

VARIÉTÉS

Les stocks de beurre et de fromage en entrepôts au Canada au premier février courant s'élevaient à 24,250,782 lbs de beurre de beurrerie et 121,453 lbs de beurre de laiterie. Il y avait d'entreposé 21,957,178 lbs de fromage contre 15,330,780 lbs à la même date en 1935. Par rapport à 1935, les stocks de beurre sont plus bas cette année de quelque deux millions de livres.

Il y a augmentation dans la production du beurre pour toutes les provinces canadiennes. Québec figure avec une augmentation de 2%. Les trois provinces Maritimes ont des augmentations de 23.8, 7 et 20.7% respectivement. Ontario 12.6%. Dans les provinces de l'Ouest les surplus varient de 12 à 86.8%. L'augmentation moyenne pour le pays de 17.4 sur la production de janvier 1935.

Succès d'un aviculteur

M. Casault instructeur avicole nous raconte dans ce numéro les succès remportés par un aviculteur du district lévisien avec sa basse-cour. Le lecteur notera des records au-dessus de la moyenne. Il ne faut pas croire que tels records peuvent être obtenus par le premier venu. Si M. Demers a obtenu du succès, c'est parce qu'il s'est intéressé particulièrement à son entreprise. Les poules, les renards, ou n'importe quel autre élevage deviennent des entreprises payantes à la condition qu'on y apporte la somme voulue de connaissances, d'application, de travail et de jugement. Nous souhaitons que M. Demers ait beaucoup d'imitateurs, et nous remercions M. Casault de nous avoir raconté une histoire aussi savoureuse.

Evaluation des récoltes de grande culture

Le Bureau fédéral de la statistique estime la valeur des récoltes de céréales et de fourrages à \$506,613,900 comparée à l'estimation révisée de \$549,079,600 pour 1934, et \$453,598,000 en 1933. Ce sont les cours plus bas des marchés qui sont cause de cette dévaluation des revenus. L'étendue des emblavures s'exprime par 56,923,760 acres contre 55,900,320 pour 1934. Il s'est semé plus de blé d'automne, d'avoine, d'orge, de seigle d'automne, de luzerne et de graines fourragères.

La récolte de blé canadienne pour 1935 est de 277,339,000, produit de 24,115,700 acres affectées à cette culture, soit 1,490,000 boisseaux au-dessus de la récolte 1934. Le rendement à l'acre reste à la même moyenne qu'en 1934, soit 11.5 boisseaux à l'arpent. Si nous passons à la valeur en argent, la récolte de blé rapporterait \$169,867,000 ou une couple de cent mille dollars que l'an passé. Le prix moyen payé aux producteurs est 61c du boisseau, le même prix que l'an dernier.

Savez-vous ?

La culture des céréales et spécialement de l'orge est recommandée avec instance aux agriculteurs du Québec. C'est une céréale très profitable pour l'engraissement du gros bétail, des porcs, on trouve la moulée d'orge pratiquement dans toutes les formules d'alimentation qui sont conseillées. Voici

pour l'agriculteur du Québec. Il y a en plus la production d'orge malté qui se recommande aux fermiers qui résident à proximité des centres où il y a un marché pour ce produit.

On recommande fortement cette culture aux fermiers de l'Ouest dans la brochure publiée par Ottawa intitulée "Situation Agricole et prévisions pour 1936" dans laquelle nous lisons: "Quelle que soit la situation de l'exportation, l'on continuera toujours de s'intéresser à la culture de l'orge. Premièrement, l'avenir du blé comme récolte pour la vente en nature reste incertain; en ensemençant une partie de la terre en orge, on courrait moins de risques. En second lieu, l'orge est de plus en plus appréciée pour l'alimentation des bestiaux; et son prix sur le marché est relativement élevé. La demande d'orge d'une bonne qualité pour le maltage a aussi beaucoup stimulé l'intérêt, quoique cette demande soit limitée à environ 5,000,000 de boisseaux par an et que la prime offerte soit relativement faible".

Opéré pour l'appendicite

cite

Monsieur Untel ou Madame Untelle ont subi une opération pour l'appendicite. Combien fréquemment entendons-nous dire cela dans le cours d'une année. Les cas d'appendicitis se multiplient d'une année à l'autre, ils sont si fréquents que nous n'y prêtons presque plus attention.

L'appendicite est définie par la faculté médicale en ces termes: "Inflammation de l'appendice iléocaecal". Cette inflammation semblerait beaucoup plus fréquente depuis quelques années et cette fréquence a été attribuée aux épidémies de grippe qui ont sévi depuis quelques années et qui ont augmenté les causes d'infection.

Si cette inflammation s'observe davantage aujourd'hui cela tient à la connaissance plus exacte de la maladie, et à ce qu'elle était autrefois confondue avec d'autres affections.

Cette maladie peut survenir à tout âge. Dans une famille qui réside non loin de chez moi, cinq enfants de 10 à 15 ans ont passé sur la table du chirurgien depuis deux ans. C'est à l'âge où l'on dit qu'elle est souvent fréquente.

Les causes d'appendicite sont multiples. Les énumérer ici, voilà l'objet de ce commentaire, aura peut-être pour effet de mettre le lecteur en garde, à l'avenir. Les causes sont attribuables à la constipation d'abord, c'est la cause la plus fréquente de la maladie; il convient donc de tenir les intestins bien en ordre. On cite de plus l'alimentation trop abondante, régime carné excessif, abus de viande, autrement dit, infections diverses: rougeole, oreillons, amygdalite, fièvre typhoïde, grippe. Dans certains cas, l'appendicite est attribuable à des refroidissements, aux traumatismes, ensemble des manifestations, locales et générales, provoquées par une blessure, menstruations et vers intestinaux.

Les symptômes de la maladie sont variables. On peut, à cet égard, diviser les appendicitis en deux catégories, les cas aigus et les appendicitis chroniques. L'espace qu'on nous al-

loue, ne nous permet pas d'aller plus loin cette semaine. Ce que nous espérons c'est que les causes de la maladie, que nous énumérons, souvent ignorées, seront notées avec soin.

Engrais chimiques de haute qualité

Peu de gens se rendent compte de l'importance de la fabrication des engrais chimiques au Canada. Il se fabrique de très grandes quantités de sulfate d'ammoniaque, de phosphate d'ammonium, de superphosphate, de cyanamure, d'engrais organiques et mélangés dans les différentes parties de notre pays. La capacité des usines canadiennes pour la fabrication de ces produits est bien supérieure aux besoins et elle le sera encore quelque temps. Comme l'industrie est relativement nouvelle au Canada, ces usines sont munies du matériel le plus moderne et suivant les derniers procédés de fabrication, aussi, les produits obtenus sont de haute qualité.

L'emploi des engrais augmentera sans doute au Canada avec la production des récoltes, mais la consommation de ces produits au Canada est encore faible par comparaison à celle des autres pays. Par exemple, le Canada n'en consomme guère qu'environ 200,000 tonnes; les Etats-Unis en utilisent 3,750,000 tonnes, la Grande-Bretagne 1,500,000, la France 3,500,000 et l'Allemagne 6,000,000 tonnes.

Valeur des récoltes des champs aux États-Unis

En 1935 la valeur total des récoltes des champs sur les fermes des Etats-Unis était de \$5,118,444,000, soit \$339,000,000 ou sept pour cent de plus que la valeur enregistrée en 1934. L'étendue récoltée de 44 récoltes principales est évaluée à 327,661,000 acres, soit une augmentation de 41,000,000 acres ou plus de 14 pour cent sur l'étendue qui avait été grandement réduite en 1934, mais une diminution de 28,000,000 ou 8 pour cent sur l'étendue récoltée pendant la période de 1928-1932. En raison du programme de réduction imposé l'étendue totale en maïs, en blé et en coton récoltée était d'environ 30,000,000 acres inférieure à la moyenne de 1928 à 1932. L'étendue d'avoine et d'orge, les grains à bestiaux importants en dehors du maïs, était juste égale à la moyenne en 1935. Le faible rendement du blé de printemps est attribué à la rouille et les rendements de maïs, de sorgho et de pommes de terre étaient un peu inférieurs à la moyenne, mais il y avait largement compensation dans les grosses récoltes de foin et dans les rendements du coton, des légumineuses annuelles, du riz et du tabac, qui dépassaient légèrement la moyenne.

En 1935 la production totale du maïs a été placée à 2,202,852,000 boisseaux, celle du blé à 603,199,000 boisseaux, celle de l'avoine à 1,195,435,000 boisseaux et celle de l'orge à 292,249,000 boisseaux.

Les prix reçus pour les récoltes de 1935 sont d'environ 13 pour cent inférieurs à ceux qui ont été reçus pour celles de 1934.

Pour varier le menu

Et terminons par quelques petites recettes sur la façon d'utiliser les fèves, ce qui permettra à la ménagère de varier le menu du régime végétarien si nécessaire pour tenir la nichée en bonne santé.

RECETTES ÉPROUVÉES FÈVES

Les fèves sèches sont une source bon marché et appétissante de protéine et devraient être employées comme le mets principal d'un repas — pour remplacer la viande plutôt que pour remplacer les pommes de terre.

TIMBALE DE FÈVES

- 1 tasse de fèves
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1 boîte No 2 1/2 de tomates de qualité régulière
- 2 tasses de flocons de maïs (corn flakes)
- 1 1/2 cuillerée à thé de sel

Faites tremper une tasse de fèves toute la nuit. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez le beurre fondu, les tomates et les assaisonnements. Incorporez les flocons de maïs. Versez dans une tourtière beurrée et faites cuire dans un four à feu modéré jusqu'à ce que ce soit doré. Suffisamment pour 4.

CHAUDRONNÉE DE FÈVES

- 2 tasses de fèves
- 2 carottes coupées en dés
- 2 petits oignons, en dés
- 2 pommes de terre de grosseur moyennes, en dés
- 3 cuillerées à thé de sel
- 1 boîte No 2 1/2 de tomates de qualité régulière
- 1/2 tasse de lard gras de porc salé en dés ou 2 cuillerées à soupe de graisse de bacon
- Poivre, sel de céleri.

Faites tremper les fèves toute la nuit dans deux pintes d'eau. Faites-les cuire avec le lard salé jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. Ajoutez les légumes et les assaisonnements une demi-heure avant le temps de servir.

On peut se servir de légumes cuits; dans ce cas on ne doit les ajouter que juste le temps de les faire chauffer avant de servir. Suffisamment pour 6.

PAIN DE FÈVES

- 4 tasses de fèves cuites
- 1 tasse de chapelure de pain
- 1 cuillerée à thé de sel
- 2 cuillerées à soupe de catsup aux tomates
- 1 œuf (bien battu)
- Un peu de poivre

Ecrasez les fèves. Ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre énuméré. Faites cuire dans une poêle graissée pendant 30 minutes. Servez chaud avec de la sauce aux tomates. Suffisamment pour 6.

TIMBALE DE FÈVES DE MAÏS

- 1 tasse de fèves
- 1 petit oignon
- 2 tasses de maïs en boîte
- 1/2 piment vert

Triez les fèves, lavez, couvrez-les d'eau froide et faites-les tremper toute la nuit. Faites mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Remplissez une tourtière de couches alternatives de fèves et de maïs. Saupoudrez chaque couche de sel, d'oignon et de poivre. Couvrez le dessus avec une chapelure de miettes de pain beurrées et faites cuire au four pendant 1/2 heure à une température de 325 degrés F. Suffisamment pour 6.

27

27

27