

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

LA PLANTE

Conditions essentielles à sa croissance L'AIR

Cette question de l'air se relie de si près à celle de l'eau, dernièrement traitée, qu'il est bon de rattacher aussitôt l'une et l'autre. Un exemple peut illustrer la chose.

Dans deux vases, mettons une même quantité de terre de jardin. Cette terre retient bien l'eau. Dans les deux, semons des pois. Mais dans l'un, gardons le sol constamment saturé d'eau. Dans l'autre, qu'il faut arroser au besoin, les pois pousseront bien; tandis que dans celui qui est imbibé d'eau, la germination va ralentir, et même si la température est basse, les pois vont pourrir.

Pourquoi cette différence? C'est que l'eau empêche l'air de pénétrer à la graine qui exige de l'air pour germer.

Nous allons voir d'abord qu'est-ce que l'air, son rôle général sur la terre; et enfin pourquoi est-il indispensable à la plante?

Comme le poisson vit dans l'eau, nous nous agitons dans un océan d'air appelé atmosphère.

L'air a les propriétés des autres corps, car c'est un corps, ou plutôt un mélange de corps gazeux. Comme tout autre corps, il occupe une place dans l'espace. Lorsque subitement votre casquette s'envole à quarante pieds, vous constatez fort bien que le vent est un courant d'air réel, très impoli parfois. Incolore sous une faible épaisseur, regardez au-dessus de vos têtes par une belle journée, et vous allez voir, surtout ce printemps, à travers le long cortège des nuages lourds et grisâtres, une petite trouée bleue par ci par là, sublime espoir de la belle saison tant attendue. Ce bleu de ciel, c'est la couleur de l'air aperçu en masse.

L'air est pesant. Ceci se vérifie par une balance de précision en pesant un ballon dans lequel on a fait le vide, et en le repesant plein d'air. Il y a une différence de poids.

De plus, comme tout corps gazeux, l'air cherche à s'éteindre. Vos grands frères, vous-même peut-être, faites de la bicyclette. Quand vous pompez un pneu dégonflé, c'est cette force de tension de l'air qui le durcit. Pourquoi? Parce que l'air tend à occuper le plus d'espace possible. Il le fera donc avec d'autant plus de force qu'il est plus comprimé. Retenons ceci: Nous nous en servirons pour expliquer l'origine des vents.

ADRIEN DESAUTELS.

Cours abrégés d'aviculture à Princeville, comté d'Artabaska, du 14 au 18 juillet 1924

Lundi, 14	
3-4 p.m.	Ouverture et enregistrement.
4-5	Résumé des cours sur la sélection (avec démonstrations)..... Rév. Fr. Wilfrid.
5-5.30	Discussion.
8-9	"L'Aviculture en France"..... G. Bouchard, M.P.
9-10	Vues animées..... A. Raymond.
Mardi, 15	
9-10 a.m.	Principes de la conduite d'une basse-cour pour assurer un succès dans l'incubation et l'élevage des poulets..... L. Crevier.
10-11	Incubation artificielle..... Rév. Fr. Wilfrid.
11-12	Problèmes de l'incubation..... W. A. Maw.
2-3 p.m.	Des éleveuses et l'élevage des poussins..... Rév. Fr. Wilfrid.
3-4	Nourriture et méthodes d'alimentation des poussins..... Geo. Robertson.
4. 30-5.30	Quelques problèmes dans l'élevage des poussins. W. A. Maw.
8-9	"L'Aviculture—source de revenus nationaux"..... Dr. S. Lafourche.
9-10	Vues animées..... A. Raymond.
Mercredi, 16	
9-10 a.m.	Maladies des poussins..... Dr G. H. Weaver
10-11	Les vitamines dans l'alimentation des jeunes sujets..... Geo. Robertson.
11-12	Alimentation et méthodes dans l'élevage des poulets..... J. D. Lang.
2-3 p.m.	Les problèmes dans l'élevage des poulets..... G. L. Landon.
3-3.30	L'élevage des dindonneaux et des oisons..... L. Crevier.
3.30-4.00	L'élevage des cannetons pour le marché..... J. B. Riordon.
4-5	La vente du surplus des poulets..... A. Raymond.
8-9	"La fermière et la basse-cour"..... A. Désilets.
9-10	Vues animées..... A. Raymond.
Jeudi, 17	
9-9.45 a.m.	L'engrassement en épинette..... R. Dumaine.
9.45-10.30	Chapomage (avec démonstrations)..... W. Mercier.
10.30-11	Résumé des cours sur l'accouplement et l'élevage..... W. W. Lee.
11-12	Examens.
2-5 p.m.	Cours des juges.
8-9.30	Vues animées et fixes sur les races de volailles. L. Crevier.
Vendredi, 18	
9-12 a.m.	Cours des juges.
2-5 p.m.	Cours des juges et examens.

Jardinage.

POUR AVOIR DU BON CELERI

Le céleri est l'une de ces plantes potagères dont la culture est encore trop peu connue, si ce n'est des maraîchers. On y gagnerait pourtant beaucoup à en avoir toute l'année, surtout pour les jours maigres. Le céleri assaisonne fort bien le pain et le beurre. Il fait aussi d'excellentes soupes et saucisses. Il se conserve facilement tout l'hiver, à la cave. Ces propriétés hygiéniques et médicinales sont fort vantée des médecins.

Voici comment on résume sa culture dans l'un de nos collèges d'agriculture où elle est florissante. Nous nous en sommes assurés.

Plantations.—On place le céleri dans une terre bien engrangée de fumier, vert, de préférence. Il se cultive en plates-bandes, à huit ou dix pouces en tout sens, ou dans des fosses ou sillons creux de dix pouces et larges de douze à quinze.

On met trois pouces de fumier dans le fond de la fosse et on le mélange avec la terre; puis on plante deux rangs de céleri, chaque plant à une distance d'environ huit pouces, en quinconce.

Arrosage.—Le principal soin de

culture est l'arrosage que l'on fait tous les jours. Le binage doit être assez fréquent pour entretenir la terre perméable.

Buttage.—Lorsque le céleri a atteint dix à douze pouces de hauteur, on commence le buttage que l'on fait en éboulant autour de chaque pied la terre extraite des fosses, opération que l'on répète deux ou trois fois dans le cours de la saison, en prenant soin de ne pas laisser pénétrer de terre entre les feuilles. Le déplantoir, ou une truelle, est l'outil propre à cette opération. Si cette terre était pauvre ou un peu forte, il faudrait en apporter d'ailleurs, car le céleri exige une terre très légère. Si on le plante dans une terre forte, ou si on le rechausse avec une terre forte, on peut s'attendre à le voir cesser de croître et étoffer sous une croûte de terre foulée et dure, après deux ou trois arrosages, lesquels sont cependant indispensables au céleri. Les arrosages à l'engrais liquide ou au purin, appliqués aux pieds des plantes, produisent de très bons effets.

Il existe des variétés de céleri dont le blanchissement s'effectue naturellement et sans buttage: c'est le céleri d'été ou le céleri d'automne. Pour la consommation d'hiver, le céleri vert est préférable; il se conserve plus longtemps. On le blanchit en cave.



RECOLTONS NOTRE GRAINE DE TREFLE



Les succès obtenus depuis plus de dix ans dans la Province de Québec pour cette culture sont des plus encourageants.

La Décoctionuse "Birdsell" a été un des grands facteurs du développement de cette belle et payante culture dans tous les pays agricoles du monde.

O. N. PICHE
St-Basile de Portneuf, - - - Qué.

Seul distributeur pour les provinces de Québec, le Nouveau Brunswick et l'Île du Prince Édouard, l'Etat du Maine, U.S.A.

8	9	10	H.
5	5	55	x1290
5	4	644	1094
M	5	543	1073
7	6	446	858
6	5	350	955
5	0	631	1034
5	0	132	1118
4	6	554	1167
1	5	233	982
5	2	341	1066
B	1	013	767
a	w	n	1409
5	5	41	980
5	6	38	840
3	0	643	1102
6	4	456	1229
5	6	243	973
0	0	325	464
5	0	743	752
6	5	441	986
			773 19139