



Bonnes prévisions d'exportation pour les œufs

Les prévisions d'exportation pour les œufs canadiens attirent toujours beaucoup d'attention. Les premières expéditions d'exportation de l'année courante, qui se composaient d'environ 1.000 caisses, sont parties de Winnipeg la semaine dernière (le 8 septembre). Cette expédition est un peu hâtive et il est probable que le plus gros des exportations ne commencera à se mettre en route qu'au mois d'octobre. On prévoit un gros commerce d'exportation cette année et comme les stocks d'entrepôt sont déjà moins considérables que l'année dernière, les prévisions du commerce des œufs pour l'hiver prochain sont très favorables. Au 1er septembre les stocks d'entrepôt à Montréal étaient plus abondants que l'année dernière, tandis qu'à Toronto et à Winnipeg ils étaient moins considérables qu'en 1933. Bulletin sur le commerce des œufs et des volailles.

Truies portières au prix coûtant

La saison de reproduction des porcs est proche. Rappelons à ce sujet aux cultivateurs qui feront bientôt saillir leurs truies pour en avoir des portées au printemps et au commencement de l'été prochain, qu'ils ne devraient se servir que de femelles d'un bon type à bacon. Ces cultivateurs qui n'ont pas de truies d'un bon type et qui ne peuvent pas en procurer facilement dans le district où ils se trouvent, feront bien d'avoir recours à l'offre de truies portières, administrée par la Division de l'Industrie animale, du Ministère fédéral de l'Agriculture. Ils peuvent, en profitant de ce service, se procurer des truies d'un bon type à prix coûtant.

Tous les cultivateurs qui sont intéressés à cette question peuvent obtenir tous les renseignements nécessaires en s'adressant à la Division de l'Industrie animale, du Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, ou au représentant du Ministère au parc à bestiaux le plus proche.

L'hon. M. Perrault

ancien ministre de la Colonisation, aime toujours à raconter, à l'occasion, la si belle et si émouvante histoire de Madame Croteau. En effet, qui l'en blâmerait? N'est-ce pas un bel exemple à montrer aux jeunes cultivateurs qui ont encore dans les veines beaucoup du sang de nos vieux défricheurs. Partie sans le sou, plutôt ayant emprunté de quoi payer son passage avec ses douze enfants, c'est dire que cette veuve n'était pas riche, elle s'en est allée s'établir dans l'Abitibi. Madame Croteau n'est plus "colon" à présent, elle possède une propriété que beaucoup de nos cultivateurs des vieilles paroisses échangeaient peut-être avec la leur, on l'a évaluée à \$40.000. Il y a sur la ferme Croteau, excellent troupeau, grange bien bâtie, tracteur, toutes les machines nécessaires pour cultiver profitablement, et une douzaine de gars qui aiment l'agriculture et la colonisation pour lesquels nos rues illuminées n'offrent aucun attrait. Vous direz mais c'est une exception, ce cas de Madame Croteau.

Sont-ce des exceptions tous ces cas que nous rapporte chaque semaine M. J.-E. Laforce agent de colonisation des C.N. R., dans les journaux. Evidemment pour être bon colon il faut avoir du courage et travailler mais il ne faut pas oublier qu'il n'y a que la colonisation qui permet à ceux qui désirent acquérir du bien qui soit bien à eux, de payer une bonne terre bon marché sans débours. La récompense du bon colon ne vaut-elle pas l'effort?

Les centaires, nous devrions dire les milliers de bons jeunes gens, travailleurs, sérieux, bien élevés par des parents qui leur ont inculqué avec de bons principes chrétiens le goût du travail et qui cherchent en vain dans les villes ou ne peuvent s'établir chez eux, ne devraient-ils pas tourner les yeux vers la colonisation afin de s'établir d'une façon stable.

Est-il nécessaire de rappeler à tout instant à notre jeunesse, que les sacrifices que nous nous imposons de bon gré, sont moins pénibles à supporter que ceux que les circonstances nous imposent de force.

Station expérimentale, Ste-Anne de la Pocatière, Qué

Lettre hebdomadaire aux cultivateurs

LA CONSERVATION DES LÉGUMES EN HIVER

La grande valeur alimentaire des légumes que nous cultivons les rend nécessaires à l'alimentation de l'homme. Durant l'été, on les prend au jardin. C'est facile; mais l'automne, il faut songer à les mettre en bon état de conservation pour l'hiver afin d'en consommer le plus longtemps possible.

Pour ce qui regarde l'oignon, il faut le placer dans un endroit sec et frais, attaché par les queues et suspendu aux poutres, ou encore étendu en mince couche sur le plancher.

Les choux-de-Siam, les carottes et les betteraves se conservent bien dans une cave pas trop chaude au moyen de la stratification, c'est-à-dire un rang de sable bien sec et un rang de légumes, un rang de sable et un rang de légumes, etc. On peut très bien réussir également à conserver ces trois genres de légumes en prenant de la tourbe provenant d'une tourbière pour faire la stratification.

Les choux doivent être secs et bien nettoyés; les feuilles malades ou sèches doivent être enlevées. On les place ensuite soit dans des boîtes à claire-voie ou suspendus aux poutres d'une cave fraîche et bien aérée.

Pour la préparation du poireau et du céleri, c'est la même chose que pour le chou; il faut leur faire une bonne toilette. On les place ensuite debout dans environ 6 pouces de sable dans une cave sombre et bien ventilée à une température maintenue autant que possible à 35°F.

LA TONTE DES VACHES

À l'automne, dès qu'on commence à faire coucher les vaches à l'étable, il

faut leur tondre le pis, les flancs, les fesses, même les jarrets afin d'éviter l'accumulation du fumeur en ces endroits si l'on veut obtenir un lait propre.

Un peu plus tard, lorsque tout le troupeau laitier entre à l'étable pour l'hivernement, on continue la tonte. La méthode suivie à cette Station n'est pas de tondre le corps entier des animaux, mais bien la tête, le cou, les épaules et une lisière sur le dos, en plus des parties déjà mentionnées. Pour éviter les refroidissements, on ne tond pas les côtés parce que, au cours de l'hiver, les vaches sont envoyées dehors tous les jours durant environ 20 minutes lorsque la température est favorable.

Un autre travail important et même nécessaire pour le bien-être et la propreté des vaches, est de les brosser et de les étriller tous les jours.

LE TRAITEMENT CONTRE LES POUX

En faisant la tonte des animaux, c'est le bon temps de se rendre compte s'ils ont des poux. Même sans faire la tonte, il est facile de découvrir les poux en examinant avec soin le fond du poil, surtout dans les régions du cou et des épaules. Généralement, quand un animal a des poux, il se lèche beaucoup et se frotte le long de sa stalle.

Le moyen le plus efficace de faire disparaître les poux est certainement de laver chaque animal et sa stalle avec une solution antiseptique et de répéter le même traitement au bout de 9 jours. Cependant, quand les poux ne sont pas très nombreux, on a un bon résultat tout simplement en appliquant de temps en temps dans le fond du poil une poudre spéciale pour les poux telle que la poudre de pyréthre ou autre.

La conservation des racines fourragères

Quelques bons conseils de M. J.-R. Pelletier de la ferme expérimentale de Ste-Anne

La plus délicate de toutes les opérations concernant les racines fourragères est l'entreposage. En effet il serait inutile d'apporter tous les longs soins d'entretien et de récolte si le tiers ou la moitié de la récolte devait se gâter avant la consommation d'hiver. Quel que soit le moyen de conservation préféré, il est reconnu que la cave de la maison est toujours trop petite, et l'on ne peut laisser les racines dans l'étable tout l'hiver parce que la température y est trop élevée et que les racines contaminent l'air. Le caveau à racines reste donc l'endroit idéal pour ceux qui utilisent les racines dans l'alimentation durant la plus grande partie de l'hiver.

Ce caveau peut être fait à même l'étable, dans un soubassement ou isolé à une distance commode de l'étable. Ce dernier doit être bien égoutté, bien ventilé, placé sur un terrain élevé en même temps que bien abrité et ayant une entrée au sud. Un plancher de terre bien égoutté est préférable à tout autre et le caveau doit avoir les deux tiers au-dessous de la surface du sol afin d'empêcher la gelée d'y pénétrer.

Dans la construction, il faut s'arranger de façon à pouvoir entrer et sortir facilement les racines et à employer les matériaux plus facilement obtenus dans les conditions locales. Ainsi les murs de

cédre, pierres et ciment sont très satisfaisants et les bouches d'appel et de sortie d'air doivent être disposées de manière à pouvoir les fermer durant les gros froids. Une bonne circulation d'air, voilà le secret de la conservation des racines; aussi les portes et les fenêtres doivent être tenues ouvertes jour et nuit jusqu'à l'arrivée des gelées. De plus, des ventilateurs placés verticalement du plancher au plafond, à tous les dix pieds d'écartement en tous sens, autour desquels on entasse les racines, assurent une ventilation parfaite.

Ce mode de conservation est adopté sur plusieurs fermes de Démonstration de l'Est de Québec. Si l'on prend les précautions nécessaires dans la rentrée des racines et que le caveau est bien construit et convenablement entretenu pendant la période de conservation, les racines ne perdront aucunement de leur valeur.

Dans la conservation des racines porte-graines, il est préférable de les loger dans un carré ordinaire de la cave de la maison. On les couvre de six pouces de paille pressée afin d'absorber l'excès d'humidité et on les recouvre ensuite d'une couche de trois pouces de sable pour régulariser l'évaporation de l'humidité.

L'exposition Royale

L'exposition Royale de Toronto se tient cette année du 21 au 29 novembre. C'est le "nec plus ultra" de nos expositions nationales, le rendez-vous des meilleurs éleveurs de toutes les provinces canadiennes et même de plusieurs états de la République américaine. Ceux de nos gens qui se préparent à exposer à cette grande foire nationale seront de taille, nous l'espérons, à conserver l'excellente réputation de notre Province au point de vue élevage, production de bonnes semences, etc.

Comme les années passées nos jeunes éleveurs—nous serons représentés par trois équipes cette année—se mesureront aux champions choisis dans les neuf provinces du Dominion. C'est la première fois que nous participerons à un concours d'expertise sur les porcs. L'équipe de St-Basile, sous la direction de M. Camille Bouchard et de M. Henri Lauzière, agronome, devra lutter contre des équipes qui nous ont devancés dans cet élevage, sa mission est de ce fait plus difficile à remplir et cela nous engage à suivre avec grand intérêt les résultats que ces jeunes obtiendront à cette première épreuve. Il faut un commencement à tout.

Les cultivateurs de Champlain qui terminaient, l'année dernière un concours de fermes, le premier qui fut tenté dans cette province, ont demandé de rester sous la direction de leur agronome, ce n'est pas un signe de mécontentement. Que demanderont les trente-trois concurrents du concours d'Arthabaska?

Conservation des légumes

Les légumes que l'on se propose de conserver devraient être de bonne qualité, sans maladie, sans entailles causées par les machines ou les insectes, de grosseur moyenne, propres et secs. Ne cherchez pas à conserver des racines trop vieilles, car elles deviennent dures, ligneuses et perdent souvent leur goût. Les choux, les oignons, les citrouilles et les courges se conservent mieux lorsqu'ils sont tout à fait mûrs. Les patates que l'on veut conserver devraient être récoltées après que les tiges sont mortes.

Trois choses sont essentielles dans un bon caveau à légumes et on doit toujours les avoir présentes à l'esprit, construisant ce caveau: bonne température, de l'humidité et une bonne circulation de l'air. Il est extrêmement difficile, sinon impossible, d'obtenir des conditions idéales de conservation pour chaque légume lorsque tous sont conservés ensemble.

Les oignons devraient être parfaitement mûrs et séchés, et mis dans des caisses à claire-voie en lattes dans des coffres en lattes ou sur des rayons, pour assurer une bonne ventilation.

Le grenier ou la chambre de la fournaise, est souvent un bon endroit pour la conservation des courges et des citrouilles.

Les pommes exigent à peu près les mêmes conditions que les patates, c'est-à-dire une température de 30 à 40 degrés Fahrenheit, une proportion élevée d'humidité et une légère circulation d'air.

Où vont les vieux journaux

En France, la destruction des vieux journaux ne constitue guère un problème, mais il n'en est pas de même aux États-Unis, où le volume des magazines est énorme (150 pages) et où le papier glacé, universellement employé, se révèle pratiquement incombustible!

Ces innombrables publications sont généralement enlevées par l'Armée du Salut qui les exporte en Chine et dans les îles malaises, où les annonces de Ford ou de Mobiloil trouvent des emplois imprévus.

À Hong-Kong, on en fait des casques légers contre le soleil; à Canton, des jouets, des pétards, des fusées. À l'aide de laques, des artisans en tirent de délicats chefs-d'œuvre, animaux, fleurs artificielles; à Young-Kong, ils servent à doubler les malles imitation cuir et dans le Chantoung on les emploie aux fenêtres, en guise de vitres. Ces encombrants papiers sont comprimés à l'aide de presses hydrauliques, à une pression de 250 atmosphères, avant d'être chargés sur les bateaux qui traversent le Pacifique. Chaque livre de vieux journaux est vendue un sou et les États-Unis retirent annuellement de ce commerce, plusieurs millions de dollars.

Science et Monde, 22 mars 1934.

Augmenter les récoltes de céréales

C'est une des questions qui doit préoccuper les cultivateurs en ce moment. Notre production laitière ne peut être économique sans que nous en arrivions là. Ce n'est pas un problème impossible à résoudre. Si le lecteur veut bien s'arrêter quelques instants et comparer les chiffres publiés le 18 courant dans notre article sur le concours de fermes qui s'est terminé à Arthabaska, cet automne, on verra que ces bons cultivateurs sur l'avis de leurs agronomes, n'ont pas hésité à prendre le bœuf par les cornes. Les champs qui produisaient en 1928 un foin de qualité bien inférieure fournissent aujourd'hui de l'avoine, de l'orge, du blé, du sarrasin et des grains mélangés en quantité raisonnable pour leur éviter de fréquents voyages chez le marchand d'engrais alimentaires.

Tout n'est pas au parfait encore sur ces fermes mais l'élan qui a été donné en faveur de la production des grains sur la ferme ne devrait pas s'arrêter là, c'est-à-dire que les agriculteurs devraient étudier sérieusement un plan de culture pour l'an prochain qui affectera une plus grande superficie à ces récoltes.

Par exemple, en diminuant les étendues en pâturage en les fertilisant, on pourrait prélever sur ces champs quelques pièces à semer en orge, ou en avoine.

Exposition par les J

Une exposition régionale de pommes de terre sera tenue dans le comté de Nicolet, du Service de l'Horticulture

Les cercles qui prendront part à l'exposition sont: les cercles paroissiaux de Brigitte, St-Wenceslas, Nicolet, Pierreville, St-Comté de Yamaska et N.-L. et St-Nicéphore pour le comté

Le public est invité à se rendre à l'exposition le 7 novembre à 2 hrs, p. m. Dans la soirée le public assistera à des projections lumineuses.

L'exposition est sous la direction de M. Eugène Boivin, assisté de M. C. B. Goc

Conseil d'actualité aux apiculteurs

Lorsque l'apiculteur a fini de récolter les abeilles pour l'hiver et qu'il leur a fait leur dernière visite, la saison d'apiculture est terminée. Le moment devrait être complètement terminé deux semaines d'octobre, le temps est beau et qu'une ruée pas encore les 40 livres de miel nécessaires, le nourrissage ne continué jusqu'à ce que la quinzaine ait été emmagasinée. Le miel que l'on hiverne en plein air se gâte dans leurs caisses, et les matériaux de ballage, mis en place, au fond de la caisse, avant que la température soit distribuée, car elles se gâtent plus facilement à manier, et il est nécessaire de les débrancher après le nourrissage. Lorsque le nourrissage est terminé, l'emballage de dessus doit être mis en place, avant que les abeilles ne se blissent. Tout genre de caisse employé, à condition qu'elle soit grosse pour qu'on puisse en avoir au moins quatre pouces de beurrage et sur les côtés de la ruche et h sur le dessus, et qu'il y ait d'air de deux pouces par-dessus l'emballage. Il faut également que les matériaux d'emballage restent secs l'hiver et que les abeilles puissent entrer dans la ruche en tout temps lorsqu'elles descendent. Il est bon de percevoir un pouce de diamètre à charmité de la caisse, juste au-dessus du couvercle pour qu'un courant d'air se passe par-dessus l'emballage, bourre du dessus, et empêche l'humidité qui pourrait provenir des colonies. Le Service de l'apiculture de la Ferme expérimentale centralisée, a fait l'essai de bien de ces caisses, mais il a trouvé que la triple, qui tient quatre colonies, est la plus économique. Les colonies jouent un grand rôle dans la conservation de l'hiver. Si on n'a pas de colonies naturelles on devrait avoir des clôtures de planches sur trois côtés au moins. Les caisses doivent être hivernées dans des endroits où elles seraient immuables après le dernier bon vol de l'automne, elles peuvent avoir. A l'automne généralement lieu pendant le premier semaine de novembre. C'est celle qui peut être la plus saine et où la température est constante à environ 45°. Après avoir mis les abeilles dans les caisses, laissez les ruches ouvertes. Enlevez les couvercles et mettez pardessus des matériaux au moins deux épaisseurs de papier. Ne dérangez jamais pendant l'hiver.

C. B. Goc

Votre cheval TOUSSE-T-IL? Écrivez à FLE. Donnez-lui ANTI-TOSSA. Médicament connu. Par poste 85c. Pour toute demande, consultation gratuite. Écrivez à General Veterinary Drug, Ltd., Hull, Québec, en 1934.