

"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, c'est nous qui les ferons, non pas les gouvernements."

(Hon. Ad. GODBOUT.)

MARS 1935

Le Soleil entre au Bélier le 21, à 8 h. 18 m. du matin.
 N. L. le 4, à 9 h. 40 m. du soir. P. L. le 20, à minuit 31 m.
 P. Q. le 11, à 7 h. 30 m. du soir. D. Q. le 27, à 3 h. 51 m. du soir.
 Durant le mois de mars les jours croissent de 1 hr. 48 minutes

Jours	FETES ET RUBRIQUES	Soleil
15 Vend.	v) Quatre-Temps. De la féerie.	5 58 5 52
16 Sam.	v) QUATRE-TEMPS (Abstinence). De la féerie.	5 56 5 54
17 DIM.	v) II du CAREME.	5 54 5 55
18 Lundi	b) Saint Cyrille de Jérusalem, Ev. Conf. Doct.	5 52 5 56
19 Mardi	b) Saint JOSEPH, Epoux de la B. V. M. et Conf.	5 50 5 57
20 Merc.	v) De la féerie.	5 48 5 59
21 Jeudi	b) Saint Benoit, Abbé.	5 46 6 0

† 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

ENTRE le 1er janvier et le 21 février 1935 il a été exporté du Canada à la Grande-Bretagne 4.781 bovins.

Le cheptel canadien est évalué pour 1934 à \$413,837,000, contre \$403,105,000 en 1933. C'est un actif qu'on ne doit pas négliger.

ON évalue l'acre de terre y compris les bâtiments à \$23.00 au Canada, chiffres à rapprocher de \$24.00, évaluation pour 1933.

NOUS avons des Jeunes Eleveurs de bovins, des clubs de Jeunes éleveurs de porcs, et quand ajouterons-nous à la liste des Clubs de Jeunes Eleveurs de Chevaux?

Il y a onze ans nous fabriquions plus de fromage canadien, mais 78% de notre production se classait No-1. En 1934 la production a baissé considérablement mais la qualité s'est encore améliorée puisque nous comptons 95 1/2% de No 1.

Maintenant que nous avons la qualité pourquoi ne pas nous arranger pour avoir la quantité?

UN petit conseil de M. C.-J. Magnan, dans l'Enseignement Primaire.

Rappelons aux enfants la bonté de saint François d'Assise envers les animaux. L'enfant bien élevé, qui a bon cœur, ne fait jamais de mal ni au chien ni au chat, ni à aucun animal domestique.

Avec le printemps, nous reviendront les oiseaux. Protégeons-les eux et leurs nids, ce sont les meilleurs amis de l'agriculture.

S. J. Allsop, de Wembley, Alberta qui fut couronné Roi du Blé, à l'exposition internationale de Chicago, est un membre de cercles de Jeunes Agriculteurs. Le titulaire d'un titre qui honore grandement notre jeunesse agricole n'est âgé que de vingt ans. A l'âge de 14 ans, comme membre de club, il avait gagné un cours abrégé à l'école d'Agriculture de Vermilion, ayant remporté un premier prix à l'exposition scolaire.

VOICI la liste des officiers du Conseil Canadien des Clubs de Jeunes Agriculteurs pour l'année 1935. Président d'honneur, R. S. Hamer, chef du service extérieur, Division de l'élevage, Ottawa; vice-président d'honneur, F. M. Morton, vice-président de l'International Harvester Company, Hamilton; président actif, W. V. Longley, directeur de la propagande, Collège d'agriculture, Truro, N.-E.; vice-président, J. G. Rayner, directeur de la propagande à l'Université de Saskatchewan, Saskatoon; A. E. MacLaurin a été de nouveau engagé comme secrétaire général du Conseil.

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

Lettre hebdomadaire aux cultivateurs

Le moyen le plus profitable d'augmenter la capacité de production d'un troupeau laitier est d'élever les génisses issues des meilleures vaches et de bien les développer. Mieux vaut aussi élever une bonne génisse que d'en élever deux ou trois mauvaises.

Celui qui a comme principe de n'acheter que des vaches adultes pour remplacer les disparues ne peut entrevoir une amélioration aussi sûre vu qu'il a toujours le second choix. En effet, rares sont ceux qui vendent leurs meilleurs sujets; ils forcent plutôt à vendre ceux en qui ils n'ont pas confiance. L'acheteur court donc le risque d'obtenir des sujets inférieurs et parfois même atteints de maladies.

Soins à donner à la naissance.— Dès son arrivée, il vaut mieux séparer le veau que de le laisser une journée ou deux avec sa mère pourvu qu'on lui serve le lait de sa propre mère aussi longtemps qu'il ne sera pas bon pour la consommation humaine. Le premier lait a un effet régulateur sur le système digestif du veau et il l'immunise temporairement contre les maladies. Si pour certaines raisons on ne pouvait donner le premier lait, il sera à conseiller de lui donner du lait des autres vaches vèlées depuis un certain temps et d'y ajouter quotidiennement environ deux onces d'huile de castor durant la première semaine. Il ne faut jamais soigner trop fort, surtout le veau faible, durant les deux premières semaines. Un excès de lait est toujours plus préjudiciable qu'un manque. La quantité de lait à donner au veau varie avec son poids et la base est de 1.10 du poids vif distribué en trois repas. Elle ne doit jamais dépasser 18 livres. Dix livres suffisent pour les plus gros veaux et quand le lait est trop gras après une semaine on réduira avec 1-5 d'eau ou 1-3 de lait écrémé.

Soins au Sevrage.— L'alimentation au lait entier dure environ quatre à six semaines et cette période dépend encore de la force et de la vigueur du veau. Le veau fort peut même être changé à

quatre semaines mais jamais avant. La transition du lait entier au lait écrémé doit être opérée graduellement durant la période d'une à deux semaines alors même que le veau est entraîné aux moulées et au foin. Dès que le lait écrémé est servi en quantité appréciable, une moulée riche en matière grasse est introduite pour remplacer le gras du lait entier. Ainsi s'il recevait à 5 semaines 8 livres de lait entier et 8 livres de lait écrémé on ajoutera 3/4 de livre de moulée et autant de foin de trèfle ou de luzerne. A cet âge on pourra le nourrir deux fois par jour seulement. Ces quantités de foin et de moulée seront graduellement augmentées, mais on doit prendre de grandes précautions pour éviter d'augmenter trop vite les quantités totales.

La ration de moulée peut être constituée de différents ingrédients et nous recommandons la suivante: 3 parties de moulée d'avoine tamisée, 3 parties d'orge, 2 parties de son et 1 partie de pain de lin. Après le sevrage et tant que le veau n'a pas atteint six mois il ne doit pas avoir libre accès au pâturage ni au foin grossier. L'herbe verte est généralement trop météorisante pour le petit estomac du veau et il vaudrait mieux lui donner une plus grande quantité de moulée sans toutefois dépasser 3 à 4 livres avec du foin séché.

Autres Soins connexes.— Afin de mieux se guider dans l'alimentation, il est bon de peser le veau à la naissance et à tous les deux mois. Une loge de 4 par 6 pieds est suffisante, pourvu qu'elle soit tenue propre, éclairée, ventilée, jamais tenue à une température trop froide ni trop chaude et où les veaux ne seront pas tourmentés par les mouches. Les ustensiles devraient être toujours gardés bien propres. L'écume du lait devrait être enlevée parce qu'elle pourrait être une cause d'indigestion ou de diarrhée. La propreté et la régularité sont aussi des conditions essentielles dans l'alimentation du veau. Le lait sur ne doit jamais être donné; on le servira toujours doux et à une température de 95°F.

Nouveau Licencié ès Sciences

M. Georges Gauthier, boursier du gouvernement de Québec, obtient sa licence à Cornell.

LA PROTECTION DES PLANTES.

L'honorable Adélar Godbout, ministre de l'Agriculture, vient de recevoir des autorités de l'Université Cornell la nouvelle que l'un des techniciens de son ministère, boursier du gouvernement provincial depuis 1933, a subi avec distinction l'examen final pour l'obtention de la Licence ès-Sciences.

Ce jeune boursier qui fait honneur à sa province est M. Georges Gauthier, bachelier ès-Arts du Séminaire de Chicoutimi, et bachelier ès-sciences agric-

les de l'École Supérieure d'Agriculture de Ste-Anne-de-la-Pocatière.

Après des examens écrits brillamment passés, M. Gauthier a soutenu oralement une thèse sur "la faune entomologique des framboisiers dans la province de Québec".

Avant d'entreprendre ses études spéciales en entomologie économique sous la direction de maîtres comme les professeurs Herrick et Matheson, de Cornell, M. Gauthier avait, en qualité d'a-

Notes et Commentaires

LA province de Saskatchewan continue d'augmenter sa production beurrière, elle en a fabriqué 747,037 livres durant le mois de janvier, soit 11,000 lbs de plus que durant le mois de décembre.

LE nombre de porcs classés au Canada pendant les huit premières semaines de 1935 est de 473,001. Pendant la période correspondante en 1934 le nombre avait été de 517,324.

IL a été vendu 2,572,600 lbs de fromage évalués à \$365,431 au Royaume-Uni; 37,100 lbs aux Etats-Unis soit pour la valeur de \$6,488. et 317,300 lbs aux autres pays, représentant \$39,883.

Plusieurs expositions de veaux dans Québec on a ajouté cette année une classe senior pour troupeau formé par les membres des clubs. Seuls peuvent participer à ce concours les membres qui font partie des clubs depuis longtemps. On se propose par là de faire saisir l'importance de la formation d'un bon troupeau.

L'hon. Albert Préfontaine, ministre sans portefeuille dans le gouvernement provincial du Manitoba est décédé à l'âge de 74 ans, à l'Hôpital de la Miséricorde à St-Boniface, Manitoba. M. Préfontaine a succombé à une pneumonie. L'ancien ministre de l'Agriculture dans le cabinet progressiste du Manitoba de 1925 à 1932 était natif d'Upton, cté Bagot, P. Qué. Il alla s'établir à Ste-Agathe du Manitoba en 1880, puis à St-Pierre. Il fut élu député la première fois en 1920.

IL y avait dans les entrepôts canadiens, au 1er février 1935, 22,344,540 lbs de beurre soit 52.7% de plus qu'à pareille date l'an dernier. Nous comprendrions difficilement comment le prix du beurre pourrait se maintenir longtemps au prix actuel, quand on sait qu'il y a un peu partout des stocks de beurre détenus par des particuliers, et même des groupes de petits spéculateurs qui attendent que le prix monte davantage pour lancer cette production sur le marché.

Nous assisterons à une dégringolade certaine et d'ici peu, croyons-nous, lorsque tous ces lots de beurre seront mis en vente. D'ailleurs la nouvelle production est à la veille de nous arriver. Avis aux "stockers".

(Suite à la page 105)

gronome spécial, dirigé pendant un certain temps la protection des vergers et des pépinières dans la province de Québec.

Le nouveau licencié ès-sciences reviendra bientôt à Québec pour reprendre son service à la Section de la Protection des Plantes du Service de l'Horticulture, et faire bénéficier les cultivateurs de son savoir.

Quelques a de blé, s.

"Le paysan qui le pain un pieux re à la rue est regard entamer la michi cérémonie religieu avec son couteau, puis elle coupe cha sement les miettes solennelle d'entan enfance et m'a pour cette nourritu manité. (André T

Dans 58.0% des foyers teurs, d'après les résultats d' conduite par les agronomes cuit à domicile. C'est un sage et pratique d'économ pain coûte 4 sous la livre, farine en fournit pour une \$5.18, soit environ 130 livre de farine n'aura coûté que tenant compte du coût de ingrédients requis outre la me la levure, le sucre, la gra une économie de près de 50%

Le gain serait encore plus gain plus nutritif si l'on c de blé et en tenant l Eugénie Paré, aut letin No 131. "Le Pain que vous devriez lire, si vo pas fait déjà, prouve qu'un 40 boisseaux de froment, c rait une semence de trois à nots de blé, fournirait la fari re pour la consommation an famille de sept personnes habituellement six livres d jour.

Je vous charge de calculer coûteraient, en semence et ture, ces deux trois ou acres savons que l'achat de ce minots de blé converti en rait un déboursé de \$40.00.

Il faut vous prévenir qu'a que vous obtiendrez de vot ne pouvez boulangier un pain que si vous employez de la f la rie du commerce.

Mais ce n'est pas la coulè qui en assure la qualité.

Les qualités d'un bon p ainsi décrites par le Dr Loui "La proportion de la cro ment à celle de la mie varie e selon la forme du pain; ell pour cinq en moyenne. La être bien cuite, d'un beau sonore, adhérente à la mie superficie, sans gerçures n excepté celles qu'on y a avant l'apprêt ou que la c sionne à un des côtés sur t gueur.

"Il faut que la mie soit un blanc jaunâtre, spongieuse, trous, (yeux) de forme inég m'her et à ramollir avec la re en masse dans la bo que; que les yeux reparaisse l'a médiocrement pressée; gonfle dans l'eau et se dessè ment à l'air chaud; que pét doigts, elle ne s'y attache qu'elle ne contienne pas de farine; qu'elle ne se pelote masses compactes et ne soit ni grasse.

On peut dire encore b choses du bon pain: il doi savoureux, nourrissant, fac ver sans altération; il doit leur agréable qui lui est spé voir absorber une grande