Dans le choix de vos semences soyez prudent, prudent et encore prudent, ne sacrifiez pas la qualité pour le prix.

Le prix d'une semence s'établit à l'automne et non au moment de l'achat.

JANVIER 1935

Le Soleil entre aux Poissons le 19, à 8 h. 52 m. du matin.

● N.L. le 3, à 11 h. 27m. du mat. | ◎ P.L. le 18, à 6h. 17m. du matin
◗ P.Q. le 10, à 4h. 25 m. du mat. | ◖ D.Q. le 26, à 5h. 14 m. du mat.

Durant le mois de février, les jours croissent de 1 hr. 31 minutes.

	Jours	Clr.	FETES ET RUBRIQUES	Soleil Lev.	Soleil Cou
22	Vend.	b	Chaire de saint Pierre à Antioche.	6 36	5 23
23	Sam.	b	Vigile de Saint Mathias Ap.	6 35	5 25
24	DIM.	vl	SEXAGESIME (2 cl.)semid, Kyr. d Dim.	6 34	5 26
25	Lundi	r	Saint MATHIAS, ap.	6 32	5 28
26	Mard	†vl	De la férie.	6 30	5 29
27	Merc.	b	Saint Gabriel de l'Addolorata, Conf	6 29	5 30
28	Jeudi	†vl	De la férie	6 27	5 31

† Messe basse quotidienne de requiem permise —
*La 2ème Couleur est pour la Solennité.

Pour le prix de quatre insertions 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 commerce au pays, d'une manière générale accusait une augmentation en décembre de 20% sur le mois correspondant de 1933.

* * *

POUR désinfecter les loges des truies portières, avant la mise bas, il est bon de laver le sol, les murs et les boiseries avec une solution bouillante de carbonate de soude additionnée de 5% de créoline.

* * *

ON prévient le rachitisme chez les poulains en incorporant à la ration une cuillerée à soupe de craie lavée et de phosphate alimentaire (¾ de craie, ¼ de phosphate). Si néanmoins des cas de rachitisme se présentent, on donnera aux sujets atteints, une fois par jour une cuillerée à café de bonne huile de foie de morue.

* * *

LES bonnes dames fermières qui n'aime pas trop être badrées par les hommes à la maison, pourraient fort bien demander à ces bons maris qui mettent leur nez où ils n'ont pas d'affaire, si tout est bien en ordre dans l'écurie, à la grange; si les portes ferment bien, les pavés sont en ordre, les carreaux tous vitrés, s'il n'y a pas quelques machines à réparer, enfin si tout est bien en ordre pour recommencer les prochains travaux. Ce sera un bon moyen de s'en débarrasser pour quelques heures.

* * *

MARS et avril sont considérés comme les gros mois des vêlages. Il est à propos de rappeler ici les précautions à prendre lors d'une mise bas, en vue de prévenir les infections: nettoyage et désinfection soignée de l'arrière-train de la parturiante et des abords immédiats de sa couche; donner à la vache une litière vigoureusement propre. Partout de la propreté c'est absolument important. Nous devrions avoir horreur de la malpropreté en tout temps d'ailleurs, mais surtout à ce moment-là. Que d'accidents et de suites fâcheuses en élevage sont malheureusement portés au compte de l'insouciance et de la malpropreté!

* * *

LE mois de février ne devrait pas se terminer avant que vous ayez tracé votre plan de culture pour 1935. Un assolement meilleur, mieux raisonné que celui des années passées, s'impose peut-être. Si vous avez des embarras à préparer vos projets de culture, il n'y a pas de gêne à consulter votre agronome. Au fait, les agronomes vont partout où on les demande. Ils ont aussi un bureau où vous êtes toujours bienvenus. Dans bien des cas quand il s'agit pour vous d'obtenir un renseignement, ce serait peut-être à vous de faire le voyage au bureau de l'agronome, ou de lui écrire, si vous demeurez trop loin.

Quelque dévoué soit-il, l'agronome comme tous les humains ne peut être qu'à une seule place à la fois.

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

Lettre hebdomadaire aux cultivateurs

PENSONS AU JARDIN

Comme les nouveaux catalogues sont sortis, c'est le temps pour les jardiniers spécialisés comme pour tous les cultivateurs de préparer les plans pour la saison prochaine. Le jardin moyen, s'il est soigneusement agencé, peut produire une abondance d'aliments économiques, sanitaires et nourrissants pour l'été aussi bien que pour l'hiver là où on les logera de façon à en obtenir une bonne conservation. Un jardin bien organisé et bien entretenu peut suppléer jusqu'à 40% des aliments consommés par la famille du cultivateur.

Plusieurs légumes se prêtent avantageusement à des ensemencements successifs et ainsi on peut en produire sur une plus longue période. On doit aussi se rappeler que les légumes à texture tendre sont préférables aux légumes trop murs pour la consommation d'été et la conservation en hiver. Les légumes trop volumineux sont souvent grossiers, de pauvre qualité et donnent beaucoup de perte.

L'ELEVAGE DES OIES

L'entretien d'un troupeau d'oies est très simple et il offre au cultivateur une excellente opportunité de réaliser une ligne d'à côté profitable. Les conditions essentielles du succès en été sont l'élevage libre dans le champ et une abondance d'herbe verte. L'oie commence à pondre au milieu de mars et les œufs doivent être couvés de suite. Il est recommandable d'arroser les œufs quotidiennement avec de l'eau tiède s'ils sont couvés par l'oie ou une poule et à tous les deux jours seulement s'ils sont dans l'incubateur. Les oisons réclament beaucoup de chaleur après l'éclosion et ils devraient être gardés durant les deux premiers jours sous la mère ou dans l'incubateur.

Quand les oisons sont capables de manger on leur donne une plaquette de gazon vert où ils arracheront les feuilles vertes. Durant les premiers jours on soignera avec de la mie de pain trempée dans le lait. A l'âge de sept ou huit jours, on leur donnera trois ou quatre fois par jour une pâtée humide composée en parties égales des moulées de blé-d'inde ou d'orge, son et de gru et cela durant deux semaines. L'important est de bien les partir et ensuite les retourner au pâturage sans donner plus de moulée et de les rentrer la nuit tant que la température ne s'est pas bien réchauffée. Durant l'été et l'automne, ils doivent être protégés contre les pluies froides et être abondamment pourvus d'ombre et d'eau fraîche.

BLANCHISSAGE DE LA TOILE DE LIN

Après bien des essais, La Division des Fibres Economiques à Ottawa recommande la procédure suivante pour le blanchissage de la toile de lin. *La première opération* consiste à laver la toile dans l'eau chaude et de la tremper durant deux heures dans une solution de 15 pintes d'eau tiède et 5 pintes d'eau de Javel. (Eau de Javel commerciale 100%).

La seconed opération. On retire la toile de cette solution, et on la fait bouillir durant 15 minutes dans l'eau savonnée. (Un demi morceau de savon est habituellement employé).

Dans la troisième opération, la toile est de nouveau trempée durant une heure et demie dans une solution de 15 pintes d'eau froide et une chopine d'eau de Javel. Après quoi la toile est rincée dans l'eau claire contenant du bleu à laver, fortement tordue et ensuite étendue de préférence sur l'herbe ou autrement afin de la faire sècher.

La Culture des Fraises

Nouveau bulletin publié par l'ordre de l'hon. Adélard Godbout

(Par RENÉ RICHARD, B. S. A.)

"La fraise, par la demande dont elle est l'objet et la somme de profits nets que sa vente permet de réaliser, vient première par ordre d'importance parmi tous les petits fruits cultivés au Canada et aux États-Unis".

Nous relevons cette phrase en tête d'un intéressant bulletin que l'honorable Adélard Godbout, ministre de l'Agriculture de la province de Québec, vient de faire publier afin d'aider les cultivateurs à développer cette culture sur une base plus méthodique et de ce fait plus profitable.

Cet ouvrage de 32 pages, qui s'intitule "La Culture des Fraises", a été préparé par les soins de M. René Richard, agronome spécial, qui relève du Service de l'Horticulture, dirigé par M. J.-H. Lavoie. Il traite de toutes les phases de cette industrie, depuis la préparation du sol jusqu'à l'emballage des fraises pour le marché, et indique quelles sont les variétés de fraises les plus recommandables pour la province de Québec. Le tout est abondamment illustré.

On peut se procurer gratuitement ce bulletin, qui porte le No 132 de la série des publications de vulgarisation agricole du département, en en faisant la demande à la Section des Publications, Ministère de l'Agriculture, Québec.

Notes et Commentaires

VOUS nous obligeriez en soldant le prix de votre abonnement s'il est dû. Qu'est-ce que cinquante sous par année comparés aux services multiples d'information que "Le Bulletin de la Ferme" vous fournit.

* * *

LES navets, les betteraves fourragères et la paille ne doivent pas être servis en trop forte quantité au jeune bétail, c'est dire que pour les jeunes animaux il ne faut pas trop de bourrage, et qu'il faut faire un large emploi de foin, de grain et même de concentrés.

* * *

IL y a au Canada, deux fois plus d'enfants qui fréquentent les classes qu'il y a de cultivateurs et autant qu'il y a d'hommes employés dans toutes les autres occupations réunies. Chaque année nos écoles abritent un quart de notre population, élèves et professeurs compris.

* * *

EXACTEMENT $5,437,000 et non pas QUATRE millions, le chiffre d'affaires de la Coopérative Fédérée en 1934. Nous constatons, en effet, que nos notes éditoriales mentionnent quatre millions comme chiffre d'affaires de la Fédérée en 1934, quand le rapport officiel du gérant dit bien $5,437,000. Nous regrettons cette méprise involontaire, et en ce faisant mous prions l'exécutif de la Coopérative Fédérée de croire en notre bonne foi.

* * *

A propos de méthodes de culture, il en est une que nous nous garderons bien de ne pas recommander; celle de l'engraissement des pâturages. On se plaint que nous ne récoltons pas suffisamment de grain, principalement l'orge et l'avoine. En ayant des pâturages moins grands, mieux engraissés, les animaux s'en porteraient tout aussi bien, probablement mieux l'été, et vous pourriez les mieux nourrir l'hiver avec des rations produites sur la ferme, ou que vous pourriez bien équilibrer avec des suppléments protéiques et des matières minérales. Vous savez bien probablement tout cela, mais au cas ...

* * *

APRES vingt-cinq années de service au ministère fédéral de l'Agriculture, comme Chef du Service des Conserves à la division des fruits, M. C. S. McGillway, prend sa retraite à compter du 15 courant. Avant d'entrer dans le service civil, M. McGillway, avait été maître d'école et plus longtemps fabricant de conserves, il était maître du métier, aussi s'est-il intéressé intelligemment et avec compétence à l'avancement de l'industrie canadienne des Conserves. Après un voyage de quelques mois au sud des Etats-Unis, l'ex-chef du Service des Conserves élira domicile à Picton, sa place natale.

(suite à la page 77)