

"La crise a été traversée il y a sept ou huit ans. Nous sommes maintenant plus près de la normale qu'en 1926. Nous devons nous adapter aux conditions actuelles. Les améliorations ce sont nous, les cultivateurs, qui devons les faire, non pas les gouvernements". Hon. Adélar Godbout.

JANVIER 1935

Le Soleil entre au Vercieu le 20, à 6 h. 29 m. du soir.
 N.L. le 5, à minuit 20 m. P.L. le 19, à 10 h. 44 m. du matin.
 P.Q. le 11, à 3 h. 55 m. du soir. D.Q. le 27, à 2 h. 59 m. du soir.

Durant le mois de janvier, les jours croissent de 1 h. 3 minutes.

Jours	Ct.	FÊTES ET RUBRIQUES	Soleil	
			Lev.	Cou.
24 Jeudi	a	Saint Timothée, Ev. Mart.	7 18	4 39
25 Vendredi	b	Conversion de saint Paul, dbl. ma.	7 17	4 40
26 Samedi	c	Saint Polycarpe, Ev. Mart.	7 16	4 42
27 DIM.	vt. b	III apr. l'Épiph. Kyr. de Dim.	7 15	4 44
28 Lundi	a	Sainte-Agathe, Vierge, Mart.	7 14	4 45
29 Mardi	b	Saint François de Sales, Ev. Cont. Douc.	7 13	4 46
30 Mercredi	c	Sainte Martine, Vierge, Mart.	7 12	4 48

Messe basse quotidienne de requiem perdue
 La 2ème Couleur est pour la Solennité.

Pour le prix de quatre annonces vous pouvez annoncer SIX fois dans

"LE BULLETIN DE LA FERME" les animaux, œufs d'incubation, poussins, grain de semence, pommes de terre de semence, etc. que vous avez à vendre.

CETTE OFFRE SPÉCIALE POUR NOS ABONNÉS SEULEMENT.

Notes et Commentaires

Le Canada vient de remporter le premier prix pour le plus bel et le meilleur exhibit de bacon, à l'exposition d'industrie laitière tenue récemment au Royal Agricultural Hall, à Londres.

Si toutes les meuneries canadiennes étaient simultanément en activité 24 heures par jour, elles suffiraient à fournir trois fois plus de farine que l'Empire Britannique peut en importer, et presque tous les ans elles pourraient suffire aux besoins du monde entier.

UNE erreur dans la disposition des Notes et commentaires, à la page 27 de notre numéro du 17 janvier, erreur qui a passé inaperçue, le lecteur est prié de tenir compte que la suite du premier commentaire "Un hygieniste", se trouve à la 4ème colonne de la page, en 2ème position, voir: "Pour qu'une maison", etc.

NOUS n'avons reçu que mercredi matin de la semaine dernière les prix et commentaires du marché des animaux vivants, alors que nous mettons sous presse le mardi soir.

Le lecteur a sans doute observé que les prix publiés pour les animaux vivants étaient les mêmes que ceux de la semaine précédente, c'est-à-dire les prix payés pour les animaux vendus durant la semaine finissant le 7 janvier.

C'est donc intentionnellement que nous n'avons pas changé la date de cette rubrique.

Pour votre information nous publions les prix obtenus durant la semaine se terminant le lundi 14 janvier, alors que les seuls prix furent ceux des porcs, "slect" et bacon" à \$8.00 au lieu de \$8.50; des veaux de champs, "bons" 2³/₄ à 3¹/₄ au lieu de 3e; les bouvillons de choix, 4³/₄ à 5¹/₄ au lieu de 5e, et les taureaux choisis, à 2¹/₄ à 3¹/₄ au lieu d'un prix maximum de 3e.

J'AI été scandalisé de lire dans un traité pratique de médecine et d'hygiène que la pomme est un aliment indigeste qu'il vaut mieux manger après cuisson au four ou en marmelade. Moi qui aime tant goûter une bonne Fraise ou une excellente Mac-Intosh avant le petit déjeuner.

Ceci me rappelle le dicton d'un bon vieux curé, au sujet de la pomme. Il avait l'habitude de dire ceci: "Une pomme le matin, c'est de l'or, le midi, de l'argent; le soir d'un plomb. Ce bon vieux pasteur est mort à soixante-dix-neuf, il avait toujours joui d'une bonne santé.

Que dirait donc l'auteur de ce traité de ce dicton anglais: "An apple a day keeps the doctor away".

Depuis que j'ai substitué une pomme au jus d'orange, je dois avouer que je me porte tout aussi bien sinon mieux. Et je crois ainsi faire quelque chose dans l'intérêt de nos producteurs et de mon estomac.

Station expérimentale, Ste-Anne de la Pocatière, Qué.

Lettre hebdomadaire aux cultivateurs

L'AMÉLIORATION DES TROUPEAUX LAITIERS SUR LES STATIONS DE DÉMONSTRATION

Quoique les prix aient baissé sensiblement avec l'arrivée de la crise, la production laitière reste encore la première industrie, dans le district de l'Est de Québec. Si cette exploitation doit survivre, laquelle est encore la plus convenable en raison des conditions de sol et de climat et de l'organisation de vente établie, il faut indiscutablement la faire d'une façon économique, c'est-à-dire viser à un coût de production encore plus bas que le prix de vente des produits. La voie qui mène le plus rapidement au succès est celle qui est établie sur les trois grands principes suivants: garder de bonnes vaches, les alimenter convenablement et tenir les records de lactation. L'alimentation systématique vaut en autant qu'elle est allouée à de bonnes vaches et pour les distinguer des mauvaises, il faut une tenue efficace des records de chacune d'elles.

Progrès des Stations fédérales de démonstration. En 1929, avec 153 vaches la production laitière annuelle était de 4,539 livres de lait et 163 livres de gras. Le pourcentage moyen de gras était de 3.7% et la durée moyenne de lactation de 238 jours. En 1934, la production moyenne annuelle avec 110 vaches était de 6,191 livres de lait de 249 livres de gras. Le pourcentage de gras était de 4% et la durée moyenne de lactation de 318 jours. C'est donc dire qu'il y a eu une amélioration appréciable réalisée dans un laps de temps relativement court.

Adoption du contrôle laitier. Le contrôle laitier consiste à peser à chaque traite la production des vaches du troupeau. Les opérateurs de ces Stations ont constaté que dans des conditions égales et avec une alimentation identique, la production des différentes vaches variait de 1000 à 1500 livres de lait et plus. De ces faits, ils entreprirent d'élever toutes celles qui ne donnaient pas 5,000 livres avec une alimentation raisonnable et d'élever les génisses nées des meilleures productrices. Ceci leur permit de déceler que l'on pouvait aug-

menter considérablement la durée de lactation.

Système de culture suivi. Afin d'obtenir une alimentation plus rationnelle sans l'achat des moulées commerciales, ces opérateurs établirent un système de culture capable de fournir d'abondantes récoltes de grains et de fourrages de bonne qualité. Ce système est opéré d'après une rotation de quatre ans comprenant: première année choux de Siam, patates, blé d'Inde et grains mélangés; deuxième année céréales, (blé avoine et orge); troisième année foin de trèfle et luzerne; quatrième année foin mélangés. Ainsi les moulées d'avoine et d'orge, les choux de siam comme les foin de luzerne et de trèfle sont obtenus, à bon compte et en quantité suffisante.

Amélioration des pâturages. Comme l'amélioration des pâturages est un des plus grands moyens de réduire le coût de production du lait, la marge de profit sera forte en autant qu'ils seront productifs. Même avec une superficie considérable pour chaque vache, certains pâturages ne permettent pas d'obtenir des quantités profitables de lait quand d'autres au contraire, en étant améliorés, rapportent des profits encore plus élevés que ceux obtenus de l'alimentation des moulées et du foin. En ces dernières années l'amélioration des pâturages a été entreprise sur plusieurs de ces fermes et les résultats signalés sont des plus encourageants. Ce travail consistait à épandre de la chaux à l'automne suivi de faibles quantités d'engrais chimiques au printemps avec l'ensemencement de mélanges à pâturage et des hersages rigoureux bien à bonne heure au printemps.

Emploi des bons reproducteurs. Comme le bon taureau est toujours évalué à 50% dans l'amélioration des sujets laitiers il en fallait à la tête des troupeaux. Tous les taureaux gardés sur les Stations de Démonstration sont issus de parents ayant de bons records à leur crédit et ils sont pour la plupart inscrits au livre d'Elite dans les classes AA ou A.

Trois Nouveaux Commandeurs du Mérite Agricole

Le ministre de l'Agriculture de Québec décerne ce titre à trois sujets de Sa Majesté en Angleterre POUR SERVICES RENDUS

La province de Québec vient de reconnaître dignement les éminents services que lui ont rendus trois sujets de Sa Majesté sous le rapport de l'extension de son marché pour les produits agricoles à l'étranger, en leur décernant la décoration toujours recherchée de l'Ordre du Mérite Agricole.

Les récipiendaires de cet honneur sont:

Sir William Dudley, O.B.E., J.P., président du bureau de direction de la Co-operative Wholesale Society, Limited, de Manchester, Angleterre.

(suite à la page 37)

Notes et commentaires

Le nombre de porcs classés au Canada pendant la première semaine de 1935, a été de 40,863, soit une augmentation de 2,443 sur la semaine correspondante de 1934.

On dit de la variété de luzerne Cossack, variété qui a été soumise à plusieurs essais de culture tant aux Etats-Unis qu'au Canada, que c'est une bonne graine, susceptible de bien résister aux rigueurs de l'hiver, et donnant un bon rendement à l'acre.

Toutefois, à conditions égales, c'est-à-dire que le sol devant recevoir la semence de luzerne soit bien préparé, cette variété ne peut être considérée meilleure que la luzerne Grimm pour l'ouest du Canada, et que l'espèce Ontario Variegated pour l'est du pays.

Les expériences conduites à Ottawa avec la Cossack, depuis plusieurs années n'ont pas donné de résultats supérieurs, et n'ont pas démontré que cette variété de luzerne pouvait être préférée sous quelque rapport que ce soit aux graines que nous employons présentement.

Quelques cultivateurs ont semé de la luzerne Cossack, ils ont obtenu de bonnes récoltes, Ottawa ne contredit pas ces rapports, mais d'aussi bons rendements ont été obtenus avec les variétés déjà connues.

Sur un sol bien préparé et sans plante-abri, la croissance, durant la première saison, est fréquemment bonne, le foin vient abondamment et est de bonne qualité. Si le terrain n'a pas été débarrassé des mauvaises herbes, la récolte de luzerne Cossack court bien des chances d'être très sale, et principalement dans nos régions de l'Est du Canada, il est bien à craindre qu'en coupant le foin, la première année, et en faisant paître la pièce que les gelées d'automne et d'hiver tuent la récolte, Ottawa conseille de ne pas employer cette variété partout où l'on redoute les rigueurs du froid.

La coutume veut que la luzerne soit semée à raison de 15 lbs à l'acre. Cependant si l'on a soin de bien préparer le terrain, 8 à 10 lbs de luzerne à l'acre donneront un rendement aussi bon que s'il en est semé 15 à 20 lbs à l'arpent sur un terrain n'ayant pas été préparé en conséquence. On rapporte encore que la luzerne Cossack peut être semée plus claire que les autres espèces si le sol est en bonne condition pour recevoir la semence. C'est également vrai pour les autres variétés de luzerne, que nous employons continuellement.

Comme l'indique ce rapport des essais conduits à Ottawa, il n'y a pas lieu d'innover. La graine de luzerne que nous employons est bonne. Si nous la semons dans un terrain bien préparé, ce qui veut dire, un sol bien égoutté, chaulé et bien ameubli, et engraisé comme il convient, nous obtiendrons de bonnes récoltes de foin de luzerne, foin qui fournit la protéine, si nécessaire à l'alimentation soit pour la production du lait ou pour l'engraissement, à très bon marché.

(suite à la page 36)

La pomme de terre est a et le pain, un des aliments consommation soit en ba Il en existe une cinquante. Dans certaines de nos en connaissons peut-être tr c'est un peu pour cette ra n'avons pas su conservé marché.

Mais là n'est pas le po voulons traiter. Considère valeur nutritive de ce fruit A. Martinet, dans "L quels" adopte, quant à la de la pomme de terre, les ch suivants:

74% d'eau; 22% d'hy 2.5% d'albumines; 1% de et 0.5% de cellulose. La matières grasses est néglig

"Le pain contient, à poi fois et demie plus de subst carbonées et albuminoïdes sels minéraux et deux fois que la pomme de terre". C même auteur.

La valeur nutritive et le gestives des pommes de suivant leur mode de cuiss

Nous engageons nos bor qui ont le souci de conserve et la nichée en parfaite s

tenir ce qui suit: La cuisson des pommes four ou au diable leur fa quart de leur poids en eau d'autant plus leur valeur même temps qu'elle leur c leur saveur.

Ceci corrobore en tous M. J.-H. Lavoie écrivait intéressant bulletin sur l' mentaire des légumes. Lis conseils qu'il donne sur la apprêter pour qu'ils ne pe leur arôme, de leurs sels nu

"C'est une grande erre écrit M. J.-H. Lavoie, que hir les légumes dans l'eau se pratique généralement, dant ainsi, il ne reste plus de la pulpe de légume, dé saveur, lavée de ses sels n au goûter.

Ce qu'il y a de malheu nos cuisinières, c'est que t ites ne se prêtent pas à légumes dans leur propre d'hui le commerce vend en aluminium traité spéc faire cuire les viandes e dans leur jus, et il faut g à un bon rôti de veau, ou de terre, choux, choux-d tes, etc., pour apprécier avec les viandes et des lé dans l'eau.

Pour ce qui est des po cuites à l'eau, elles en dixième de leur poids; s cuisson les rend plus d contre il les rend moins moins appétissantes que four.

Réduites en purée, ap l'eau, les pommes de absorber une quantité leur poids. Sous cette for moins nourrissantes, elles plus digestibles. La va peut d'ailleurs être augm dition de beurre, de lait, fromage ou d'œufs.

Les pommes de terre environ 40% d'eau par absorbent une certaine graisse, mais elles sont Souvent, sur le voyage, tends mes compagnons de der des "French fried" tables, je me dis qu'ils on

Mais ne nous éloignons