

Bien remplir ses chars d'animaux vivants

Une expédition qui nous a été faite ces jours derniers offre un exemple dont on peut tirer de profitables leçons. Pour le bénéfice de nos expéditeurs, je me permets d'y attirer l'attention.

Il est très important de bien remplir les chars que l'on expédie sur le marché des animaux vivants. On s'en rendra

compte en jetant un coup d'œil sur les chiffres suivants:

Nous avons reçu un char contenant 80 agneaux, pesant 5410 livres. Voici les dépenses qui ont dû être chargées pour le transport, la vente, etc., de ce char:—

Fret sur un minimum de 14,000 livres.....	39.25
Frais et loyer de cours.....	9.23
Commission.....	10.00
Assurance de transport.....	4.00
Service opératif (19 expéditeurs).....	2.85
Dépenses locales (au point de chargement).....	14.00

Total des dépenses..... 79.33

Dépenses par 100 livres..... 1.46 63/100

Ce taux de \$1.46 63/100 est excessivement élevé, et il n'y a pas de doute que les cultivateurs qui se sont vus grevés aussi onéreusement ont dû être bien déçus et avec raison. Payer 1 1/2 la livre pour la vente de ses agneaux, surtout si l'on tient compte des prix plutôt bas du moment, est certainement beaucoup trop.

Char contenant 5410 lbs. coûte	1.46 63/100 par 100 lbs.
7000 "	1.15 "
8000 "	1.00 "
10000 "	.80 "
15000 "	.74 "
17000 "	.65 "

Ces chiffres ne sont pas d'une précision absolue, ils le sont cependant suffisamment pour servir de base à ce que nous avançons en fait de comparaison. Si les expéditeurs de ce char sur lequel nous attirons l'attention avaient rempli leur char à 8000 livres, ce qui est facile ils auraient de ce fait économisé un demi sou par livre et si, construisant un deuxième pont dans leur char, ils y avaient fait entrer 15000 livres leur économie aurait représenté trois quarts de sou par livre.

C'est dans l'organisation d'expéditions de ce genre que nos coopératives locales ont un rôle intéressant à jouer. Elles groupent les produits des cultivateurs non seulement dans le but d'en

obtenir les plus hauts prix possibles, mais encore de manière à en réduire les frais de transport et de vente à un minimum.

Deux conseils profitables pour expéditeurs d'animaux vivants:

1. Toujours bien remplir ses chars. Je donnerai prochainement un tableau spéculant approximativement le nombre de bêtes de chaque espèce que l'on peut mettre dans un char ordinaire.
2. Chaque fois que la chose est possible, il est à conseiller de construire un pont double dans un char. Les dépenses se trouvent considérablement réduites, même s'il en coûte quelque chose pour construire ce pont. A.S.

Nos champignons comestibles

Par K. A. HARRISON, Laboratoire fédéral de pathologie végétale, Kentville, N.-E.

On trouve beaucoup d'espèces de champignons comestibles au Canada et l'on trouve aussi beaucoup de champignons sans valeur, et quelques espèces vénéneuses et même mortelles. Connaître tous les champignons est une tâche presque impossible pour la plupart des gens, mais tout le monde peut apprendre à connaître les meilleures espèces comestibles et les espèces nuisibles et mortelles. Ce n'est pas plus difficile que de distinguer les différentes espèces de fleurs dans un jardin, mais il est beaucoup plus difficile de se procurer les renseignements nécessaires à ce sujet. La meilleure source de renseignements qui existe au Canada est un livre récemment publié par le Service de la Botanique, intitulé "Champignons comestibles et vénéneux", et que l'on peut se procurer en s'adressant à l'Imprimeur du Roi, Ottawa. Un autre moyen est de se faire montrer les différentes espèces par quelqu'un qui connaît les champignons ou se renseigner auprès des Laboratoires fédéraux de pathologie végétale dans les différentes provinces.

Il y a tant d'espèces de champignons comestibles que nous ne pouvons mentionner ici que quelques-unes des meilleures. Les mieux connues sont le champignon champêtre ou champignon de couche et son grand cousin, le champignon des charnaps, ou Boule de neige, tous deux "roses" par-dessous et poussant en plein champ. Si ce sont là les

seuls champignons que vous connaissez ne ramassez pas ceux qui se trouvent sur le bord des bois ou près des arbres. Le faux-mousseron ou marasme oréade se rencontre sur les pelouses pendant l'été et le coprin chevelu sur les pelouses en automne. La lépiote lisse qui pousse dans les champs cultivés et dans les vergers, a l'aspect d'un champignon sur le dessus mais il est blanc par-dessous et il ressemble à l'orange cigue verte ou "amanite phalloïde". Dans les bois d'épinettes et de sapins, on trouve pendant l'été le Chanterelle jaune et le bolet comestible ou cèpe. Il faut apprendre à connaître chaque espèce pour les distinguer des espèces nuisibles ou inutiles qui leur ressemblent sous certains rapports.

Le grand danger quand on ramasse des champignons est de cueillir des espèces vénéneuses qui sont malheureusement trop répandues et connues de trop peu de gens. L'espèce la plus vénéneuse est l'amanite tue-mouches ainsi appelée parce qu'on peut s'en servir pour tuer les mouches. L'espèce la plus dangereuse est l'orange cigue verte aussi appelée "Ange de la Mort" à cause de son apparence majestueuse et de sa couleur blanc pur. Personne ne devrait jamais ramasser de champignons comestibles dans les bois sans connaître cette espèce, car il n'existe pas d'antidote pour son poison qui a une action lente.

Qualité à rechercher dans les huiles de poisson pour l'alimentation

(Suite de la page 331)

que les huiles de poisson de pauvre qualité peuvent contenir certaines substances toxiques, mauvaises pour la croissance et pour la ponte. On a constaté également que la plupart des huiles qui sont riches en acides gras libres contiennent aussi une forte proportion de ces produits toxiques quoiqu'il n'en soit pas toujours ainsi. Les substances sont produites par la décomposition de la

d'autres matières du corps, par les enzymes ou les bactéries. Elles sont généralement présentes en quantités assez fortes dans l'huile extraite de foies rances ou dans les huiles dont l'extraction a été négligée et qui contiennent des parcelles de foie. Les mêmes conditions donnent généralement des huiles contenant une forte proportion d'acides gras libres. C'est pourquoi l'huile qui est extraite au soleil contient généra-

Quebec

EXPOSITION PROVINCIALE

SEMAINE NATIONALE JACQUES-CARTIER

4ième Centenaire du 2ième voyage de Cartier au Canada

DU 31 AOÛT AU 7 SEPTEMBRE 1935

Le rendez-vous annuel de l'élite de la Province.



L'Agriculture favorisée :

Toutes les classes d'agriculteurs trouveront plus que jamais leur intérêt à visiter l'Exposition Provinciale de 1935. Prix nombreux, démonstrations pratiques, etc., etc.

Au Palais de l'Agriculture :

Plusieurs démonstrations pratiques y seront données. Exhibits du Gouvernement Fédéral et de nombreux exposants. Aussi grand concours d'identification de fleurs.

Au Palais Central :

Exhibits du Dépt Inst. Publique et des Écoles Ménagères — couture — dessins — broderie, etc., etc.

Palais de l'Industrie

Exhibits industriels et commerciaux — Salon de l'automobile, d'ameublement et de produits alimentaires.

Prix d'admission :

Entrée au parc: adultes .25, enfants 12 ans et moins accompagnés, gratis. Entrée: adultes .35, enfants 8 à 12 ans .25, 13 ans et moins, accompagnés gratis. Collège: adultes .35 et .55, jeunes .75, enfants .25. Ces prix incluent les taxes.

Taux de faveur :

sont consentis par les Chemins de Fer. Consultez votre agent local.

lement une forte proportion de produits azotés toxiques et d'acides gras libres tandis que les huiles extraites à la vapeur n'en contiennent pas, à moins qu'elles ne soient faites de foies rances. Il s'ensuit donc qu'une huile riche en acides gras libres et en produits azotés a été mal préparée ou tirée de matériaux rances, et qu'elle devrait être rejetée.

L'effet de ces produits toxiques sur la croissance, l'uniformité et la ponte, varie et peut être faible ou considérable; il peut y avoir un rabougrissement prononcé et une forte mortalité, suivant le degré de concentration de ces produits. Les huiles vendues par les bons commerçants portent généralement une indication de la quantité d'acides gras libres et c'est pourquoi l'acheteur ne devrait acheter que des huiles contenant une faible proportion de ces acides (2 à 4 pour cent); c'est le seul moyen que nous connaissons actuellement d'estimer la quantité de ces produits toxiques.

Fruits et Légumes

Durant la semaine finissant jeudi, le 15 août, Montréal a reçu exactement comme la semaine précédente, 345 wagons de fruits et légumes dont: 7 chars de pommes, 2 d'oignons, 100 de fruits divers; six de légumes mélangés; 196 de bananes et 34 wagons de fruits tropicaux.

QUÉBEC

DISTRICT DE MONTRÉAL. TEMPÉRATURE—Chaude avec pluie fréquente. POMMES—Conditions générales satisfaisantes. Fruits de bonne grosseur, les variétés hâtives ont déjà une bonne couleur. La grêle dans le district de Châteauguay a causé des dégâts variant de légers à graves; le district de Saint-Joseph du Lac a beaucoup souffert, mais aucun dégât n'a été signalé dans Oka. Les premières Duchesses ainsi que de petites quantités de Transparentes sont sur le marché. La plupart des fruits sont propres et de grosseur moyenne. AUTRES FRUITS—MELONS de Montréal et d'Oka offerts en quantité plus grande. Les FRAMBOISES sont à peu près terminées. Les tiges de TOMATES sont bien chargées dans tous les districts et tout indique une récolte très abondante. POMMES DE TERRE—La récolte des variétés hâtives est abondante, mais la qualité est inférieure. Comme il y a beaucoup de tavelure, de fortes quantités se vendent à prix très bas. AUTRES LÉGUMES—BLÉ D'INDE—Bon rendement, mais la quarantaine empêche les expéditions en dehors du district. On arrache

actuellement de grandes quantités de tous les légumes.

DISTRICT DE LA VILLE DE QUÉBEC. TEMPÉRATURE—Chaude avec grosses pluies fréquentes. Forte humidité. POMMES—Font de bons progrès. La température actuelle favorise le développement de la tavelure. Vers rongeurs assez abondants. AUTRES FRUITS—FRAMBOISES: Les arrivages diminuent. BLEUETS abondant, qualité bonne. TOMATES, qualité pauvre à cause de la pluie excessive. Beaucoup de "faces de chat". On croit maintenant que le rendement sera inférieur à l'année dernière. Approvisionnements actuels moyens. Les tomates n'ont pas mûri rapidement. Wagon exporté à Halifax hier. POMMES DE TERRE—Grosseur assez bonne. Les bêtes à patates sont difficiles à maîtriser à cause de la pluie. Le mildiou se développe. AUTRES LÉGUMES—CHOUX-FLEURS rares à cause du manque de soleil et de chaleur. BLÉ D'INDE bon. OIGNONS prennent bien leur grosseur. CÉLERI généralement pauvre, la rouille et la pourriture se développent. Les autres récoltes font une bonne pousse.

Votre cheval TOUSSE-T-IL? Évitez le SOUFFLE. Donnez-lui ANTI-TOSSA, le meilleur remède connu. Par poste 55c. Pour toute autre maladie, consultation gratuite. Écrivez-nous. The General Veterinary Drug, Ltd., Hull, Qué. Établie en 1899.

Les importations de blé canadien en Italie sont restreintes non seulement par des droits de douane relativement élevés—plus de six dollars par 100 kilos—mais aussi par l'application de la Loi du mélange du blé. Cette Loi oblige les meuniers italiens à employer 99 pour cent de blé italien dur et tendre, ne laissant que un pour cent de blé étranger dans le produit fini. Malgré tous ces obstacles, le Canada a exporté 24,512 tonnes métriques de blé dur, 18,523 tonnes métriques de blé tendre, et 15,594 quintaux (220 livres par quintal) de farine de blé sur l'Italie en 1934.

Le beurre, la crème, les œufs, la farine, les fruits, le lait, les huiles à cuire de blé d'Inde, d'arachide et de soja, sont quelques-uns des produits agricoles employés par les industries des biscuits et de la pâtisserie, du cacao et du chocolat, au Canada, qui ont employé 10,304 personnes en 1934. Depuis 1924, la statistique qui se rapporte à l'industrie de la gomme à mâcher canadienne est incorporée avec celle de l'industrie des biscuits et de la pâtisserie.

RECUEIL

27 SEP. 1936

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
DU QUÉBEC

PER
B-226

S

CO OPÉ
INDUST

PARA
LES

VOLUME

L'ASS

18