS NE VENDONS QUE LES GRAINES DE SEMENCE QUI DONNENT LES MEILLEURS RESULTATS POUR LA MISE EN CONSERVE.

AVIS

Toutes nos cotations s'entendent F. A. B. Montréal, et toute commande doit être accompagnée d'un mandat, chèque accepté, etc. ou livraison sur paiement C.O.D.

Association des Fabricants de Conserves Domestiques Ltée
339 AVENUE VIGER, MONTRÉAL, Qué.