



Pour les gens pressés

DANS ce numéro, le lecteur trouvera quelques notes très intéressantes, résultat d'une enquête qui vient d'être poursuivie par quelques techniciens compétents sur l'alimentation des troupeaux laitiers dans la région de Chicoutimi et du Lac St-Jean. Notre collaborateur Pierre-Antoine, qui porte une attention très spéciale au travail d'éducation agricole qui se poursuit depuis bientôt un an dans ce district particulier de notre province, spécialement renommé par la valeur de ses produits laitiers a bien voulu nous faire part de ses commentaires personnels au sujet de cette visite inquisitoire dont les conséquences ne nuiront certainement pas au progrès de la classe agricole laborieuse et très intéressée à l'amélioration de son sort que l'on rencontre dans les comtés de Roberval, Lac St-Jean et Chicoutimi district qui, disons-le en passant, fournit présentement le plus fort contingent d'adhérents au système provincial du contrôle laitier postal.

L'industrie des conserves est l'une des plus anciennes des industries organisées du Canada. La première fabrique a été établie à Grimsby, Ontario, en 1878.

Une compagnie d'assurance très puissante, estime qu'une personne sur sept qui sont assurées dans cette compagnie, se font tuer ou blesser chaque année.

On a fait une économie se montant à des milliers de dollars dans l'Alberta en se servant de sciure de bois pour la préparation des appâts à sauterelles, sur la recommandation des inspecteurs de la Division fédérale des semences; la quantité de son employée dans ces appâts n'étant que de 20 pour cent au lieu de 50 pour cent.

M. Georges Cayer, ex-député inspecteur général des fabriques de beurre et de fromage vient d'être nommé directeur de l'École provinciale de laiterie de St-Hyacinthe, en remplacement de feu M. Élie Fontaine.

M. M. Hudon, secrétaire de la Commission provinciale d'Industrie laitière succède à M. Georges Cayer, au poste d'inspecteur général des fabriques.

Sous les règlements modifiés de la Loi de l'industrie laitière, un classer de produits laitiers peut refuser de classer du beurre ou du fromage qui, dans son opinion, est à une température trop élevée ou à une température trop basse pour que l'examen puisse donner des résultats satisfaisants, à moins que la température du dit beurre ou fromage ne soit ramenée à un degré satisfaisant.

Les prévisions de la récolte de semence dans le Québec n'étaient pas des meilleures au 31 mai à cause de la sécheresse, surtout pour la graine de maïs et de trèfle. Cependant, les cultivateurs s'étaient préparés à beaucoup augmenter leur production de semence, et une circulaire avait été envoyée aux producteurs pour les engager à profiter des services des inspecteurs de la Division des semences du Ministère fédéral de l'Agriculture.

Aux enchères de l'U.C.C. Les ventes du mardi, 24 juillet ont rapporté pour 1140 boîtes de beurre pasteurisé No 1, 1924c la lb.; pour 73 btes beurre pasteurisé No 2, 1824c la livre.

Il a été vendu également 508 boîtes de fromage blanc No 1 à 10c; 19 boîtes de No 2 à 9c; 240 boîtes de coloré No 1 à 10c et 71 boîtes de No 2 à 9c.

Ces ventes se font sous la direction de M. Clinton Henderson, pour le compte du Comptoir Coopératif de l'U.C.C., Limitée.

A Châteauguay Bassin, en ce moment se tient la réunion d'été des membres de la Société de Pomologie de la province de Québec. Le programme comporte une visite du verger de M. Stanton Jack, puis les conférences seront données au Collège Macdonald. Le congrès d'été se tient sous la présidence de M. P.-E. Smith de Hemmingford. Les conférenciers sont: MM. F. S. Browne, de la ferme expérimentale de Lennoxville, Qué.; J.-M. Talbot, du Service provincial de l'Horticulture; Don Blair, ferme centrale d'Ottawa, section de l'Horticulture; le professeur G. Bunting de Macdonald et J.-L. Webster du même institut.

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

Lettre hebdomadaire aux cultivateurs

QUATRIÈME ARROSAGE DES PATATES

Les épidémies d'échaudage qui se sont produites dans le passé nous sont toujours arrivées lorsque l'humidité et la chaleur créaient des conditions particulièrement favorables à leur développement.

Nos observations démontrent de plus que ces conditions avantageuses à l'éclosion des germes de l'échaudage sur les parties aériennes des plants de patates, sont surtout prépondérantes un peu avant ou après la floraison, à l'apparition d'une période humide, parfois froide et suivie de chaleur. L'on dit communément qu'un temps pesant, mort, écrasant ou étouffant suivi de coups de soleil et de petits orages est des plus propices à l'apparition et à l'extension de la brûlure tardive ou échaudage.

Pour arrêter un pareil fléau, une autre pulvérisation à la bouillie bordelaise doit être faite aussitôt que les conditions ci-haut décrites dominent dans le district. On se rappelle que la solution de bouillie bordelaise se prépare en faisant dissoudre 4 livres de sulfate de cuivre dans 4 gallons d'eau et les 4 livres de chaux vive sont diluées dans une égale quantité d'eau. Dans le baril, on verse le tout dans l'ordre suivant: 20 gallons d'eau, le sulfate de cuivre, 20 gallons d'eau et la solution de chaux, puis on mélange le tout uniformément avant de l'appliquer.

EMPÊCHER LA MATURITÉ DES MAUVAISES HERBES

Les mauvaises herbes ont acquis cette année une expansion des plus décourageantes, même pour les cultivateurs qui ont pris tous les soins d'épuration soit dans le choix de la semence ou dans la préparation du sol. Si une telle épidémie n'est pas attribuable au cultivateur soigneux, elle l'est aux "insoucieux" puisque ces plants ont une facilité particulière de dissémination avec l'aide du vent, à tel point qu'en un rien

de temps elles ont envahi tout un district.

Afin que ce fléau ne prenne encore plus d'envergure une autre année nous devons empêcher les mauvaises herbes de se rendre à maturité. Pour cela il faudrait faucher les bords des chemins, des clôtures et des tas de roches, les levées de fossées et partout où ces plantes trouvent un refuge favorable à leur croissance. Surtout dans les champs réservés à la production des graines de semence, il est de toute nécessité d'arracher à la main les plus dangereuses telles que Marguerite blanche dans le maïs, Moutarde dans le grain et Laiteron dans le trèfle. Quelques heures ainsi dépensées réduiraient les dommages pour les années futures.

DÉS ALIMENTS VERTS AUX COCHONS

Peu de cultivateurs contestent aujourd'hui les multiples avantages des aliments verts pour tous les animaux et surtout les cochons soit au pacage ou servis à l'étable. Pour les cochons à l'engrais comme pour ceux qui sont en croissance, les aliments verts en même temps qu'ils suppléent la matière minérale, réduisent la consommation des grains et des moulées par leur haute valeur nutritive en protéine.

Toutefois, pour être succulents et nutritifs, les foin verts doivent être consommés avant qu'ils aient atteint leur plein développement. S'ils sont pâturés, il faudra empêcher les cochons de détruire la jeune herbe et s'ils sont donnés en dedans, il faudra leur en donner tous les jours dans les trémies mais en quantité modérée.

Les foin de luzerne, trèfle rouge et de navette sont des plus convenables aux cochons pour leur richesse en protéine, en matière minérale et comme nourriture médicinale. Comme herbe à pacage, ils sont également bons et le maximum de pousse en est obtenu quand ils sont pâturés alternativement.

Réunion des jeunes éleveurs le 6 août courant à Deschambault

Les membres de clubs de Jeunes Éleveurs, dirigés par M. Stéphane Boily, se réuniront le 6 août à la Ferme-Ecole provinciale de Deschambault.

Le programme de la journée sera sous la direction de MM. Camille Bouchard et R. Héon propagandistes en industrie animale pour ces deux districts.

Nous publions ici ce programme. Prière de prendre note que les heures indiquées correspondent à l'heure d'été.

PROGRAMME

10.00 heures, a. m.—Ouverture par MM. Camille Bouchard et R. Héon. 10.30 heures, a. m.—Expertise des classes suivantes: Vaches Canadiennes adultes; Génisses Canadiennes de 2 ans; Vaches Ayrshire adultes; Génisses Ayrshire de deux ans.

JUGES

MM. Adrien Morin; Andréa St-Pierre; Roland Sabourin; J.-A. Ste-Marie. 12.30 heures, p. m.—Dîner— 1.15 heures, p. m.—Discours-Bienvenue par M. S. Chagnon, Régisseur; M. Adrien Morin, Chef Service de l'Élevage, Québec; M. Stéphane Boily, Dir. Cercles de Jeunes Éleveurs; MM. les Députés du Fédéral et Provincial; MM. E. Brisebois; E. Gauthier et J.-A. Plante, Inspecteurs des Agro-

nomes; Officiers des Ministères Provincial et Fédéral. 2.00 heures, p. m.—Expertise: Raisons du jugement et examen oral. 2.30 heures, p. m.—Jeux, Courses, Amusements. 4.00 heures p. m.—Détermination des vainqueurs et distribution des prix. 5.00 heures, p. m.—Départ.

PRIX DONNÉS:

1.—Un octroi spécial de \$110.00 est accordé aux districts de Québec et Trois-Rivières par le Ministère Fédéral de l'Agriculture, pour être distribué le jour même du concours, par ordre de mérite aux jeunes juges participant aux différents concours d'expertise.

2.—Les champions jeunes juges de ces districts: a) Mériteront un voyage gratuit à l'Exposition de Sherbrooke, afin de participer au grand Concours Provincial d'Expertise. L'équipe championne provinciale gagnera un voyage gratuit à l'Exposition Royale d'Hiver de Toronto.

b) Auront droit de participer à Sherbrooke, au concours qui décernera les trois bourses d'études agricoles, accordées par le Ministère Provincial de l'Agriculture.

3.—Plusieurs autres prix spéciaux. N. B.—Chacun devra apporter son panier pour le dîner; le thé ou café et les glaces seront servis par la Ferme de Deschambault.

Pour les gens pressés

Les Châtellains de Rideau Hall, Lord et Lady Bessborough séjournent en ce moment à la citadelle de Québec.

La France en deuil.—Le maréchal Lyautey, grand soldat et colonisateur du Maroc est mort la semaine dernière, dans sa paisible retraite de Thorey, à l'âge de 80 ans. L'illustre défunt était membre de l'Académie française, et dernier maréchal avec Pétain et Franchet d'Espèrey.

Sur le continent Américain, 100,000 personnes ont perdu la vie, l'an dernier, dans des accidents. Cela fait approximativement une perte de vie toutes les 5 1/2 minutes au cours de cette période. Mais la fraction des accidents ne s'arrête pas là. Pour chaque perte de vie, il y a environ 115 accidents entraînant l'invalidité.

Les recettes des C. N. R., augmentent. Durant les six premiers mois de 1934, les recettes du réseau ferroviaire national accusent un surplus sur les dépenses d'exploitation, de \$7,357,523, sur celles de la période correspondante de l'an dernier. Pour juin 1934 les recettes nettes sont de \$988,253 en 1933, de \$985,896 soit un surplus pour cette année de \$2,398.00.

75,000 bêtes, la plupart sans nourriture rodaient dans les enclos des abattoirs de Chicago, la semaine dernière lorsque 800 membres de la Livestock Handlers Union déclarèrent la grève et abandonnèrent subitement le travail.

La situation était particulièrement pénible pour des milliers de bestiaux que le gouvernement fit transporter sur des prairies asséchées de l'ouest, où ils étaient menacés de mourir de faim et de soif. Ils étaient amaigris et affaiblis, ces animaux offrent un spectacle pitoyable.

Empêchés de les conduire à la boucherie, des officiers durent se contenter de les abreuver et de les arroser pour les rafraîchir un peu. Plusieurs bêtes à cornes trop faibles pour se tenir sur leurs pattes furent abattues à coups de revolver par des agents du gouvernement.

La National Livestock Marketing Association, qui représente environ 300,000 éleveurs et soigneurs, a prié Washington d'intervenir le plus rapidement possible pour essayer de faire cesser cette grève désastreuse.

Les grévistes font le piquet autour des cours à bestiaux. Un seul cas de violence s'est produit, hier, quand un non-syndiqué fut frappé à la tête avec une barre de fer. Le nom de son assaillant n'est pas connu.

Avis est par le présent donné qu'une société coopérative agricole a été constituée dans le comté de Joliette, sous le nom de "Crémier Coopérative de Sainte-Elizabeth", et que son principal siège d'affaires est en la municipalité de Sainte-Elizabeth, comté de Joliette.

Les objets pour lesquels cette société a été formée sont: l'amélioration et le développement de l'agriculture ou de l'une ou de quelques-unes de ses branches, la fabrication du beurre ou du fromage ou des deux la vente et l'achat d'animaux, d'instruments d'agriculture, d'engrais commerciaux et d'autres objets utiles à la classe agricole, l'achat, la conservation, la transformation et la vente des produits agricoles.

Le ministre autorise la formation de cette société.

Québec, ce 23ième jour de juillet 1934. Le sous-ministre de l'Agriculture, J.-ANTONIO GRENIER.

AVIS DE CHANGEMENT DE NOM

"La Société Coopérative Agricole de Fruits et Légumes".

Vu la demande faite par le Bureau de Direction de la "Société Coopérative Agricole de Fruits et Légumes", que le nom de cette société coopérative soit changé en celui de "Coopérative de Fruits et Légumes de Saint-Pierre les Bécquets".

Vu qu'il convient d'accéder à cette demande;

Vu les pouvoirs qui nous sont donnés par l'article 10 de la Loi des sociétés coopératives agricoles, S. R. Q., 1925, ch. 57;

Avis est par les présentes donné que la ci-devant "Société Coopérative Agricole de Fruits et Légumes", est et sera à l'avenir connue et désignée sous le nom de "Coopérative de Fruits et Légumes de Saint-Pierre les Bécquets". Québec, le 24 juillet 1934.

Le sous-ministre de l'Agriculture, J.-ANTONIO GRENIER.

(Suite à la page 310)

Vie a

Lorsque depuis des années les cultivateurs d'une région spéciale, ainsi dire, dans la production pour répondre aux besoins de ceux qui leur était auparavant mal connus, presque tout à coup, par une dépression économique universelle, n'est pas du jour au lendemain possible de changer l'orientation des cultures pour répondre à ces nouveaux besoins.

Je qui précède définit assez bien les cas des cultivateurs de la région de St-Jean. Nous avons écrit quelques articles, l'autonomie de temps à autre par la suite dans quelle situation se trouvent les fermiers de ces comtés agricoles au temps dernier lorsque ce dilemme économique fût placé sous la plume de M. J.-Hyacinthe Bois, agronome.

Résumons brièvement ce qui a été écrit sur le sujet:

Les cultivateurs de cette région possèdent de grandes fermes partiellement. Les récoltes principales jusqu'à présent de foin, d'avoine, vendues bons prix, tracteurs de chantiers. Ce mouvement a été réduit par suite de la dépression industrielle d'une part, et par suite de la dépression agricole d'autre part, ne pouvant maintenir leur degré de production avec des récoltes qui les éprouvent. Cette industrie laitière, à son tour, a subi cette industrie comme dans le cas du porc, les principaux représentants de cette industrie.

Un programme de relèvement pour l'industrie laitière fut élaboré et soigneusement étudié puis porté à l'attention des autorités civiles de chaque paroisse qui en ont pris la nécessité et ont apporté leur surveillance digne de mention de leur influence et de leur contribution à son exécution.

Ce programme d'action a été élaboré en prenant pour base les résultats d'enquêtes portant sur la capacité de production de chaque paroisse, les quantités obtenues à l'acre, les récoltes cultivées, du nombre de vaches par chaque ferme, du nombre de litres de lait livrés aux fabriques de fromage, etc.

Nous n'avons pas l'intention de nous occuper de celui indiquant une production de 12 lbs de gras de beurre par acre, preuve de la faible moyenne de production des troupeaux laitiers d'une industrie fromagère à rendement payant.

Ce chiffre détermina l'importance à base du programme agricole de cette paroisse depuis un an près de Roberval, Lac St-Jean, St-Jean, St-Jacques, St-Joseph, St-Louis, St-Michel, St-Pierre, St-Roch, St-Vincent, St-Yves, etc. Plus de livres de gras par acre, plus de livres de fromage par acre.

Les agronomes, les vétérinaires, les professeurs du Bureau régional de l'Agriculture, en collaboration avec le personnel de la Direction provinciale de l'Industrie laitière, de l'Industrie des produits agricoles, du Commerce, des agents du C.N.R., et de comités locaux, ont travaillé spécialement dans ce mouvement. Ils ont travaillé ferme à la réalisation de ce mouvement. Quels résultats d'un si beau travail jusqu'à présent? Nous ne pouvons le dire que par la partie naturellement intéressante de ce mouvement.

Le premier pas à faire est de nettoyer les étables d'une qua-