Si votre ABONNEMENT

est échu

Veuillez donc utiliser immédiatement le coupon d'abonnement que nous publions dans la page 111 de ce numéro, vous nous obligerez infiniment.

Mars 1936

Le Soleil entre au Bélier le 20, à 1 h. 58 m. du soir.

● P.L. le 8, à minuit 14 minutes. | ☉ N.L. le 22, à 11 h. 14 m. du soir.
☽ D.Q. le 16, à 3 h. 35 m. du matin. | ☽ P.Q. le 29, à 4 h. 22 m. du soir.
— P. Q. le 30, à 6 h. 36 m. du soir.

D	Jours	Chr.	FETES ET RUBRIQUES	Soleil Lev. Cou.
22	DIM.	vl	IV du CAREME (1 cl.) semid.	5 44 6 2
23	Lundi	tyl	De la féerie.	5 42 6 4
24	Mardi	b	Saint Gabriel Archange, dbl. maj.	5 40 6 6
25	Merc.	b	ANNONCIATION de la B. V. M. 1 cl.	5 38 6 8
26	Jeudi	vl	De la féerie.	5 36 6 9
27	Vend.	b	Saint Jean Damascène, Conf. Doct.	5 34 6 10
28	Sam.	b	Saint Jean de Capistran, Conf.	5 32 6 11

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

Une chance à tous

NOS ABONNES

Recrutez deux nouveaux lecteurs ou collectez deux renouvellements au

"BULLETIN DE LA FERME"
vous gagnerez votre abonnement pour un an

Le céleri pour la vente et la conservation

Par: T.-F. RITCHIE, Ferme expérimentale centrale, Ottawa.

La production de céleri pour la vente et la conservation augmente au Canada, malgré qu'il s'importe de grosses quantités de ce légume aux Etats-Unis.

Il y a certains détails dont la connaissance est essentielle aux producteurs de céleri qui veulent produire et écouler leur récolte d'une manière économique et avantageuse. En premier lieu, les producteurs devraient savoir que le céleri destiné à la vente immédiate, vers la fin de l'été ou le commencement de l'automne, doit être entièrement développé et bien blanchi afin de présenter un aspect attrayant. En deuxième lieu, ils devraient savoir que le résidu d'une récolte de fin d'été ou d'automne ne peut se conserver pour la vente en hiver, quand bien même ce céleri serait en très bon état et présenterait une très bonne apparence. Cette erreur a coûté beaucoup d'argent aux producteurs en ces dernières années; ils ont perdu leur céleri ainsi que l'espace qu'il occupait dans la cave.

La récolte de céleri destinée à la conservation doit être cultivée uniquement pour cela et ne pas venir du résidu d'une bonne récolte d'été ou d'automne. La date des semailles exerce aussi beaucoup d'effet sur le degré de développement, de même que les conditions de saison et du sol. Le céleri entièrement développé n'est pas bon pour la conservation. Le meilleur pour cela est le céleri incomplètement développé, qui, au moment de l'arrachage, est encore partiellement vert et en train de pousser; ce céleri se garde bien et blanchit bien après deux ou trois mois de conservation. L'expérience nous a appris que la graine de céleri semée aussi tard que le 20 avril produit des plants excellents vers la fin de l'automne, qui se conservent bien dans une cave froide. Les meilleurs plants cependant viennent de graine qui a été semée entre le 10 et le 15 avril.

Une précaution tout aussi importante est de protéger les plants contre les ravages des maladies et des insectes. Il faut les arroser au pulvérisateur tous les dix jours à partir du moment où ils sont mis dans la couche chaude, en se servant d'une bouillie bordelaise soigneusement préparée de la formule 4-6-10, 4 livres de couperose bleue, 6 livres de chaux dans 40 gallons d'eau. Cette pulvérisation doit être sous forme d'une très fine vapeur; on l'applique de façon à couvrir parfaitement le feuillage. On peut détruire les insectes qui sucent au moyen de pulvérisations de contact et ceux qui rongent les feuilles au moyen de l'arséniate de chaux que contient la bouillie bordelaise.

On peut obtenir gratuitement le feuillet intitulé: "Céleri, production, blanchiment et conservation" en s'adressant au Bureau de Publicité et d'Extension, Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.

PROPOS COURANTS

On a défini notre clergé: force du passé, force du présent et garantie de l'avenir.

L'agriculture doit recevoir de tous les représentants du peuple toute la considération à laquelle elle a droit.

Il vaut mieux tenir les poulains un peu maigres que trop gras. Que pense de ce conseil nos bons hommes à chevaux ?

Le froment et l'avoine sont trop chers comme aliment du bétail. Ils peuvent être avantageusement remplacés par l'orge et le seigle.

Savez-vous que cela coûte moins cher de traiter les pacages aux engrais chimiques que de cultiver les fourrages verts ?

Essayez donc en 1936 à obtenir plus de lait avec moins de vaches, vous arriverez peut-être avec les récoltes dont vous disposez à mieux nourrir les vaches qui paient.

Il est dangereux d'épandre de la pierre à chaux à l'automne, à ce temps-ci principalement sur les champs qui viennent sous eau durant l'hiver et au printemps.

Le bacon a subi une nouvelle baisse de prix durant la semaine finissant le 22 novembre en Angleterre. Cependant le même prix a prévalu durant la semaine du 29 novembre.

La récolte de pommes au Canada, d'après les estimés provisoires publiés par Ottawa, serait pour 1935 de 4,069,400 barils. Elle était de 3,891,000 barils en 1934 et de 5,473,233 barils en 1933.

Si vos chevaux ont terminé les travaux rudes il ne faut pas oublier de leur faire prendre suffisamment d'exercice et ne pas leur donner de rations trop excitantes, c'est le meilleur moyen de prévenir les congestions, la fourbure, etc.

Lorsqu'il nous arrive de traiter de l'assainissement des troupeaux comme un problème qui s'impulse, nous ne parlons pas d'une question particulière à la province de Québec. La tuberculose bovine ne sévit pas seulement chez nous mais dans toutes les provinces canadiennes, aux Etats-Unis et dans les vieux pays également. En Belgique il se poursuit actuellement une campagne d'assainissement des écuries. Le passage qui suit détaché d'un article de "l'Alliance Agricole Belge" nous indique assez clairement la situation.

Voilà sept années que la lutte contre la tuberculose bovine est organisée en Belgique. L'idée a fait son chemin lentement, mais sans arrêt. Il semble bien que la campagne entreprise cette année pour la production d'un lait toujours meilleur sera un énergique stimulant pour l'extension de l'assainissement des étables. En effet, à différentes reprises, nous avons fait ressortir que la lutte devait d'abord s'intensifier chez les éleveurs pour que les laitiers puissent s'y ravitailler en matériel sain.

Déjà, la Chambre d'Agriculture du Hainaut organise un concours entre les laitiers du Borinage qui ont pris l'initiative de demander le contrôle sanitaire et hygiénique de leurs animaux, de leurs étables et de toutes les manipulations du lait. Ces laitiers s'engagent naturellement à ne plus acheter de vaches tuberculeuses, c'est-à-dire à faire tuberculer dans les neuf jours de la livraison toute bête achetée et à la renvoyer au vendeur si elle réagit à la tuberculine. Et alors... au fur et à mesure que ce mouvement s'étendra, il deviendra de plus en plus difficile de vendre les vaches tuberculeuses.

Nous considérons cette évolution de l'industrie laitière comme devant avoir une répercussion importante pour la valorisation des étables indemnes de tuberculose. Au début de l'année, nous avons publié une liste de 92 noms de propriétaires d'étables garanties indemnes. Voici une deuxième liste de 166 noms de détenteurs qui viennent également de recevoir leur diplôme d'étable saine.

Pour que les troupeaux rapportent des bénéfices il ne faut pas seulement qu'ils soient composés de bonnes unités mais que celles-ci soient bien saines, robustes, et jouissant d'une bonne santé. Prenons comme mot d'ordre pour l'année qui commence "sélection et assainissement".

COLONISATION

Les facilités d'établissement

Qu'en pensent les colons ?

Qui d'entre nous n'a pas entendu un ou plusieurs prophètes proclamer que la colonisation, en général, est une faillite, une abomination, et que l'établissement de familles sur les terres nouvelles de l'Abitibi, en particulier, est un crime?

Pour connaître la vérité, on ne peut mieux que d'interroger les colons qui, partis de la ville, travaillé tout l'été aux conditions ordinaires; ont ainsi passé l'été, l'automne et l'hiver sur une terre nouvelle; et qui sont, par le fait même, bien au fait des conditions de vie faites à ceux qui vont s'établir pour vivre par eux-mêmes dans les pays nouveaux.

M. Fernand Langlois, un colon parti de Montréal le 21 juin dernier, établi sur le lot 21 du rang 7 du canton Béarn, va nous l'apprendre par une lettre en date du 25 février dernier. Nous y lisons:

"Lors de votre passage à Béarn l'été dernier, je vous avais promis d'écrire afin de vous donner des nouvelles concernant notre situation ici. J'ai attendu quelques mois afin de mieux vous renseigner. Comme vous savez, le 21 juin, 27 colons partaient de Montréal pour Béarn, colonie No 8, et le 28 également, 26 autres se rendaient aussi à Béarn, colonie No 8, et je faisais partie de cette "draft": ce qui me fait 8 mois établi ici — assez longtemps pour pouvoir vous renseigner sur notre situation. Voici, M. Laforce, sur ces 53 colons, 30 sont bâtis et tous contents et anxieux de réussir. Je crois sincèrement, M. Laforce, que ces personnes établies feront de bons cultivateurs, sérieux et sincères.

"Maintenant, je dois vous dire que nous avons la plus belle colonie de l'Abitibi, bien située, bien construite et bien traitée de la part de nos contremaîtres que nous estimons tous. Nous avons fait près de 10 milles de chemins de 40 pieds de "large", une partie des fossés est faite; il nous reste des maisons à construire ainsi que la chapelle-école, ce qui veut dire beaucoup de travaux à faire... et il ne faut pas oublier le défrichement de nos lots, ce qui constitue beaucoup de travail en avant pour au delà de nos espérances, et nous en remercions Dieu, car la vie ici est excellente: bon climat, beaucoup de bois; enfin, on ne peut désirer mieux, et nous sommes assurés d'un avenir, ce qui ne serait jamais arrivé à Montréal pour plusieurs d'entre nous.

"Ce que je regrette, M. Laforce, c'est de ne pas être parti plus tôt. La famille se plaît beaucoup également, et tous travaillent ferme. Dans des conditions semblables, je me demande qui pourrait regretter le "secours direct", vie de misère qui affecte le moral de tant de familles à Montréal.

"Ici, pas de secours direct

(Suite à la page 116)

M. J.-H. Lavoie, chef de l'Horticulture, a dit à son tour à lui de cultiver, de produire et de s'organiser pour leur démonstration par un pui qu'ils doivent accorder désireux de se faire un vie. "Un jour, un vieillard dans la campagne avec des yeux devant une rivière... Des curieux, qui saient, s'attirèrent cette de l'homme aux cheveux pensés aux jeunes qui ne nager."

Eh bien, cette légende me revenait à l'esprit l'orment, je lisais le Bulletin d'Agriculture pour les Cercles Agriculteurs" ainsi que le l'Enseignement de l'Agriculture Écoles Primaires". Les eux aussi, pensés aux jeunes les puissances physiques, tuelles n'ont pas atteint développement. Un mo guide d'agriculture pour maires, Préparé, par M. I.G. et M. E. Litalien, en collaboration de M. L.-Ph. Henri C. Bois, B.A., L.S.A. Magnan, ce manuel, notions essentielles sur agricoles, leur inculquera enfance, l'amour de la terre. Et pour rendre ces préhensibles, les jeunes qui ne manquent pas d'intelligence, (ne sait-on pas que les grands hommes de la histoire et religieuse sont d'origine paysanne, cet enseignement

Il y a, dans cette vaste du Canada qui s'étend à l'Ouest de l'Ontario jusqu'à l'Atlantique, plus d'érables regorgeant de sucres. 5000 cultivateurs s'occupent à l'heure actuelle de produire riche en sucre. Lorsque l'eau des érabes est sucrée, le temps n'est pas loin, que dire les prophètes de temps anciens. Sur ces 70,000,000 d'arbres à sucre, 100,000 seulement seront entés, le revenu tiré de ces arbres représente un montant de 100 millions de dollars. En 1935 le sucre et de sirop d'érable ont été évalués à \$3,522,420., soit une production de \$481,820. sur les 100,000 arbres entés.

On s'explique difficilement la proportion d'érables entés, relativement au nombre d'agents de la Division d'Extension du Ministère fédéral de l'Agriculture. On dit que l'exploitation d'érables se développerait largement si on rendait compte que le sucre d'érable ne sont pas seulement produits de saison, mais de l'année. Bien bouchés ou emballés, ils se conservent en toute fraîcheur et leur rendement est élevé.

Les fondements de l'industrie du sucre d'érable au Canada ont été posés par les français qui avaient la voie à l'agriculture par le Monts, aidé de quelques pionniers, les premières semences furent envoyées de la Nouvelle-France à Port Royal en 1604.