MARDI, 25 JUIN

Journée agricole

à la Station
Expérimentale, Ste-Anne de la Pocatière.
Pour les cultivateurs des comtés de

TÉMISCOUATA, KAMOURASKA,
L'ISLET et MONTMAGNY.

Prière d'apporter son lunch.
la Station expérimentale fournira le café.

Juin 1935

Le Soleil entre au Cancer le 22, à 3 h. 37 m. du matin

● N. L. le 1, à 2 h. 52 m. du matin. | ◐ P.L. le 16, à 3 h. 20 m. du soir.
◑ P.Q. le 9, à minuit 49 m. | ◐ D.Q. le 23, à 9 h. 21 m. du matin.

◐ N.L. le 30, à 2 h. 45 m. du soir.

Durant ce mois les jours croissent encore de 19 minutes.

	Jours	Clr	FETES ET RUBRIQUES	Soleil Lev.	Soleil Cou.
22	Sam.	b	De l'Oct. semid.—Vigile de Saint Jean-Bapt.	3 52	7 43
23	DIM.	b	II apr. la Pentec.—Solennité de la FÊTE-DIEU	3 52	7 43
24	Lundi	b	Saint JEAN-BAPTISTE, Conf.	3 53	7 43
25	Mardi	b	De l'Oct. (Fête-Dieu), se mid.	3 53	7 43
26	Merc.	b	De l'Oct. semid.	3 53	7 43
27	Jeudi	b	Octave de la Fête-Dieu, dbl. maj	3 54	7 43
28	Vend.	b	SACRE-CŒUR DE JESUS 1 cl. av. Oct. priv.	3 54	7 43

†Messe basse quotidienne de requiem permise.
La 2ème couleur est pour la Solennité

Parmi les facteurs saisonniers qui ont encore une fois relevé le niveau de l'activité économique, il y a les perspectives des récoltes qui sont plus belles qu'il y a un an.

Une pensée par semaine

Les feux de forêt et leurs ravages

Le gérant de l'Association forestière du Canada M. Robson Black, au nom de cette association en faisant appel aux citoyens de la Province de Québec pour leur rappeler qu'il est de leur devoir de garder notre belle province exempte de feux de forêt nous prie de retenir l'attention du lecteur sur les judicieuses considérations suivantes:

Le plus grand danger qui menace la prospérité de la Province de Québec est sans contredit le feu de forêt. Des centaines de villes et villages dépendent sur la forêt pour leur existence, en partie sinon entièrement, et on devrait considérer la destruction de la forêt par le feu comme l'anéantissement des revenus de chaque famille.

Le trafic du tourisme est aussi menacé par les feux de forêt. Il est impossible d'attirer des touristes dans une province qui permet que la beauté de ses bois, de ses lacs et de ses rivières soit détruite par les flammes, ou même obscurcie par des nuages de fumée. Les guides, les marchands et les fermiers, tous profitent largement du pouvoir d'achat des touristes. Des centaines de nos villages escomptent un volume considérable d'affaires de ces visiteurs chaque année. Il faut se rappeler qu'il n'y a rien qui exclura le touriste d'un endroit aussi sûrement que les feux de foêt, et une étendue ravagée par le feu est fermée au commerce du tourisme pour des années à venir.

Les règlements provinciaux pour l'usage du feu par les colons lorsqu'ils défrichent leur terre laissent à ceux-ci assez de liberté, tout en protégeant contre les catastrophes. Il en est de même de la loi qui exige un permis de laisser passer de tous ceux qui voyagent dans nos forêts. Ces règlements sont pour la protection de tous; ils n'entrent pas en conflit avec les récréations du public, mais ils tiennent compte de toutes les précautions nécessaires pour prévenir tout dommage à la contrée environnante.

* * *

Le poète et romancier français André Theuriet qui avait un goût si vif de la nature a écrit ces vers qu'il est bon de rappeler de temps à autre:

"Au plus profond des bois, la Patrie a son cœur;
Un peuple sans forêt est un peuple qui meurt."

F. F.

Le nouveau plan de colonisation

La mesure la plus importante votée à la dernière session fut sans contredit celle du nouveau plan de colonisation, dit Vautrin.

Cette mesure est d'importance primordiale, parce que nos paroisses débordent de jeunes gens qui ne savent où tourner les yeux pour trouver un endroit où ils pourraient fonder des foyers.

Nous avons intérêt à garder cette jeunesse au pays, à lui faire développer à son compte les terres et les ressources naturelles du pays découvert par ses ancêtres. Si notre commerce va mal, si tant de jeunes ne peuvent plus avoir les positions qu'ils détenaient dans les industries de nos villes, c'est qu'on a trop négligé jusqu'ici d'aider notre jeunesse à s'établir au pays, et de créer de cette façon un marché local suffisant pour la consommation de ce que pourrait produire notre industrie.

Au pays de Québec, sur une population de trois millions, nous avons à peine 136,000 familles d'agriculteurs. La ville de Montréal, à elle seule, a une population presque deux fois aussi considérable que toute la population agricole du Québec. Rien de surprenant si nous avons tant de chômeurs.

Sans que la population des villes augmentât, il faudrait au Québec au moins 500,000 familles d'agriculteurs.

C'est alors que notre marché local nous permettrait de produire pour employer notre jeunesse ouvrière.

Dans certaines classes, on compte sur le marché extérieur pour écouler les produits de notre industrie.

Dans tous les autres pays on fait de même, et partout ailleurs, depuis la guerre, on s'est industrialisé au point de pouvoir se passer de l industrie, des autres.

De plus en plus il faudra donc compter sur nous-mêmes. Et comme il n'y a que deux façons de gagner de quoi manger—soit en le produisant, ou en gagnant de l'argent pour acheter ce qu'on ne produit pas—nous avons donc à placer notre jeunesse sur des terres en rapport ou à défricher, ou à lui fournir du travail dans des usines, dans le commerce ou dans les diverses autres activités de la vie.

L'industrie et le commerce n'allant pas, il nous reste heureusement des millions d'acres de terre arable à mettre en valeur par le défrichement et la culture.

C'est pourquoi la colonisation chez nous est d'importance primordiale.

Il ne faudrait pas oublier qu'un peuple ne devient grand que s'il prend un soin jaloux de sa jeunesse.

Que ferons-nous de la nôtre?

J.-ERNEST LAFORCE.

Lettre aux cultivateurs

La saison des viandes

par J.-A. STE-MARIE, régisseur,
Station expérimentale, Ste-Anne de la Pocatière

Un très bon nombre de gens, tout particulièrement ceux qui demeurent dans les campagnes, ont l'habitude de saler eux-mêmes les viandes. Avec une certaine réserve de viandes salées et tout autant de viandes fraîches, on pourra fournir la variété à bon compte durant les périodes à température élevée. Les viandes peuvent être salées de diverses manières et ainsi elles fourniront d'elles-mêmes la variété.

Bien que nous ne soyions pas à l'époque principale de l'année pour l'accomplissement des boucheries, c'est du moins au temps où il est plus avantageux de mettre à profit les résultats d'expériences conduites sur ce sujet afin de s'éviter les gaspillages de viandes.

PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES A L'ABATTAGE

Pour bien réussir la salaison des viandes, certaines directives doivent être suivies dans la préparation de l'animal pour l'abatage et bien des détails sont à suivre tant qu'à l'époque de l'abatage. L'animal doit être sain et convenablement engraissé, car non seulement le bon engraissement ajoute du gras à la carcasse mais il améliore aussi la qualité du maigre en le rendant plus tendre et plus appétissant.

Tous les animaux douvent jeûner de 16 à 24 heures avant l'abatage; toutefois, ils doivent être servis d'eau à satiété, car elle hâte le refroidissement. Les animaux gras se tuent plus facilement, puisqu'ils saignent plus librement et la viande se conserve mieux. Les animaux ne doivent être surchauffés ni excités avant l'abatage, car leur température montera au delà de la normale et produira une condition fiévreuse, ce qui a pour conséquence de faire surir la viande. Le fouettage ou toute autre blessure donnée à l'animal avant l'abatage cause le ramassage du sang dans les parties brisées et ces parties doivent être enlevées, puisqu'elles se conservent difficilement. La carcasse des cochons doit être bien grattée, car si des matières graisseuses sont laissées, ceci a pour effet de faire acidifier la saumure.

Avant la salaison, les viandes doivent être complètement refroidies mais non gelées car autrement les ingrédients ne pénètrent pas assez à l'intérieur des viandes dans les premiers jours, ce qui est une autre condition essentielle.

LES INGRÉDIENDS ET MATÉRIAUX A EMPLOYER

Les trois principaux sont le sel, le sucre et le salpêtre. Le sel est l'ingrédient basique parce qu'il est un préservant fort mais quand il est employé seul, il rend la viande dure et sèche parce qu'il en soutire le jus. Le sucre ou la mélasse tendent à assouplir les parties maigres et améliorent la saveur et l'apparence des viandes. Le salpêtre a pour effet de garder la couleur naturelle des viandes et comme il est très fort, il vaut mieux l'employer en petite quantité.

Les barils vides de mélasse ou de sirop constituent des récipients convenables pour saler les viandes de même que les jarres en pierre, mais celles-ci sont coûteuses et cassantes. Les viandes peuvent être salées dans une cave bien ventilée ou dans une cabane à fumage. On ne peut escompter des bons résultats si les viandes sont exposées aux saletés ou à la poussière au temps de la salaison ou après le fumage.

LES MÉTHODES DE SALAISON

Il y en a un grand nombre et nous mentionnerons les principales. *La saumure* donne une salaison plus uniforme mais durant les périodes douces de l'hiver elle s'acidifie et peut causer le gaspillage. C'est pourquoi il est bon de s'en assurer de temps à autre et dans un tel cas, on lavera la viande et on préparera une nouvelle solution. Pour saler 100 livres de viande, il est requis 10 livres de sel, 3 livres de sucre, 2 onces de salpêtre et 6 gallons d'eau. La durée de trempage est déterminée par le poids des morceaux. Ainsi la règle à suivre est de quatre jours pour chaque livre de viande. Au sortir de la saumure on laissera la viande de 3 à 4 heures dans l'eau pour obtenir la saveur convenable. Les morceaux sont placés de façon à avoir la peau en bas excepté sur le dernier rang où le contraire est préférable. On appesantira le tout de bois mais non de matériaux en fer.

Pour la salaison sèche, le mélange requis pour 100 livres de viande et de 8 livres de sel, 2½ livres de sucre et 2 onces de salpêtre. Employer la moitié de ces quantités pour envelopper les 100 livres dans une boite ou un baril plaçant toujours la peau en bas. A la septième journée envelopper de nouveau la viande de la balance des ingrédients pour y demeurer suivant la règle de 1 livre de viande par trois jours. Au sortir du récipient, procéder comme dans le premier cas. Il est aussi recommandé de déplacer les viandes de temps à autre pour avoir une conservation uniforme, car autrement les rangs du fond seront endommagés.

Vieux temps, vieilles choses

Il y a plus d'un demi siècle

RECETTE AGRICOLE

Moyen pour préserver les fourrures, tapis, laines, etc. de l'atteinte des insectes

Le mercure est bien connu par ses effets délétères et destructifs pour tous les principes de vie; par suite, ce métal est en même temps préservateur et conservateur. Il est préservatif des insectes et des larves qui rongent les fourrures ou les tissus; il est conservateur pour les plantes que les dégâts de ces insectes font périr.

Voici quelques expériences qui mettent en relief les vertus du mercure, au point de vue de l'utilité domestique, commercial et agricole. M. Giorgino, pharmacien à Colmar, avait dans un flacon des chapelets de racines d'iris qui étaient continuellement rongés par des larves. Depuis qu'il met au fond de ce flacon un globule de mercure, les dégâts ont cessé, et il n'y a plus de trace de larves.

Pour tuer les mouches et même les abeilles il suffit de les placer dans un verre renversé sous lequel on a mis un peu de mercure. En plaçant sur l'orifice d'un guêpier une cloche sous laquelle on introduit un godet de mercure, on détruit toutes les guêpes de ce guêpier. De même on peut conserver les collections précieuses, les fourrures, les tapis, etc.

Le mercure peut être employé sans inconvénient dans ces derniers cas; mais il ne serait pas prudent d'en faire usage pour préserver des racines et des plantes médicinales de l'atteinte des insectes.

(Extrait de la Gazette des Campagnes, 28 mai 1868).

GRAIN

L'ORGANE officiel
lique des Cultiv
de Chez-nous" p
10 mai 1933, un artic
de la production de la
le commencement se
je cite textuellement:
ploie environ neuf mil
graine de mil par an,
té, il en importait, jus
années, environ huit
par an des Etats-Unis"
Pour ce qui nous co
Province de Québec,
production, le chef
graines de semence
l'Agriculture, M. P.
que actuellement la pr
ciale de la graine de
1,500,000 lbs et que
provenant de cette pr
cialisée se chiffre à pe
de lbs, et cela annuelle
en apparence un défic
l'emploi sur la produc
considérons la parcim
le cultivateur en génér
ficie déterminée, cette
ce déficit apparamme
fictif et nous touchons
établissant cet écart a
La graine de mil e
portante de la Provi
puis quelques années
dre graduellement d
mouvement s'est acc
faveur de la déchéan
vente d'une manière
nos foins pour le co
tion. Nous avons de
ce produit la fertilit
franche de notre belle
rent Ces anciennes
fois très productives
étaient, par cette cu
passé à l'argile con
que l'humus ou la m
sant leur richesse e
complètement dispar

LES

DANS notre articl
nière sur l'
town, nous a
que nous publierions
sement des exhibits
membres du club de
de ces résultats qui a
notre ami, M. Ephr
ché au service prov
animale, veut bien
détails suivants su
jeunes qui seront te
tions régionales de
collaborateur tient
de M. J.-P. Fleury
industrie animale
Stéphane Boily.

SECTION DES JE

On assista cette
tion importante à
town Le Départe
en effet, cette anné
sitions provinciales
octroi spécial dans
section spéciale dit
Éleveurs". Le bu
tion est d'encourag
cles des jeunes dans
ser la valeur éduca
tions, de former d
l'avenir et de suscit