

vateur voulait se donner la peine de trier à la main seulement une livre de semence et ensemer pour commencer une petite parcelle de terrain qu'il tiendra bien sarclée pendant toute la saison de végétation, il aura de la semence propre; avec le produit de cette parcelle il pourra ensemer un champ beaucoup plus considérable l'année suivante.

2. *La mauvaise culture facilite la propagation des mauvaises herbes qui se trouvent déjà sur la ferme.* Ne vous servez pas d'un disque ou d'un instrument qui coupe les tiges souterraines en petits morceaux sur un champ infesté de mauvaises herbes comme le chien-dent, le liseron et le laitron, etc. Ces petits morceaux repoussent. Il est très difficile de les ramasser et ils peuvent s'éparpiller sur toute la superficie du champ. Servez-vous sur un sol de ce genre de machines qui ameublissent le sol suffisamment pour que l'on puisse faire remonter les tiges souterraines à la surface pour les rassembler au râteau, les sécher et les brûler.

La terre très infestée de ces mauvaises herbes doit être jachérée en été ou plantée d'une plante sarclée, en rangs suffisamment espacés pour que l'on puisse cultiver fréquemment entre les rangs. Demandez le bulletin S-8, "Mauvaises herbes et leurs graines", et la circulaire d'exposition N° 45, "Connaissez-vous vos mauvaises herbes" au bureau des publications du Ministère de l'agriculture, Ottawa.

H.-T. Gussow,  
Botaniste du Dominion.



## Production de la graine de légumes

(Suite)

### Nombre et Variétés à Cultiver

Comme la valeur de toute graine dépend de sa pureté, non seulement par son exemption de graines de mauvaises herbes, mais encore par son exemption de toute autre graine d'autres variétés, il faudra donc éviter qu'elle ne se mélange. Le croisement des variétés étant surtout à craindre, il serait mieux surtout pour un débutant, de ne cultiver qu'une seule variété de choux de Siam, de betteraves et de navets.

Cependant en espaçant les variétés de 300 verges (distance recommandée par la Ferme Expérimentale d'Ottawa), il n'y aura aucun danger que le croisement se fasse pendant la floraison qui est le moment le plus difficile pour le maintien de la pureté des variétés de racines.

### Plantation des Portes-Graines

On plante les racines dès que le sol est en bon état au printemps. Il semble d'après les expériences de la Ferme Expérimentale d'Ottawa que le moment le plus favorable est celui qui a donné une augmentation de

rendement de 15 à 20%, est la première semaine de mai. Ceci peut varier d'après les localités et la saison. Il faut rouler le terrain, puis on le marque à 24" x 24" pour les petites variétés; 30" x 15" pour les carottes; et 30" x 30" pour les betteraves. (Le marquage du terrain peut se faire au moyen d'un marqueur semblable à celui dont on se sert pour la culture du blé d'Inde en carreaux).

Trois hommes avec un peu de pratique peuvent planter de 2800 à 3000 racines par jour en employant la méthode suivante:

Un homme dispose les racines à leur place sur le champ, un autre creuse les trous et un troisième enterre les racines.

Il faut que le sol soit assez profond pour nous permettre d'enterrer les racines jusqu'au collet et ceci est très important pour la bonne venue des tiges.

L'emploi de la charrue dans la plantation revient généralement moins cher que la bêche, mais elle ne peut être employée que dans les sols relativement légers et de culture facile. On ouvre une raie à la charrue, on place les racines à demi couchées le long de la tranche de terre, disons à 24" d'espacement, ensuite on recouvre les racines au moyen de trois autres raies et on plante dans la quatrième, ainsi de suite.

Lorsque toutes les racines sont plantées, il ne faudra pas négliger de donner des binages soigneux (avec la bineuse à cheval) pendant la première partie de l'été. L'emploi de cette bineuse cessera quand les tiges à graine ont atteint une hauteur de 12" à 18" pouces.

### Récolte et battage

Le temps de la récolte est le plus difficile et celui qui demande le plus d'attention parce que la graine ne mûrit pas uniformément, non seulement entre les différentes plantes, mais dans la plante elle-même. Les graines du bas de la tige sont les premières formées et mûrissent avant les autres. Il faudra donc les surveiller et les récolter avant qu'elles tombent sur le sol.

On reconnaît qu'une graine de betterave est mûre et prête à être coupée lorsqu'elle offre une surface demie pâteuse sur sa section transversale; la graine du chou de Siam peut être récoltée lorsque les gousses inférieures sont d'une couleur brune et celles du sommet d'une couleur jaunâtre.

Quand on cultive la graine en petite quantité, on peut facilement trouver un endroit bien aéré pour la faire sécher. On suspend les tiges au plafond en ayant soin d'étendre en dessous un drap ou couverture quelconque pour recueillir les graines qui tombent. Dans les grandes cultures, il faut sécher les tiges sur le champ. On les attache alors en gerbes lâches et on les rassemble en moyettes ouvertes jusqu'à ce qu'elles soient assez sèches pour être rentrées.

On bât aussitôt que possible après la rentrée, on nettoie les graines au moyen d'un crible à vent ordinaire, puis on les étend en couches minces que l'on remue chaque jour jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches. On peut ensuite les mettre en sac en toute sûreté.

J.-R. SAINT-ARNAUD, B.S.A.  
Agronome-adjoint.

## Le sucre de betteraves

Un confrère signale les progrès de l'industrie de la betterave à sucre au Canada.

Depuis quelques années, dit-il le Canada s'est engagé dans la culture des betteraves à sucre avec un merveilleux succès. Il a été prouvé que certaines contrées du Canada sont idéales pour la culture de ces plantes remarquables et la méthode de manufacture étant moderne les betteraves produisent un sucre sans rival.

—Est-il aussi bon que celui de cannes? Telle est la question des ménagères.

Probablement ces dernières en servent tous les jours à leur table sans s'en rendre compte.

Le Canada ne fait que suivre les exemples donnés par l'Europe. En Angleterre le sucre de betteraves est presque exclusivement employé pour la table et les confitures. Les fabricants de confitures, en Angleterre, réputés dans le monde entier pour leurs produits, font usage de sucre de betteraves.

Il y a deux usines dans Ontario.

Dans les comtés d'Essex, Kent, Lambton, Waterloo, Wellington et Huron, des milliers d'acres sont révolus à la culture des betteraves à sucre; et chaque jour 1,800 tonnes de ces betteraves sont converties en sucre. La nouvelle usine ajoutera une augmentation de 1,500 tonnes de betteraves par jour, ce qui formera une totalité de raffinage de sucre qui demandera une exploitation de 18,000 acres de terre et qui signifie un débours annuel de \$2,000,000 pour les betteraves seulement.

Comme nous importons chaque année pour des millions de piastres de sucre, nous aurions avantage à le produire nous-mêmes.

L'industrie de la betterave à sucre, tout comme l'industrie laitière, est donc destinée à de grands développements au Canada, et même dans notre province.

## Des patates et des fèves, s. v. p.

La cherté des patates et des fèves, depuis deux ans, s'accroît d'une façon extraordinaire. Ces produits, bien qu'ils aient été fournis par nos cultivateurs en proportion suffisante pour désapprouver la désinvolture de certains gros commerçants trustards et malhonnêtes, ces produits n'ont cependant pas figuré en quantité assez considérable sur l'échelle des récoltes en 1918.

Nous avons, pour deux raisons, le devoir impérieux d'en augmenter les rendements cette année. Premièrement, la culture des patates et des fèves assure aux producteurs des recettes plus payantes que par le passé. Ensuite, elle est demandée par le consommateur, qui cherche en ces produits, un substitut rationnel à d'autres aliments d'un coût plus dispendieux et d'une rareté peu contrôlable.

Les patates et les fèves remplaceront partiellement les viandes chez les ouvriers d'intérieur, les professionnels, employés de magasins, gens de bureau, populations étudiantes, etc. Et ceux qui contribueront ainsi à diminuer le prix exagéré des aliments, indispensables à notre subsistance, auront rendu à leur province un service appréciable que le patriotisme ne doit plus dédaigner.

A. D.