entaires t Nouvelles

933, la hausse de l'ensemgros a été d'environ 8%, sse des produits de la fer-%. Le pouvoir d'achat de 'en trouve augmenté d'au-

le terre sont très fréquems pour l'alimentation des erme, principalement des il laitier. Les producteu les grands marchés et pa is de faire la classification, petits tubercules et ceux à cette fin particulière. important pour nous, eurs à l'article que publie un de nos distingués colla-Bernard Baribeau, de Ste-atière, sur les dangers que

pour la santé des humains

consommation de pommes

ement du Ministère fédéral qui prohibe la présenta-ix âgés de plus de six ans régionales et provinciales. mer à ce règlement pour ois accordés par Ottawa à elles. Au nom des éleveurs c, M. S.-J. Chagnon a prorèglement qui ne s'harmoavec la propagande qui se dans la province de Qué-des taureaux âgés.

servations, M. Stan. Cha-ue l'éleveur qui yeut avanmployer un vieux taureau preuves et nous l'encourales expositions. Le règle-par le fédéral signifie donc s viendront aux expositions ontrer leurs vieux taureaux les exposants n'arriveront faire leurs dépenses. nis il se fait un mouvement

n faveur de la qualification elon les aptitudes de repro-ières de leur progéniture. s s'en rapporter seulement ons des ancêtres, il faut que qualification ait donné ses es de valeur. Nécessaire ur cela que le géniteur mâle certain âge pour être classé des taureaux d'élite.

itre preuve que notre proveur des bons vieux géniteurs est fort à propos et les posés devraient être de ettre aux éleveurs qui concrifices pour faire l'élevage ent toutes les chances lé er quelques bénéfices av

s'instruire". Le culti an disait quelque part, un grès agricole de chez-nous, ssir, posséder un bagage de en ce qui a trait à sa noble acoup supérieur à l'agri-

siècle de progrès nous vise révolutionne dans les rien d'important aux extrées les parties de l'univers. ieux, ceux que nous voyons à peu à regret, de dire: se plus comme dans notre us élémentaire logique doit i devrons lutter demain, que ns d'autrefois ne devraien ourd'hui. De là cette néce plus long qu'autrefois at qui nous aideront à triomcles qui surgissent tous les acoursière, revient aujour-jet de l'instruction en énus causes qui nous obligent à me if appuie plus particudes points que nous avons , pour démontrer à ceux t encore de la nécessité de agricole pratique comment de connaissances agricoles ler à triompher des impasses cés les présentes difficultés Soyons à la page, et lisons "On veut s'instruire", par ière, ass.-agronome régional paomique No 4.

ite à la page 95)

Le soin de la truie portière

Par J.-R. PELLETIER, Station expérimentale, fédérale, Ste-Anne de la Pocatière, P. Q.

Les portées de jeunes cochons viennent généralement au monde entre février et mai dans la province de Québec. L'élevage mai dans la province de Québec. L'élevage du porc est encore trop négligé sur bien des fermes du Québec, et c'est un tort; chaque cultivateur devrait garder au moins une truie par six vaches, et il devrait augmentergraduellement son élevage pour arriver à cette quantité. Une chose essentielle pour réussir dans cet élevage est de choisir les truies qui élèvent un grand nombre de porcs vigoureux dans châque portée. Le cultivateur qui achète des jeunes porcs tous les printemps n'a aucune excuse pour le faire. aucune excuse pour le faire.

C'est entre la naissance et le sevrage qu'il meurt le plus de porcs, et comme ce pertes suppriment une grosse partie des profits, il est important de les prévenir. Elles sont dues pour la plupart à une mau-vaise alimentation ou à de mauvais soins. à des quartiers peu hygiéniques ou peu confortables, et au manque d'exercice pour la truie portière et pour les jeunes

Les loges pour la mise-bas doivent être pourvues d'une barre de garde ou barre protectrice, placée à dix pouces du plancher et à douze pouces du mur. Cette barre placée tout autour de la loge empêche la truie d'écraser ses petits contre le mur. Si le plancher est froid et humide, on fera bien d'ajouter un faux plancher est avec en le moit é de l'espace et couvrant environ la moitié de l'espace et sur laquelle la truie pourrait dormir. Il vaut beaucoup mieux avoir un bon plan-cher recouvert d'une légère litière de paille courte qu'une mauvais plancher garni d'une couche épaisse de grosse paille dans laquelle les petits peuvent s'empé-

La truie doit être mise dans sa loge huit ou dix jours environ avant la mise-bas. ou dix jours environ avant la mise-as. Elle a ainsi le temps de s'habituer à ses nouveaux quartiers et à ceux qui la soi-gnent; elle est plus satisfaite et plus facile à nourrir. Les truies fatiguées ou maltraitées à ce moment tuent ou blessent leurs petits. Traitez-les avec douceur, ne laissez pas dans leurs loges des choses inutiles comme des auges, etc. Evitez pardessus tout les gros écarts de température et les courants d'air. Au moment du sevrage, dérangez la truie le moins possible et elle ne se lèvera pas sans nécessité.

Si la truie est constipée, ajoutez à la ration de ½ à 1 once de sels d'Epsom. C'est une erreur que de suralimenter la truie avant et après la parturition. Voici le système d'alimentation adoptée à la Station expérimentale de Ste-Anne de la Pocatière; immédiatement après la misebas, donnez à la truie une quantité limitée de buvée chaude, composée de lait écrémé. de son et d'avoine moulue. Au repas sui-vant donnez la ration d'allaitement, en petite quantité pour commencer. Au bout de quelques jours, si la portée est normale. augmentez graduellement la ration pour arriver au bout d'une semaine à tout ce que la truie peut consommer. L'allaitement est une grande fatigue pour la truie et il faut la nourrir généreusement. Lors-que les petits ont de deux à trois semaines. on leur donne de l'eau ou de l'avoine ronde ou broyée dans des auges séparées pour les habituer à manger.

On recommande la ration suivante pour donner avec du lait écrémé: 1 partie de son, 2 parties de petit son (gru rouge); 2 parties d'avoine moulue et 1 partie d'orge moulue. A chaque 100 livres de ce mélange on ajoute 2 livres de matière minérale composée de ¼ partie de sel, ½ partie de farine d'os et ½ partie de chaux broyée.

Le lait écrémé est l'un des meilleurs aliments pour la truie portière, à condition qu'il soit frais. Le vieux lait écrémé, ou le lait de beurre provoque souvent la diarrhée chez les jeunes porcs ou des troubles de la digestion chez la truie.

"L'emploi d'engrais chimiques sur pâturages augmente non seulement la production laitière journalière, mais aussi le nombre de jours pendant lesquels il est possible de garder les animaux au pâturage."

Un danger pour l'homme et les animaux

Par B. BARIBEAU, Ste-Anne de la Pocatière

(Spécial au "Bulletin de la Ferme")

On sait fort bien que tous les aliments employés pour la consommation humaine peuvent se gâter, et une fois gâtés, ils présentent des dangers sérieux pour la santé. Nous désirons rappeler ici aux lecteurs les accidents causés par ce qu'on appelle généralement "L'empoisonnement par les ptomaines".

Les pommes de terre sont exposées à subir des altérations spontanées qui modifient défavorablement, leurs quelités ali-

subir des altérations spontanées qui modi-fient défavorablement leurs qualités ali-mentaires. Si on les laisse pendant quelque temps dans un endroit éclairé ou exposé au soleil, toutes les parties qui sont frap-pées par la lumière diffuse ou par les rayons solaires prennent une coloration verte qui se propage dans la zone corticale. Il s'est alors développé un principe âcre qui communique aux tubercules un goût désa-gréable et qu'on appelle solanine. Cette gréable et qu'on appelle solanine. Cette alteration cesse si on renferme pendant quelque temps les pommes de terre verdies dans une cave ou dans un endroit obscur elles peuvent ainsi perdre leur coloration verte et leur goût âcre.

A plusieurs reprises nous avons constaté nous-mêmes les résultats désagréables causés par la consommation de pommes de terre verdies, c'est-à-dire qui contenaient des accumulations d'un alcaloide spécifique (en réalité un glucoside alcaloide) du genre de Solanum. Elle provient de nombreuses espèces du genre Solanum qui comprend notre pomme de terre commu-ne (Solanum tuberesum). Elle a un goût désagréable, elle est amère, âcre, exerce une sensation désagréable et persistante sur la langue. Elle est légèrement soluble dans l'eau qu'elle rend savonneuse lors-qu'elle est agitée. Elle se rencontre dans les tissus intérieurs de l'épiderme de la pomme de terre et autour des germes ou des yeux. Sa quantité est un peu plus forte chez les tubercules en voie de ger-mination, et tous les observateurs sont unanimes à dire que les tubercules verts ou verdis en contiennent des quantités très fortes. Microchimiquement, la présence de la solanine peut être démontrée, par l'action de l'acide nitrique ou l'acide sul-phurique qui entraîne une réaction assez

prononcée de couleur rouge. Il est évident que toutes les pommes de terre contiennent de la solanine, mais en si petite quantié qu'elle n'offre aucun danger. Il paraît être évident également que la quantité de solanine augmente dans certaines conditions, et surtout pendant le procédé de germination. Normalement. on trouve la solanine à une petite distance des yeux, et lorsque les germes se forment. l'alcaloide remonte dans les germes jus qu'à une distance considérable. Par consé quent, un bon moyen d'empêcher les mauvais effets de la solanine est de rompre les germes, ce que l'on peut faire naturel-lement avant d'employer les pommes de

Nos observations nous portent à croire que la quantité de solanine est également influencée par les conditions de culture (c'est-à-dire des pommes de terre recouver-tes insuffisamment de terre par un mauvais rechaussage ou buttage), par une exposi-tion prolongée sur le champ après l'arrachage et par les conditions d'entreposage surtout dans les caves de famille. Nous recommandons aux ménagères de ne pas garder les pommes de terre dans des contenants ouverts quand bien même elles ne seraient exposées qu'à une lumière diffuse. Ici, évidemment, les conditions sont les meilleures pour provoquer la

formation de la solanine Nous avons demandé à un certain nombre de personnes de mâcher de petits mor-ceaux de pommes de terresortis decontenants ouverts et exposés à la lumière pour voir elles pourraient découvrir le goût singulier dans ces pommes de terre, sans en avoir été averties. Elles l'ont découvert dans tous les cas parce que les pommes de terre crues donnaient, lorsqu'on les mâchait, cette sensation caractéristique persistante qui s'associe à la présence de la solanine La cuisson ne détruit pas la solanine, car elle est à peine soluble dans l'eau. Il est évidemment plus difficile de le faire lorsque les pommes de terre sont assaisonnées pour la table. Nous avons pu également associer une couleur singulière de la peau des pommes de terre crues avec la présence de la solanine. Tout le monde connaît la couleur plutôt grisâtre de la peau que présente une pomme de terre bouillie, non pluchée, lorsque l'on la laisse refroidir. La peau des pommes de terre crues conte-

nant de la solanine en quantité suffisante pour causer des désordres ressemble à une pomme de terre bouillie et l'on pourrait avoir recours à la mastication expérimentale d'une petite quantité pour en découvrir la présence.

Toutes les pommes de terre verdies dont

nous venons de parler, si redoutables pour l'homme, ne le sont pas moins pour les animaux, et elles peuvent occasionner des accidents et souvent la mort lorsqu'ils en mangent beaucoup ou lorsque leur nourriture porte sur un assez grand nombre de

tubercules verdis.

Dans les caves et les caveaux humides, il se produit au printemps une autre altéra-tion qui croit à mesure que la température s'élève et que la saison s'avance. Les bourgeons qui étaient peu apparents au moment de la récolte se développent et donnent des germes qui peuvent atteindre plus de quatre pouces de longueur. Aux mois de juin et juillet, on voit souvent se développer en certains points de ces germes, de petits tubercules ronds ou rejetons d'une couleur verte et dont la grosseur vad'une couleur verte et dont la grosseur va-rie depuis celle d'une noisette jusqu'à celle d'une noix. Les pousses enlevées, les pommes de terre germées ne paraissent pas avoir éprouvé de changement, mais, si on les fait cuire. on constate qu'elles ne sont plus farineuses elles prennent une consistance pâteuse, une apparence semi-trans-lucide et une saveur fade légèrement su-

On peut, avec quelque attention, constater les signes de cette altération à la présence de cicatrices peu apparentes que les germes arrachés ou rompus ont laissées à la surface des pommes de terre qui sont

devenues moins fermes au toucher.

Il faut donc se métier des pommes de terre germées et ne les donner aux ani-maux qu'en minime quantité, et après avoir enlevé les germes et la pelure. Elles sont un poison. Quant aux pommes de terre noircies, elles doivent toujours être rejetées. Enfin, il faut savoir aussi que les drèches de pommes de terre, dans l'alimentation du bétail, peuvent occasionner des maladies.

Le contrôle laitier et le contrôle de la ponte.

Les principales initiatives du gouvernement fédéral en ce qui concerne les bestiaux.

Le but de tout système d'élevage natio-nal doit être d'améliorer la grande masse des bestiaux en général, et ceci ne peut se faire que par un système de sélection qui établit clairement l'aptitude à la produc-tion et pourvoit à la distribution de la progéniture des animaux d'un grand mérite. Il est certes essentiel que l'on connaisse la pureté de la souche d'un animal que l'on désire employer pour l'amélioration des troupeaux, mais il est peut-être encore plus nécessaire que l'on soit renseigné sur le mérite de ses ascendants immédiats c'est-à-dire de ses ancêtres proches, tout aussi bien que sur celui de l'animal en question. Dans certaines catégories d'animaux de la ferme, il est possible d'évaluer exactement reme, il est possible d'evaluer exactement ce mérité, en ce qui concerne la capacité de production, et de l'inscrire (c'est ce que l'on appelle le contrôle laitier du Livre d'Or pour les vaches et le contrôle de la ponte pour les poules).

Les services de ce genre, qui sont nécessairement d'une portée nationale, sont régis par la Division de l'Industrie Animale, du Ministère fédéral de l'Agricul-ture; les services les plus importants sont le contrôle du Livre d'Or pour les vaches laitières et le contrôle de la ponte pour les volailles. Il y a quelque trente ans la pro-mulgation de la Loi des Généalogies du Bétail a pavé les voies pour l'établissement de livres généalogiques canadiens, et en des années plus récentes, la Division de l'Industrie Animale a beaucoup aidé au progrès en donnant une reconnaissance officielle au type désirable, qui doit accompagner la capacité de production dans les animaux de race pure de certaines catégories. Cette Division conduit actuellement deux services couvrant tout le Canada et qui ont été établis pour cette fin, savoir : l'enregistrement supérieur pour les taureaux laitiers et l'enregistrement supérieur pour les porcs.

be contrôle de la ponte a non seulement

PERDIT DU POIDS CHAQUE SEMAINE

La façon idéale de maigrir

Une femme écrit pour dire comment elle perdit son surplus de graisse méthode semble bien la me lleure.

"J'ai 49 ans, je mesure 5 pieds 5½ pou-ces et je pesais 190 livres lorsque je com-mençai à prendre chaque matin une cuille-rée à thé rase de Sels Kruschen. Je me mis à maigrir lentement, mais sûrement. Des semaines, je perdais 2 livres, d'aut es semaines seulement 1 livre — jusqu'à ce que finalement mon poids se fut abaissé à 154 livres. Jamais je ne me suis mieux portée de ma vie — je me sens plus légère et plus jeune de plusieurs années."

Mme. W. I.

Pris régulièrement chaque matin, les

Sels Kruschen ont pour effet d'assurer l'élimination naturelle des substances alimentaires non digérées et des matières aqueuses inutiles. C'est l'accumulation de ces matières qui provoque la formation de tissus graisseux disgracieux.

OFFRE D'ESSAI GRATIS

Si vous h'avez jamais essayé Kruschen—faitee-le maintenant à nos frais. Nous avons distribué un très grand nombre de paquets "GIANT" spéciaux, qui vous permettront de juger par vous-même combien notre prétention est juete. Demandez à votre pharmacien le nouveau paquet "GIANT" à 75c.

votre pharmacien le nouveau paquet "GIAN" à 75c. Cect comprend notre bouteille au prix régulier de 75c, ainsi qu'une bouteille d'essai doce suffisante pour environ une semaine. Ouvrez d'abord la bouteille d'essai, prenez-en. Si, ensuite, vous étec abouturent convaincu que l'efficacité de Kruschen n'est pas telle que nous le prétendons, la bouteille r'equilère qui reste est aussi bonne que lors de son acha: Rapportez la. Votre pharmacien est autorisé à vous remettre immé diabément votre 75c. et sans discussion. Vous aurez essayé Kruschen, gratuitement, à nos frais. Rien de plus raisonnable, n'est-ce pas l'abriqué par E. Griffiths Hughes, Ltd., Manchester, Angleterre (fondée en 1756). Importateurs McGillivray Bros Ltd., Toront

conquis une place très en vue dans l'industrie avicole canadienne pendant les qua-torze ans qu'il a fonctionné, mais il s'est aussi acquis une réputation mondiale comme facteur tendant à l'amélioration des basses-cours de la ferme. La pre-mière initiative a donné naissance à trois autres qui sont comme des chaînous dans le système général de l'amélioration des volailles, savoir, l'approbation des cochets, l'approbation des basses-cours et l'approbation des couvoirs. Il a été démontré cue ce contrôle peut fort bien être pratiqué sur la ferme avec un degré d'efficacité et d'exactitude suffisant pour

mériter une certification officielle. La valeur de ce système est parfaitement établie par sa croissance rapide, par l'acceptation mondiale des productions enregistrées et par la rapidité avec laquelle les autres pays l'adoptent. Le contrôle de la ponte pour les volailles est administré par les services avicoles de la Division de l'Industrie Animale; il est ouvert à tous ceux qui ont des volailles de race pure. saines, tenues dans de bonnes conditions sanitaires et dans un poulailler pourvu de nids-trappes satisfaisants.

Les affaires dans Québec. Le volume du commerce de gros est nettement plus considérable que durant la même période l'an dernier. Le commerce de détail rural est tranquille; dans les villes, stimulé par les ventes d'occasion, il accuse une reprise sur 1933. Les papeteries ont un coëfficient de production un peu supérieur à celui du mois précédent. Les usines de soie naturelle et artificielle travaillent toujours plein temps. Les usines cotonnières et lainières sont généralement fort actives. Les fabricants de confection pour hommes, de lin-gerie pour dames et de chaussures accusent des opérations plus étendues. Les facteurs de meubles ont beaucoup d'ouvrage. La métallurgie légère a augmenté ses affaires; le gros outillage et les produits des fonde ries sont plus demandés. Le froid excep-tionnel et l'abondance de la neige ont entravé l'abatage du bois. Le bois de construction destiné au marché américain est constamment en demande et les prix tendent à monter. Les prix des produits de la ferme – surtout les porcs – se sont raffermis le mois dernier. Le bétail hiverne

Votre cheval TOUSSE-T-IL? Évitéz le SOUF-FIE. Donnez-lui ANTI-TOSSA. Le meilleur re-mêde connu. Par poste 85. Pour toute autre mala-die, consultation gratuite. Ecrivez-nous. The General Veterinary Drugs, Ltd., Hull, Qué. Établie en 1899.