

Journal d'Agriculture ILLUSTRÉ.

Montréal, 15 septembre 1894.

Table des Matières.

REFLEXIONS ET CONSEILS: PETITS CONSEILS—Récolte des patates, betteraves, carottes, panais, navets, choux de Siam et choux (avec gravures) 163 TRAVAUX DE LA PRINTEMPS POUR LE MOIS DE SEPTEMBRE 161 CHOUX ET AUTRES—Notre industrie laitière—En avant, toujours en avant—La culture de la betterave à sucre est profitable—Betterave à sucre employée comme fourrage—Cu tivons les pommes—Gare au chardon russe—Emparons nous du sol—Rapatriement—Fertilité des terres dans la vallée de Métapédias—L'industrie laitière dans le comté de l'Assomption—Le beurre d'Australie en Angleterre—Ne tuons pas les crapauds—Pâturages—Pâturages permanents—Culture des légumineuses 164 AGRICULTURE GÉNÉRALE: ENCOURAGEMENT A LA PRATIQUE DE L'ENSILAGE—AVIS 165 DEUX LETTRES DE M. G. A. GIGALET—Beurre et ferment—Nourriture des porcs—Bacon—Fromage canadien—Nos pommes—Volailles—Pois 165 CULTURE DES PLANTES-RACINES—Choux raves et choux (avec gravures) 166 LE SUCRE DE BETTERAVE—Son avenir au Canada 167 LA CHAUX DANS LA CULTURE 167 ENTRETIEN DES CHEMINS 167 NOTES COMMERCIALES—Notre foire en Angleterre—Le beurre canadien—Le miel 167 COLONISATION: AGENCES DE COLONISATION A MONTREAL ET A MISTASSINI—AVIS 167 SERVITORS ET OUVRIERS DE FERME—AVIS A CEUX QUI DESIRENT S'ETABLIR DANS LES VIEILLES PAROISSES—AVIS 168 LA REGION DU LAC TÉMISCAMINGUE 168 LES COLONS DU TÉMISCAMINGUE—Déclaration d'Alexis Bombardier 168 COLONISATION AU LAC ST JEAN 168 LES CANTONS DE L'EST 169 EN GASPE—Ste-Adeleide de Pabos 169 INDUSTRIE LAITIÈRE: PRIME POUR ENCOURAGER LA FABRICATION DU BEURRE EN HIVER—AVIS OFFICIEL 169 CONSEILS POUR LA FABRICATION DU FROMAGE POUR LES MOIS D'OCTOBRE ET DE NOVEMBRE 169 FROMAGE VERT 169 LA QUESTION DU PRIX DE REVIENT DU LAIT. REVUE MENSUELLE DE LA PRESSE LAITIÈRE—Le beurre canadien de l'Amérique—Lait écrémé pour les porcs—La vache canadienne et The A. D. and Stock Breeder, etc 170 ÉLEVAGE ET ALIMENTATION: LIVRES DE GÉNÉRALOGIE—AVIS 171 ÉLEVAGE ET CHEVAUX CANADIENS 171 NOURRITURE DES VACHES EN HIVER—Notes supplémentaires 172 ALIMENTATION DU BÉTAIL—Extrait du Rapport de la Société d'Industrie laitière 173 ENSILAGE OU BUTTERFAVES FOURRAGÈRES 173 APICULTURE: ÉPAISSEUR ET LONGUEUR DES CADRES 173 ARBORICULTURE ET HORTICULTURE: ÉCOLE D'ARBORICULTURE D'OKA—AVIS 174 RÉUNION DE LA SOCIÉTÉ PROVINCIALE D'ARBORICULTURE—Résumé des travaux de la convention de Knowlton 174 LA POMME A CIDRE AU CANADA 174 LE NODDLE NOIR—Maladie du prunier et du cerisier 175 ENSEIGNEMENT AGRICOLE: ÉCOLES D'AGRICULTURE—AVIS 175 SOCIÉTÉS ET CERCLES: CONVENTION AGRICOLE A RIMOUSKI 175 SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE SOULANGES—Résolutions adoptées 176

Convention agricole à Valcourt, comté de Shefford 176 CORRESPONDANCE: QUESTION ET RÉPONSE—Terre arpauprio—Gesso maritime du lac St-Jean—Culture d'aubépin—Vache morte d'une entérite—Traite incomplète—Prix du fromage—Luzerne—Petit-lait de fromagerie—La vesce est-elle une mauvaie herbe—Conservation du blé d'inde fourrage—Destruction des marguerites 177 STATISTIQUE AGRICOLE: L'AGRICULTURE DANS LE COMTÉ D'ARTHABASKA—Rapport du Dr. W. Grignon 178

Réflexions et Conseils.

PETITS CONSEILS.

Récolte des patates (Pommes de terre).—Les patates doivent être arrachées et entrées aussitôt qu'elles sont mûres; ce que l'on reconnaît par les fanes (appelées cotons par nos cultivateurs). Aussitôt que celles-ci commencent à sécher, ce qui arrive ordinairement vers la fin de septembre (à moins qu'elles ne soit échaudées), les patates sont mûres et ont tout à perdre en restant en terre. Une suite de mauvais temps peut les faire pourrir complètement, tandis que, si elles sont arrachées, séchées et mises sur le champ en petits tas chaulés, puis recouvertes de paille et d'un pou de terre battue, afin d'empêcher l'eau d'y pénétrer, elles se conserveront parfaitement, jusqu'à ce que le temps de les encaver soit venu.

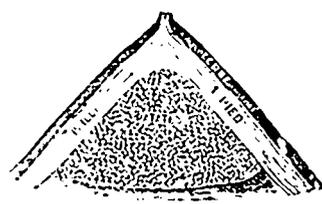
Charrue et herse.—Quand les rangs ont été bien faits, il est facile d'arracher les patates à la charrue. On emploie à cet effet la charrue ordinaire ou la charrue à deux versoirs. Il se fabrique maintenant plusieurs instruments tout exprès pour faire la récolte des patates; mais les meilleurs sont trop coûteux, et ne sont pas encore d'un usage général.

Comment procéder.—La plupart des cultivateurs brûlent les tiges ou fanes des patates. C'est un moyen rapide de s'en débarrasser. Mais comme ces fanes contiennent beaucoup de matières fertilisantes, outre les cendres qui en proviennent, il vaut mieux en faire un compost mélangé de chaux et de terre. S'il est bien fait, dès l'automne suivant ce compost pourra être étendu sur les prairies avec grand avantage. Dans les cas ordinaires, on enlèvera d'abord les fanes sur une petite partie du champ, lorsqu'elles sont trop longues pour être arrachées à la charrue. Puis on ouvrira les rangs à la charrue, et on laissera un rang non ouvert pour chaque rang qu'on ouvrira, ce qui permettra au labourer d'ouvrir plusieurs rangs à la fois. L'uis, quand les premiers seront ramassés, on pourra ouvrir ceux qui sont laissés dans les intervalles. En ramassant les pommes de terre, on en fera de suite de petits tas, qui pourront contenir à peu près 40 minots, et qui devront rester sur le champ jusqu'à ce que les patates soient bien séchées.

Chanter et couvrir temporairement.—S'il y a la moindre apparence de pourriture, il sera très utile de saupoudrer les patates avec de la chaux fraîchement éteinte. On peut en mettre en quantité, sans le moindre risque de dommage. On couvre ensuite ces tas de dix à douze pouces de paille, puis

de deux à trois pouces de terre, qu'on bat avec le dos de la ferrée. On fait au-dessus un trou de trois pouces que l'on bouche avec de la paille, afin de faire disparaître l'humidité du tas, et en laisser échapper la chaleur. Si l'on n'a pas le temps de couvrir immédiatement le tas de terre, il faut les couvrir chaque soir, avec de la paille, pour que la pluie n'y pénètre pas, et se hâter de couvrir au plus tôt de terre bien battue, avant que la pluie ne vienne mouiller toutes les patates et les exposer à pourrir. On doit les laisser ainsi jusqu'au temps où la température permet de les entrer sans danger. Si les patates étaient entrées immédiatement toutes humides, ou mises dans une cave chaude, elles courraient risque de pourrir complètement avant l'hiver et prendraient bientôt, dans tous les cas, un mauvais goût.

Mise en tas.—La gravure suivante indique comment se font les tas de légumes sur le champ. Ils doivent avoir trois pieds de largeur sur une



TAS DE LÉGUMES SUR LE CHAMP.

longueur convenable, et une hauteur aussi considérable que possible. On doit les entourer d'une petite rigole et les faire dans un endroit qui s'égoutte facilement.

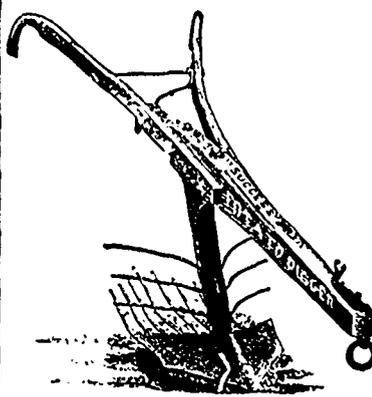
Herser chaque jour.—Il faut, chaque après-midi, et plutôt s'il y a apparence de pluie, herser plusieurs fois à partie du champ qui a été ramassé après le passage de la charrue; car si on négligeait de le faire, une grande quantité de patates, à peine couvertes de terre, seraient exposées aux gelées, si fréquentes dans nos nuits d'automne. Les herse à dents à ressort conviennent bien à ce travail.

Herser sur le travers.—Aussitôt qu'une pièce est arrachée de largeur suffisante, il faut encore la herser sur le travers, et ramasser de nouveau les patates qui peuvent se trouver à la surface. Après ces opérations, si elles sont bien faites, il en restera bien peu en terre. Si l'on peut labourer de suite, pour les guérets d'automne, et faire suivre la charrue par une ou deux personnes, il ne doit rester aucune patate en terre.

Conservation en cave.—Pour conserver les patates, il faut une cave sèche où l'air restera aussi froid que possible, pourvu qu'il ne gèle point, mais où l'air circule librement. Couvrir les patates d'un peu de chaux vive, en les entrant dans la cave, est un excellent préservatif, qui les assèche parfaitement et ne leur donne aucun mauvais goût.

Arracheuses mécaniques.—Nous donnons ici la représentation d'un arrache-patates d'un bon modèle pour les terres légères ou bien meubles. Il est désirable que les cercles agricoles s'organisent de manière à s'assurer l'essai consciencieux et complet des nouveaux instruments qui peuvent leur être recommandés. Nous n'avons

pas assez d'expérience en cette matière pour recommander les instruments nouveaux dont on se sert sur les grandes fermes pour arracher les patates. A chacun de ceux qui la chose



ARRACHE PATATES.

intéresse de juger par lui-même si de pareilles machines peuvent être employées économiquement.

Récolte des betteraves, des carottes et des panais.—Ces légumes sont le plus souvent profondément enfoncés en terre. Pour les arracher facilement on enlèvera le versoir de la charrue et on labourera profondément ainsi, sans versoir, le plus près possible des racines, sans les attaquer cependant. Ainsi déchaussées, ces racines viennent facilement à la main. On enlève alors les feuilles et on les met immédiatement en cave, ayant soin, pour les légumes suffisamment longs et gros, de les corder en rangées doubles dans la cave, laissant un espace suffisant, entre chaque rangée de double corde, pour que l'air puisse circuler et aider à leur conservation. Ce travail n'est peut-être pas indispensable, mais il aidera puissamment à la conservation de ces précieuses racines, et il permettra d'en conserver un plus grand nombre dans une même cave.

Récolter avant les gelées.—Pour récolter les betteraves, les carottes et les panais il ne faut pas attendre trop tard. Ces racines sont sensibles à la gelée, et se conservent mal en cave lorsqu'elles ont déjà souffert du froid. On devrait donc, règle générale, les encaver dès le commencement d'octobre, excepté dans les parties de la province où le climat permet d'attendre un peu plus longtemps, avec parfaite sûreté.

Conservation des feuilles.—Les fanes ou feuilles de ces légumes sont très recherchées par le bétail et ont une valeur alimentaire considérable, mais il est bon de leur en donner peu à la fois, pour ne point les exposer à des diarrhées qui peuvent les affaiblir beaucoup. Il faut couper les feuilles sans attaquer le légume. Le meilleur moyen de les conserver est de les mélanger par lits minces à de la paille sèche.

Récolte des navets et des choux de Siam.—Les navets, surtout les choux de siam, peuvent rester sur le champ plus longtemps que tous les autres légumes et endurer, sans dommage, une gelée assez forte, pourvu que la terre dégèle avant qu'on les entre. Il faut couper toutes les feuilles avec soin, et ne pas attaquer les navets eux-mêmes, éviter également de les meurtrir pendant qu'on les encave, car ces meurtrissures les exposeraient à se gâter.