

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below /
Ca document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10x		14x		18x		22x		26x		30x	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	12x		16x		20x		24x		28x		32x

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

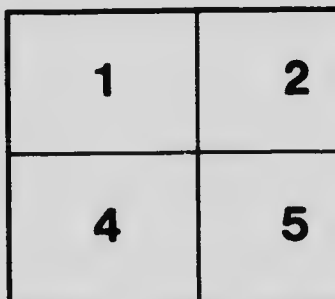
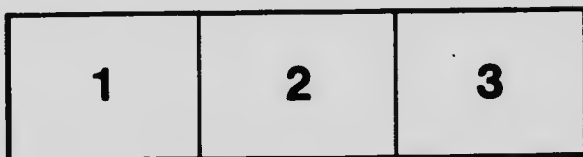
Bibliothèque nationale du Québec

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

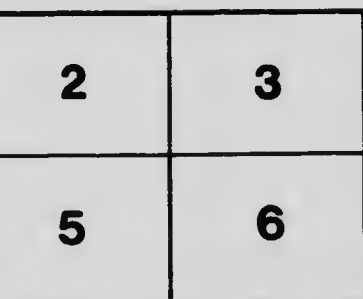
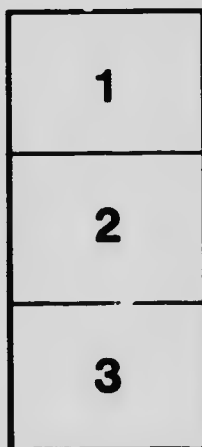
Bibliothèque nationale du Québec

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

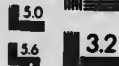
Un des symboles suivants apparaît sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5900 - Fax

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC
Service de l'Horticulture. Section des Jardins Scolaires.

CIRCULAIRE No 29

DE LA
CULTURE DU SEIGLE

Dans la Province de Québec

— PAR —

CHARLES-ARTHUR FONTAINE, B. A.; B. S. A.
Professeur à l'Institut Agricole d'Oka.

La culture du seigle n'est pas très en honneur dans le Québec, beaucoup moins qu'elle ne l'était du temps de nos ancêtres pionniers. Cependant, en cette culture comme en beaucoup d'autres, nous avons fait des progrès marquants. En effet, nous avons récolté l'an dernier 376,600 boisseaux, contre 118,000 en 1916 et 145,000 en 1915. C'est donc dire que d'une année à l'autre, nous avons presque triplé notre récolte.

Usages du seigle.—Son importance

Le seigle forme encore aujourd'hui la base de la nourriture de plusieurs pays de l'Europe. Les peuples Balkaniques, robustes et vigoureux par excellence, se nourrissent presque exclusivement de pain de seigle. Nos pères en faisaient un usage quotidien et cette nourriture frugale, mais saine, n'était pas pour peu dans l'édification de cette fière musculature qui était la leur.

Le seigle rond ou moulu constitue aussi un bon aliment concentré pour les animaux de la ferme, chevaux, porcs, moutons, vaches laitières ; mais il est un

peu trop réchauffant et laxatif. Il a de plus une saveur amère un brin désagréable. Pour ces raisons, il est mieux de l'employer en mélange avec d'autres grains, dans la proportion de 25 à 40%. Un mélange en parties égales de seigle, d'orge et d'avoine constitue une excellente et économique ration d'engraisement pour les porcs.

La paille

La paille de seigle n'a qu'une faible valeur alimentaire que ne corrigent pas son amertume et sa texture coriace. Il est mieux de l'employer comme litière, après l'avoir hachée pour augmenter ses propriétés d'absorption.

Le seigle d'automne, fourrage vert

La culture du seigle d'automne devrait prendre plus d'importance dans notre province, surtout au point de vue de son utilisation comme fourrage vert à l'été pour les vaches laitières. Le seigle d'automne cultivé dans ce but, est prêt à être servi aux animaux trois à quatre semaines plus tôt que tout autre fourrage ou mélange semé le printemps pour la même fin. Il est bon d'ajouter que si l'on sème du seigle d'automne pour le servir en fourrage vert, on devra le semer dru et sur une terre bien engraisée, afin d'avoir un bon volume de fourrage.

Le seigle, pâturage

Dans maintes régions de l'Ontario, on fait pâturer le seigle d'automne, quand il a 8 à 10 pouces de hauteur et après qu'il a été rasé par les animaux, on lui donne la chance de croître de nouveau et de mûrir son grain qu'on récolte à l'automne; on fait ainsi d'une pierre deux coups. Je crois que la chose pourrait être pratiquée avec profit dans plusieurs comtés de notre province, où les pâturages sont maigres et manquent de très bonne heure dans la saison.

OFF
A 38 A 1 157
45/29

Le seigle. — Description

Le seigle est une céréale dont la tige et le grain ressemblent beaucoup à ceux du blé. La tige est ordinairement plus longue et un peu plus fine que celle du blé. Quant au grain, il est séparé de sa balle par le battage comme celui du blé ; il est plus mince et plus allongé que ce dernier, et ressemble beaucoup au grain d'avoine nue.

Seigle de printemps et seigle d'automne.

Comme je l'ai laissé entendre plus haut, le seigle peut être semé au printemps et à l'automne. Le seigle d'automne est surtout cultivé dans l'Ontario, où il a toujours donné des rendements plus considérables que le seigle de printemps.

Le seigle d'automne est plus rustique que le blé d'automne ; il peut supporter des intempéries auxquelles ne résisterait pas ce dernier. Il a déjà été cultivé avec succès sur une assez grande échelle dans notre province, mais il n'y a pas de raison pour qu'il ne réussisse pas encore à l'avenir. La condition essentielle est d'avoir un sol bien égoutté, naturellement ou artificiellement. Cette condition assez facile à obtenir avec les sols sablonneux légers, qui sont les terres à seigle proprement dites.

Climat

Le seigle termine sa végétation et mûrit son grain dans l'espace de deux mois et demi environ. C'est une céréale précieuse pour les pays du Nord, à saison très courte. On ne peut le cultiver là où ne mûrissent ni le blé, ni l'orge, ni l'avoine ; on en a récolté dans les territoires du *Nord-Ouest*, sur les bords du grand lac des *Esclaves*, c'est-à-dire, à peu près au 63^{ème} degré de latitude nord. Si jamais l'on peut mettre en culture les vastes régions du *Québec* septentrional, on verra le siècle du seigle.

Sols

Le seigle est le grain par excellence des sols pauvres, sablonneux, qui, ensemencés en d'autres céréales, blé, orge ou avoine, ne donneraient que de très maigres récoltes.

Le seigle jouit d'un pouvoir assimilateur vraiment merveilleux. Il n'abandonne la partie qu'après avoir tiré d'un sol pauvre le maximum d'éléments fertilisants que ce dernier peut rendre. C'est pourquoi, l'on a constaté qu'un sol, épuisé par la culture du seigle, est pour longtemps improductif.

On s'acharne à vouloir tirer de maigres récoltes d'avoine et d'orge de sols sablonneux, tandis qu'avec moins de travail et de soins, on aurait de jolis profits de la culture du seigle.

Si l'on cultive le seigle d'automne pour le fourrage vert ou le pâturage d'été, il est préférable, dans ce cas, de le faire sur une bonne terre riche en éléments fertilisants facilement assimilables. Dans tous les autres cas, il est plus économique de réserver la meilleure partie de la terre aux autres céréales et de donner les lopins les plus pauvres à la culture du seigle.

Engrais

Il est mieux de ne pas fumer le seigle directement; comme pour le blé et les autres céréales, si l'on pratique un bon système de rotation, on fumera assez copieusement les plantes sarclées, maïs, pommes de terre, racines, qui doivent précéder le seigle, sur les mêmes soles, et ce dernier, peu exigeant, se contentera des restes.

Après la guerre, si le prix des engrais chimiques diminue, on pourra tenter l'emploi d'engrais phosphatés et potassiques, à la dose d'environ 400 lbs de scories *Thomas* et 100 lbs de *Muriate de Potasse* à l'arpent.

Un bon amendement calcaire de 800 à 1000 lbs de chaux vive, répété tous les 3 ou 4 ans, augmentera de beaucoup les rendements. sur les sols légers peu cohérents, aussi bien que sur les terres fortes trop compactes.

Place dans la Rotation

Le seigle vient bien après une prairie ou pâturage fumé en couverture, et mieux après une plante sarclée ; mais, pommes de terres, haricots, etc..... jamais après une autre céréale ou une autre récolte de seigle ; autant que possible, aucune céréale ne devrait se succéder à elle-même.

Préparation du Terrain

Comme on sème ordinairement les seigles sur des sols sablonneux, la préparation du terrain est une chose peu compliquée ; en terre légère, les labours de printemps, faits à point, sont aussi profitables que les labours d'automne.

Le tout se résume à avoir un sol assez bien ameubli et très bien égoutté. Il est important aussi de rouler le terrain immédiatement après le semis, pour lui donner plus de consistance et mettre les particules terreuses en contact intime avec toute la surface de la graine ; ce roulage a aussi pour effet de faire monter l'humidité à la surface.

En Résumé

(1) Labour *d'automne* pour les terres fortes ; indifféremment *d'automne* ou de *printemps* pour les terres légères.

(2) Ameublissement raisonnable et bon égouttement du sol, comportant extirpation complète et radicale des mauvaises herbes.

(3) Roulage après le semis.

Semis

(1) *Epoque*.— Aussitôt que la terre est bien ressuyée pour le *seigle* de *printemps* ; pour le *seigle* *d'automne*, vers la fin d'août ou le commencement de septembre.

Quantité du Semis.— Cette quantité varie suivant la saison et la texture du sol. On sème un peu moins dru en automne qu'au printemps, dans les terres fortes que dans les terres légères. On recommande de 1 boisseau et demi à 2 boisseaux à l'arpent. Si le seigle sert de plante-abri pour les graines de trèfle et de mil, il est bon de semer un peu moins que cette quantité, environ 1 boisseau et un tiers à l'arpent.

Le seigle ne talle pas autant que le blé, c'est pourquoi, on doit le semer un peu plus fort.

Récolte et Javelage

On doit attendre qu'il soit parfaitement mûr pour le récolter, car le seigle n'a pas, comme le blé, la propriété de mûrir son grain à même sa paille, après qu'il est coupé.

On le laisse aussi javeler plus longtemps que le blé, car son grain est plus difficile à détacher par le battage.

Rendement

La moyenne de rendement du seigle est de 15 à 20 boisseaux par arpent. En 1917, ce rendement a été de 16 boisseaux et trois-quarts dans notre province, et le prix moyen du boisseau fut de \$1.80; d'où l'on peut dire que chaque arpent de seigle ensemencé dans le Québec, l'an dernier, a rapporté en moyenne \$30.

Ces résultats sont magnifiques, si l'on considère qu'ils ont été obtenus, en grande partie, sur des sols pauvres, sablonneux, de valeur inférieure souvent impropres à la culture des autres céréales.

Mot de la Fin

Je ne dirai pas: cultivons autant de seigle que d'avoine ou d'orge; ces céréales ne doivent pas être délaissées pour le seigle, dans les sols qui leur conviennent particulièrement. Mais, dans les sols sablon-

neux, qui ne donnent généralement que de faibles rendements d'avoine ou d'orge de médiocre valeur, revenons à la culture du seigle, qui donne presque toujours un plus fort rendement d'un grain de meilleure qualité. Au point de vue alimentaire, un boisseau de seigle vaut un peu plus qu'un boisseau d'orge; tandis que la valeur argent du boisseau d'orge était de \$1.58 en 1917, celle du boisseau de seigle était de \$1.78.

S'il y a encore déficit dans notre production de blé en 1918, nous pourrions combler ce déficit par une surproduction de seigle. Les circonstances nous obligeront très probablement à l'avenir de couper notre farine de froment d'une certaine quantité d'autre farine pour la fabrication de notre pain, et aucune autre n'est plus saine ni plus nutritive que la farine de seigle.



