



Pourquoi

acheter la nourriture de nos animaux quand nos terres peuvent la produire si nous leur donnons ce qu'il faut.

Comment

par egoutter nos champs, c'est le point de départ de toutes les améliorations qu'il faut exécuter pour rendre nos terres productives et qu'elle fournissent de quoi mieux soigner les bêtes.

Moins de mauvais foin

et plus de trèfle et de luzerne. C'est le mot d'ordre des participants aux concours de ferme.

Les bons moutons

de la Beauce

970 moutons d'excellente qualité ont été expédiés en coopération de Beauceville sous la direction de M. Josaphat Roy, secrétaire de la Société d'Agriculture, division A, du comté de Beauce. Cent-vingt-huit cultivateurs se sont unis pour participer à ce mouvement coopératif. Cette consignment d'un produit qui jouit d'une excellente réputation sur les marchés de la métropole formait un convoi spécial comprenant neuf wagons pleins. Il est à souhaiter que les producteurs en obtiennent le plus haut prix possible.

Conférences agricoles

à la radio

Les services agricoles du Ministère fédéral de l'Agriculture donneront bientôt, tous les jeudis soirs, de courtes causeries, oh, très courtes, 5 minutes, sur divers sujets agricoles. Ces causeries seront données d'Ottawa à 7 hrs, p. m., le jeudi soir sur le réseau de l'Est de la Commission Canadienne de la radio. Espérons qu'on saura faire la juste part du français pour les radiophiles de la province de Québec.

Directeurs élus

Trois nouveaux directeurs de la Société d'Industrie laitière ont été élus au Congrès du Lac Mégantic: M. Georges Laver, directeur de l'École de Laiterie provinciale, succède à feu M. Elie Bourbeau; M. Amédée Grégoire de Ste-Claire a été élu pour remplacer M. Évangéliste Grégoire, et M. Arsène Denis, directeur pour la division Maskinongé, Berthier et Joliette est remplacé par M. J. Thibault M.P.P. pour Maskinongé.

Le nettoyage du jardin

Le meilleur moment pour nettoyer les jardins et détruire les insectes est la dernière quinzaine d'octobre. La Division de l'entomologie du Ministère fédéral de l'Agriculture, recommande de brûler toutes les feuilles, les déchets, les mauvaises herbes, les fruits tombés et les autres matériaux après les avoir ratés, puis de labourer et de creuser le sol profondément. Les clôtures, les tonnelles et les treillis devraient être brossés avec un balai à mains.

Si

les pâturages avaient été meilleurs, disait M. l'agronome D. Fortin, à Arthabaska, les membres du concours de fermes qui vient de finir dans ce comté seraient parvenus en cinq ans à porter la production moyenne de leurs vaches à 6000 lbs de lait.

Quelques minutes après, M. H.-C. Bois, chef du Service de l'Economie rurale déclarait qu'il était inutile de dépenser de l'argent pour forcer l'alimentation d'hiver si on envoie les vaches au printemps, sur des pâturages où elles trouvent rien de bon à manger.

Mais M. Bois admet bien d'autres choses aussi sur cette question de la fertilisation des passages, et c'est pour plaire à nos lecteurs que nous publions comme article principal cette semaine les notes que nous avons retenues de la conférence du président de la Commission d'Industrie laitière. Voulez-vous prendre quelques minutes et lire la page 426 de ce numéro?

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

Lettre hebdomadaire aux cultivateurs

La balle dans l'alimentation

Si l'on considère les caractères physiques de la balle d'avoine de même que sa teneur en éléments nutritifs, il est permis de se demander si ce sous-produit de la récolte mérite toute l'attention que lui accordent encore beaucoup de cultivateurs. D'après une analyse antérieure de la division fédérale des grains de semence, la balle d'avoine, vue à l'œil nu, apparaît très grossière et écaillée; vue sous le microscope, on voit qu'elle se compose de cellules à fortes parois, disposées en couches et la couche extérieure est garnie d'une quantité abondante de poils courts, raides et pointus qui la rendent difficile à digérer et qui irritent le système digestif. Le pourcentage de fibre tout en étant variable est extrêmement élevé; il est rarement inférieur à 30%; par contre le pourcentage de protéine est très bas, dépassant rarement 3%.

C'est donc dire que la balle d'avoine ne possède que très peu de valeur nutritive et qu'elle est très peu recommandable pour l'alimentation; cependant, on lui attribue une certaine valeur mécanique qui peut être avantageuse pour les porcs en hivernement, si l'on n'est pas en mesure de leur fournir des aliments grossiers de meilleure qualité sous une autre forme, tel que foin de trèfle ou de luzerne, betteraves fourragères ou choux de Siam.

Quant à la balle de trèfle ou de luzerne, c'est un produit très recommandable pour tous les animaux de la ferme en hivernement, spécialement pour les truies portières, en raison de sa haute teneur en protéine et en éléments minéraux, pourvu cependant qu'elle soit de bonne qualité, c'est-à-dire qu'elle ne soit pas moisie et qu'elle ne contienne pas de grandes quantités de poussières. Pour les porcs et les bestiaux, il y a avantage à l'échauder; après quoi, on lui ajoute une petite quantité de concentrés de manière à former un barbotage de consistance moyenne.

Les poules pondeuses consommeront avantageusement la balle de trèfle et de

luzerne. Le moyen le plus pratique de leur servir est d'en tenir continuellement à leur portée dans une boîte propre.

Comment épandre la pierre à chaux?

Plusieurs cultivateurs dont l'exploitation est assez grande possèdent déjà un épandeur de pierre à chaux; mais un très grand nombre n'en ont pas encore. Pour ceux qui appliquent de la pierre à chaux et qui voudraient se faire un épandeur, voici comment le construire. On prend un vieux semoir on enlève le fond et on le remplace par deux planches trouées placées une en-dessous de l'autre; celle de dessus est fixe et celle de dessous est mobile. Cette dernière est mue par un bras de fer pris à la boîte qui permet d'ouvrir et de fermer l'épandeur. On pose à l'essieu au tiers environ de sa longueur et à chaque bout, une tige de fer. Ces deux tiges sont ensuite réunies avec un assez gros fil d'acier, pour jouer le rôle d'agitateur et faire descendre la chaux. Enfin, on cloue des poches en avant et en arrière pour que le vent n'entraîne pas la poussière de chaux. Cette machine rustique et simple donnera de bons résultats.

L'épandage de la pierre à chaux peut aussi s'effectuer à la pelle. De cette façon, il y a à faire attention pour qu'elle soit répartie d'une manière régulière et en une couche aussi uniforme que possible. Pour épandre à la pelle, il faut nécessairement choisir un temps qu'il ne vente pas afin de ne pas perdre la poussière de chaux. Quand le temps le permet, on doit épandre la chaux en vrac au fur et à mesure que se fait le déchargement afin d'éviter une double manipulation.

ERRATA de la lettre précédente.— Dans notre dernière lettre hebdomadaire dans l'article "Pour obtenir une bonne ponte en hiver" on lira: les deux tiers de cette quantité de grain sont servis le soir et le reste le matin, au lieu de lire: un tiers de cette quantité de grain est servi le soir et le reste le matin.

Savoir et Coopération

Il y a cinquante ans la situation agricole au Danemark était infiniment plus critique que la nôtre. Les grands pays qui encerclent ce petit royaume exploitaient la classe agricole par tous les moyens qu'emploient généralement les forts quand ils ont affaire à plus faible qu'eux, surtout lorsqu'ils sentent qu'il y a absence d'esprit de corps. C'était le désarroi d'un bout du pays à l'autre, rapporte l'histoire. Un pays agricole comme celui-là ne pouvait compter que sur son agriculture pour se relever.

Producteurs de céréales jusqu'alors les cultivateurs danois ne pouvaient dans ce domaine concurrencer de grands exportateurs comme le Canada, les Etats-Unis, l'Argentine produisant plus économiquement qu'eux, ou il fallait changer de système de culture, faire l'éducation de la population rurale; l'amener à l'industrie laitière; à la production du porc et des œufs.

On y a réussi d'une façon merveilleuse en perfectionnant l'enseignement agricole. Tenant compte de sa population et de son étendue, le Danemark est le pays qui compte le plus grand nombre d'écoles d'Agriculture, celui dont l'enseignement primaire est le plus ruralisé.

Comme second moyen de remonter la cote, on a eu recours à la coopération. Chaque production spéciale vendue sur les marchés extérieurs et locaux compte ses coopératives, un système de classi-

fication et de marquage des produits a été perfectionné à tel point que le consommateur d'un produit danois, où qu'il habite peut retracer le producteur, si son produit est de mauvaise qualité, il sera tenu de payer une amende à sa coopérative.

On a là une idée de l'importance que l'on porte dans ce pays à la qualité des produits et combien on a à cœur de sauvegarder sa réputation comme producteurs de denrées agricoles faisant prime sur les marchés mondiaux.

Serez-vous surpris qu'on vous dise que les coopératives danoises lient leurs membres par contrat? Il le faut sans quoi ils n'auraient pas réussi en moins d'un demi-siècle à s'imposer au monde entier, comme fournisseurs des plus grands marchés du monde.

Mais les Danois sont gens qui aiment l'instruction non seulement pour eux-mêmes mais principalement pour leurs enfants. Ils en ont compris l'absolue nécessité. L'instruction, reçue dans les écoles, par leurs journaux et revues, leur a appris les bons principes qui sont à la base de la coopération, ils en ont fait et de la vraie, de la bonne, puis ils ont réussi, voilà tout. N'aurions-nous pas le même avantage ici. Essayons donc? Ce serait évidemment mieux que de dire que la coopération n'est pas une bonne affaire avant d'en tenter l'essai.

L'estimation provisoire

de la fabrication du beurre et du fromage pour le mois de septembre est de 3,560,000 lbs de fromage, 3.5% de moins que septembre 1933, et 8,900,000 lbs de beurre ou 3.1%, de plus que l'an dernier pour le même mois.

Depuis janvier, les statistiques compilées au Service de l'Economie rurale montrent que nous avons fabriqué 18,348,000 lbs de fromage, ou 13% de moins que l'an dernier, de janvier au 1er octobre, et 53,905,000 lbs de beurre ou 7% de plus que l'an dernier.

Dans un travail scientifique bien préparé, M. Pierre Bouchard, sous-inspecteur général des fabriques nous engage à revenir à la fabrication du fromage. Nous publierons le texte de cette conférence dans un prochain numéro parce que l'auteur prouve à l'aide de chiffres sûrs et de faits constatés dans l'exercice de ses fonctions que certaines fabriques y perdent au change en passant de la fabrication du fromage à celle du beurre.

Mais il y a aussi un autre point de vue à considérer, le conférencier ne manque pas de le souligner, c'est le danger que nous courons de voir nous échapper l'excellent marché d'outre-mer que nous avons pour le fromage canadien, encore préféré à Londres.

Le congrès de colonisation

A moins de ne rien comprendre du tout à la nature des événements ou d'avoir complètement perdu le sens des proportions, un congrès aussi solennellement inauguré par le représentant de Sa Majesté Georges V, un prince de l'Eglise, et un premier ministre comme ce fut le cas du congrès de colonisation de Québec, la semaine dernière, constitue un événement d'une importance capitale auquel personne n'a le droit de rester indifférent.

En fait, par le temps qui court, l'agrandissement du domaine national, aussi bien qu'une exploitation intensive de nos terres cultivables, sont des questions passionnantes d'intérêt. Nous en avons la preuve par l'attention qu'y portent les plus hautes autorités religieuses et civiles, et à leur suite tous les éléments composant notre société.

Deux jours et deux soirées durant, plus de quatre cents délégués, de toutes les sphères religieuses, politiques et sociales je devrais dire la Province de Québec entière, tellement les délégations étaient représentatives, s'est intéressée au sort de nos chômeurs des villes réduits à mendier leur pain de l'Etat, ainsi qu'à celui des milliers de fils de cultivateurs prêts à s'établir, à fonder un foyer et qui n'en ont pas suffisamment ou pas du tout les moyens.

Le projet de colonisation préparé par l'hon. M. Vautrin, son sous-ministre, M. L.-A. Richard, et autres vaillants officiers du Département de la Colonisation à Québec, a été étudié clause par clause. D'importantes et utiles suggestions ont été faites. Tous les aspects des problèmes délicats qu'en comporte l'application considérés, puis des résolutions approuvées en vue de modifier quelques clauses ou d'en compléter d'autres, qu'un plan original ne pouvait prévoir.

Pour cette semaine, il faut nous contenter de dire que le plan Vautrin, d'une architecture aussi parfaite que possible, assez large pour couvrir tous les moyens raisonnables d'agrandissement du domaine colonisable et assez souple pour convenir à tous les cas d'établissement de fils de cultivateurs, a été unanimement adopté.

Le Ministère de la Colonisation se mettra à l'œuvre immédiatement. Il aura pour l'aider le bureau central des Sociétés diocésaines de Colonisation, organismes suggérés par Son Eminence le Cardinal Villeneuve, lesquelles à leur tour pourront nommer dans chaque paroisse un comité formé de trois membres, le curé, le maire et le président de la Commission Scolaire, lorsque ce sera possible, pour recruter les colons, et s'intéresser aux jeunes cultivateurs à établir sur des terres qu'il y aurait à vendre dans nos vieilles paroisses, non cultivées ou péniblement négligées.

Parler de colonisation c'est toucher en même temps à l'agriculture, nous commencerons donc dès la semaine prochaine à résumer les clauses importantes pour nos lecteurs du programme adopté par le congrès et nous signalerons de même certains passages des allocutions et des discussions qui ont marqué particulièrement ces assises d'une importance peu ordinaire.

Les statistiques nous révèlent malheureusement depuis qu'on a négligé la production du beurre au détriment de celle du fromage.

Un rapport d'Ottawa, publié du 8 septembre dernier, donne la quantité du beurre en entrepôts des villes de Montréal, Toronto et St. John. Le chiffre au 1er septembre se chiffrait au 1er septembre 1,442,000 livres de plus qu'au 1er septembre 1933. Au cours de l'année dernière, les approvisionnements de fromages ont subi une diminution de 20% par rapport à la même période.

De plus les statistiques de la production de Québec font mention d'une diminution de 13.4% dans la production de fromage en 1933 comparée à 1932. Les statistiques de la production de lait ont subi une diminution de 20% au 31 août la diminution de la production du fromage a été de 20% dis que la production du beurre est supérieure de 8% sur celle du fromage.

Pourquoi cette transformation?

Cette transformation dans la production de ces deux denrées s'explique facilement: on peut dire que les causes ne sont autres que le système qui consiste à aller acheter le lait et la crème à domicile et le prix du beurre s'est maintenu élevé pour comparer avec le lait. Le système d'aller acheter le lait à domicile inventé par quelques propriétaires de granges, aidé de l'augmentation de la somme du lait et de la nature dans les grands centres, que bon nombre de propriétaires de granges ont dû, soit fermer, soit se résigner à faire de

Y gagne-t-on au change?

Cet état de chose a-t-il été avantageux pour le producteur? ce que nous verrons par la suite, après quelques considérations qui suivent.

S'il veut connaître son intérêt, désavantage en face du système qui est à l'honneur, le producteur en considération: le coût de l'écrémage du lait, en rapport avec le prix obtenu pour le beurre; ensuite le transport de la crème à long comparé à celui du lait destiné à la magerie sur un moins long et puis la qualité du beurre par les fromageries non converties, comparée à celle du produit dans ces mêmes fabriques les possibilités pour l'éco-

beurre et du fromage sur le marché. Il n'y a aucun doute qu'il compte de l'achat de l'outillage pour faire l'écrémage du lait, tels que séparateur, moteur, l'argent déboursé pour cet outillage, de la dépréciation de cet outillage, l'entretien de cet outillage, le compte de tout ceci, on peut en coûte au moins de un centin et demi par livre de gras de ce travail.

Ce coût est naturellement plus onéreux pour le producteur l'écrémage du lait que le beurre, le prix supérieur à celui du lait. On estime que ce coût équivaut à la plus-value du lait, celle du petit-lait de fromages donc considéré, qu'à prix de livre de gras, il est aussi pour le producteur de faire le beurre.

Relativement au prix de la crème comparé à celui de la crème par camion, chaudière, on peut en compte de un centin et demi centin à un centin de livre de gras en rapport avec le parcours. Les producteurs pour ce transport ne peuvent dans la plupart des cas, mêmes? Puisqu'on se plaigne que les revenus diminuent, ne sera-ce pas le moyen de les augmenter en payant pour ce transport?

Avez-vous pensé à...

Un autre point que le producteur doit considérer c'est que les statistiques nous révèlent que trent qu'environ 80% du fromage est classifié de première; dans ces fabriques est presque toujours moque que dans celles où il ne se fait que la provision de glace insuffisante; la chambre de conservation du beurre n'est pas convenable; le fabricant de