

Si votre

ABONNEMENT

est échu

Veuillez donc utiliser immédiatement le coupon d'abonnement que nous publions dans le dernier couvert de ce numéro, vous nous obligerez infiniment.

JUILLET 1936

Le soleil entre au Lion le 22, à 8 h. 18 m. du soir.			
● P.L. le 4, à midi 35 m.	● N.L. le 18, à 10 h. 19 m. du matin.		
● D.Q. le 11, à 11 h. 28 m. du matin	● P.Q. le 26, à 7 h. 36 m. du matin.		
D	Jours	Clr	FETES ET RUBRIQUES
19	DIM.	vr	VII apr. la Pentec.
20	Lundi	b	Saint Jérôme Emilien, Conf.
21	Mardi	fb	Sainte Praxède, Vierge.
22	Merc.	b	Sainte Marie Madeleine, Pénit. Credo.
23	Jeudi	r	Saint Apollinaire, Ev. Mart.
24	Vend.	vl	Vigile de saint Jacques, Ap.
25	Sam.	r	Saint JACQUES le Maj. A. 2 cl.

Messe basse quotidienne de requiem permise.
La deuxième couleur est pour la Solennité.

Une chance à tous

NOS ABONNES

Recrutez UN nouveau lec-

teur au

"BULLETIN de la FERME"

Vous gagnerez votre abonnement

pour un an

TRAITEMENT DU céleri au pulvérisateur

Par K. J. RICHARDSON, Laboratoire fédéral de pathologie végétale, St. Catharines, Ontario.

Les mildious de la feuille et de la tige sont des maladies redoutables du céleri et qui peuvent causer de plus grandes pertes que tout autre facteur dans cette culture. Il est relativement facile de les maîtriser cependant, et sans grands frais, si l'on suit les recommandations prescrites. L'important est de prendre les précautions nécessaires avant que la maladie ait fait son apparition dans le champ.

La façon de procéder est tout aussi importante que le matériel employé. Les fongicides les meilleurs et les plus efficaces peuvent être sans effet lorsqu'ils sont mal appliqués. Que l'on se serve de bouillies ou de poussières, les applications de ces fongicides doivent être faites à intervalles suffisamment rapprochés pendant la saison de végétation pour que le feuillage soit toujours recouvert d'une pellicule protectrice; ceci oblige à pulvériser ou à saupoudrer tous les huit ou dix jours, à partir du moment où la végétation commence jusqu'à ce que les plantes soient récoltées. Si les applications sont moins fréquentes, le tissu qui se développe n'est pas suffisamment protégé, il peut contracter la maladie, et lorsqu'il s'est infecté le dommage est fait. Le fongicide doit être appliqué avec une pression suffisante pour couvrir entièrement le feuillage et pour que l'ingrédient chimique pénétre bien dans le cœur même des plantes. Rappelons ici, cependant, que la pulvérisation protège mais qu'elle ne guérit pas.

Il a été conduit des recherches en ces cinq dernières années au Laboratoire fédéral de pathologie végétale à St. Catharines, Ontario, pour voir quels sont les fongicides les plus utiles pour maîtriser les mildious du céleri. Ces recherches portaient sur un grand nombre de matériaux, sur leur concentration et sur le meilleur intervalle entre les applications. On a trouvé que la maladie était le mieux prévenue lorsqu'on pulvérisait avec une bouillie bourguignonne 4-5-40, qui se prépare de la même façon que la bouillie bordelaise, mais dans laquelle en emploi du carbonate de soude (sal soda) au lieu de chaux. On a obtenu également des résultats satisfaisants au moyen de bouillie bordelaise 4-4-40, ou de poussière eupro-calciq (cuivre et chaux) 20-80, mais lorsqu'on se servait de ces derniers ingrédients, la quantité de maladie présente était toujours un peu plus grande.

Lettre aux cultivateurs

Station Expérimentale, Ste-Anne de la Pocatière

Les raisons d'opérer une bonne fenaison

La production du bon foin dépend de trois grands facteurs: (a) un sol fertile, riche en éléments fertilisants, (b) un semis de riches et succulentes graminées et légumineuses, (c) une fenaison hâtive et un séchage soigné qui fournissent un haut contenu de protéine, laquelle est facilement digérée.

Les cultivateurs du Québec perdent des millions de dollars annuellement dans la valeur nutritive de leur foin en le coupant trop tard. Une grange remplie de foin coupé de bonne heure et séché convenablement contribue à réduire considérablement le besoin des concentrés et permet l'hivernement en bonne condition des troupeaux. Comme les feuilles constituent la partie la plus valable au point de vue alimentaire, tous les moyens recommandés doivent être mis en œuvre pour les conserver durant le séchage. Ceci est particulièrement le cas du trèfle et de la luzerne.

La fenaison hâtive, en plus d'aider au contrôle des mauvaises herbes, augmente la production du regain, la quantité totale de protéine par acre et améliore la digestibilité des fourrages. Le foin coupé vert possède un haut contenu de vitamine A et c'est l'exposition prolongée au grand soleil et à la pluie qui fait disparaître la coloration verte avec laquelle la vitamine A est associée. Le foin bien séché est aussi riche en vitamines B et C et l'exposition modérée au soleil augmente le contenu de vitamine D. C'est cette vitamine D qui augmente l'absorption du calcium et

du phosphore dans l'organisme animal.

Les pertes d'éléments nutritifs au cours du séchage sont élevées dans tous les cas, c'est-à-dire environ 10% par la respiration, 5 à 10% par la perte des feuilles, 5 à 10% par la fermentation et une forte pluie en enlève facilement 30%. Il y a donc nécessité urgente de couper le foin toujours de bonne heure et de l'engranger convenablement séché, tout en y conservant autant que possible sa condition de verdure et d'élasticité.

Une étude approfondie avec le mil fut conduite au Collège de Guelph sur l'influence jouée par l'époque du coupage et l'état de la végétation à partir du 10 juin, qui correspond à l'apparition des têtes et à six intervalles différents de 10 jours, c'est-à-dire jusqu'au 30 juillet, qui correspond à la pleine maturité des épis. Les rendements de foin séché à l'acre augmentent graduellement de 1596 à 1863 livres à mesure que le coupage est retardé; par contre le rendement total de protéine diminue de 304 à 161 livres à l'acre.

Dans la fenaison, ce n'est pas l'engrangement d'un fort tonnage de foin qui compte, mais bien le haut contenu d'éléments nutritifs et surtout de protéine. Donc, il vaut mieux couper de bonne heure un foin qui rend moins comme quantité totale et plus en éléments nutritifs totaux qu'un autre coupé tard qui rend plus comme quantité brute totale et moins en éléments nutritifs totaux.

Dommages causés aux choux et aux choux-fleurs

La chenille du "petit papillon blanc du chou" est une chenille verte veloutée qui se nourrit de choux et de choux-fleurs, mais elle ronge également les navets, la navette, les choux de Bruxelles, le chou frisé et les radis. Elle fait en rongeant de gros trous ronds dans les feuilles de chou et s'enfonce souvent jusqu'au centre des pommes de choux, les rendant ainsi invendables et inutilisables pour la maison. Les moyens répressifs devraient être employés dès que les dégâts deviennent visibles. Le remède le plus recommandé est le saupoudrage à l'arséniate de plomb et à la chaux hydratée. On mélange une partie d'arséniate avec huit parties de chaux hydratée et l'on saupoudre le mélange sur les plants aux premières heures du matin, ou tard le soir, quand les feuilles sont humides de rosée. Il faut avoir soin de traiter la partie centrale des choux et des choux-fleurs, car c'est là que les chenilles se tiennent de préférence. On doit faire deux ou trois applications du mélange si cela est nécessaire, en ayant soin de saupoudrer dès que les chenilles

ont commencé à ronger. L'emploi d'une bouillie empoisonnée en pulvérisation n'a pas donné de bons résultats à cause de la nature cireuse des feuilles de chou.

Si les plantes doivent être traitées peu avant d'être vendues, il faut employer de la poudre fraîche de pyrèthre, au lieu d'arséniate. Cette poudre, qui empoisonne les insectes, n'est pas dangereuse pour les êtres humains. On peut se la procurer chez les pharmaciens, les maisons de gros de produits pharmaceutiques ou les grainetiers. Les remèdes recommandés pour la destruction des chenilles du chou détruisent également les autres insectes destructeurs du chou et du chou-fleur, comme l'arpeuse du chou, la plutelle. La chenille du chou hiverne sous forme de chrysalide, et sort de la chrysalide sous forme de papillon blanc en mai, puis dépose ses œufs jaunâtres, généralement isolés, sur l'envers des feuilles. Aussitôt après leur sortie, les larves commencent à se nourrir, et toutes les générations qui naissent pendant l'été en font autant.

COLONISATION

Comme en 1850

Celui qui voyage dans nos campagnes constate un renouveau de ce que rapportait l'abbé Groulx, parlant de la situation dans laquelle se trouvait notre population agricole vers 1850. Partout, sur toute l'étendue de la province, on rencontre des jeunes gens par centaines rendus à un âge où ils ont le droit de songer au mariage, où ils ont le devoir de fonder des foyers, mais ces jeunes gens, solides, fils des pionniers du pays, sont sans avenir parce que, sans établissement, et pour la presque totalité, sont sans moyen de s'en procurer.

Il y a à peine dix ans, dans la plupart de nos paroisses agricoles, un garçon à marier était cet oiseau rare qui attirait les regards des beauges campagnardes.

Cette situation fut le résultat d'une émigration constante de la jeunesse de nos campagnes vers les centres industriels des États-Unis, émigration due au fait que nous ne nous occupons pas de l'établissement de cette jeunesse canadienne au pays.

L'émigration des nôtres a cessé tout simplement parce que les administrateurs de la chose publique aux États-Unis ne veulent plus recevoir nos hommes tout faits, même si nous les avons fait instruire et nous leur avons payé un cours universitaire.

À la campagne, par les temps pressés, entres dans les magasins, dans les restaurants, dans les boutiques de forge, au moulin à farine, et vous trouverez ces endroits remplis de jeunes gens qui ne savent trop que faire, flânant des journées entières et jouant aux cartes ou aux dames pour "tuer le temps". On en rencontre parfois qui s'informent s'il n'y aurait pas moyen de s'établir quelque part.

Généralement, ces jeunes sont de bons travailleurs; mais sur la ferme, il se trouve plus de bras qu'il n'en faut pour la culture. Ils prennent donc la vie aisément, semble-t-il, mais il coule dans leurs veines un sang qui porte de l'atavisme de pionniers.

N'ayant pas l'argent nécessaire à l'achat d'une ferme dans la vieille paroisse, ils croient l'avenir sans issue. C'est que pour la presque totalité, ces jeunes sont d'une ignorance absolue des possibilités d'établissement au pays canadien.

Comme nous ne nous sommes jamais préoccupés de préparer nos régions nouvelles de terre arable pour l'établissement de la jeunesse agricole du pays, les agriculteurs ne connaissent pas plus que leurs enfants, les régions nouvelles où ils pourraient leur aider à s'établir.

C'est la situation de 1850 qui se répète.

À cette époque lointaine, nous avions déjà perdu de notre population pour le bénéfice des États-Unis. De nos jours, laisserons-nous cette situation se régler de la même façon?

J.-Ernest LAFORCE.

Quelques consommations

L'Économiste Canadien, étude de M. G.-P. Bouché, est d'une telle importance qu'il désintéresse d'une façon intéressante, en reproduisant ce tableau.

UNE analyse des régions urbaines et rurales en 1935, révèle qu'il y a une tête de la population au Canada par hectare de terre agricole. Division de l'économie et de l'Agriculture, de concert avec l'Alberta. Elle porte sur la localité, le revenu, la nature

Les régions visitées étaient la ville d'Oshawa, dans la province de l'Alberta, et quelques villages des provinces. On considère la consommation du fromage et du lait qu'elles fournissent également l'ensemble du Canada so-

Cet article ne traite pas de la consommation quotidienne de fromage, mais du breuvage dans la province de Québec que les familles y sont beaucoup employées comme breuvage.

TABLEAU 1.—Consommation de fromage

Localité	
VILLES:	
Oshawa	
Québec	
Calgary	
Totaux et moyennes pour les villes	
VILLAGES:	
St-Basile	
Romuald	
St-Jacques	
Totaux et moyennes pour les villages	
RÉGIONS RURALES:	
Région rurale fromagère du Québec	
Région rurale non-fromagère d'Ontario	
Région rurale fromagère de l'Alberta	
Région rurale non-fromagère du Québec	
Région rurale de l'Alberta	
Totaux ou moyennes pour les régions rurales	
Totaux et moyennes cumulés	

1. État préliminaire, sujet de campagne.
2. Adjoint de campagne.
3. L'auteur désire reconnaître les données.

Des trois villages choisis, également une consommation de fromage, tandis que la proportion de fromage est des trois villages. Il est évident que Romuald n'était qu'à moitié, mais les chiffres

Les régions de culture de légumes et non-fromagères, les régions de St-Pierre et St-François, la paroisse de l'Ancienne-Loire, la région fromagère et la région non-fromagère. Il n'a pas été fait de division