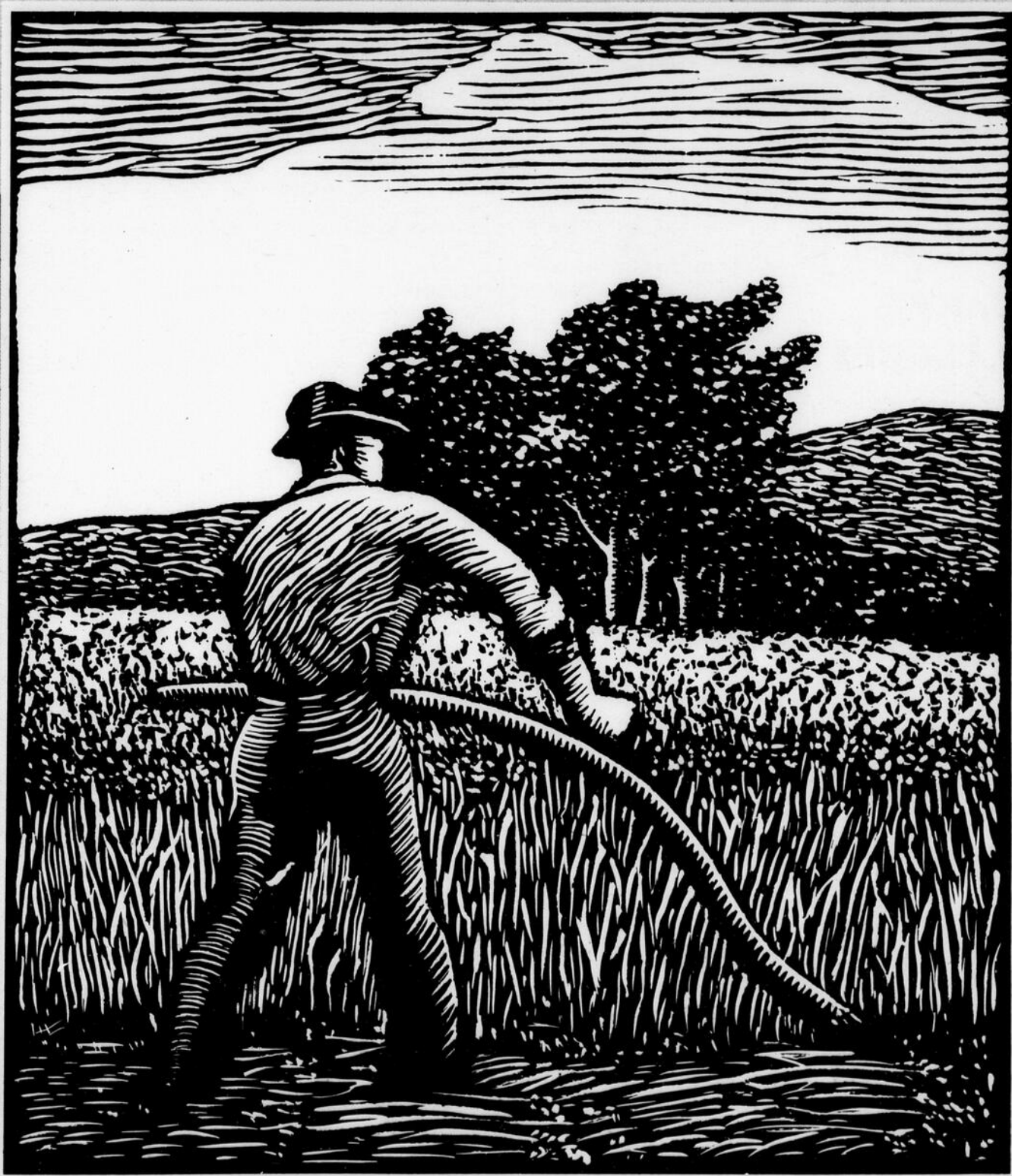


# LE JOURNAL D'AGRICULTURE



**NUMÉRO SPÉCIAL SUR LA FENAISON**

préparé par Messieurs les Professeurs de l'Institut Agricole d'Oka

Particulièrement dédié aux cultivateurs de la région de Montréal

*Vous direz*  
**"De Meilleure Saveur"**



*ou bien nous vous*  
**Remettrons**  
*Votre Argent*  
**QUAKER**  
**CORN FLAKES**

Coupon de valeur dans chaque paquet

ON DEMANDE des agents pour vendre nos cravates de cuir ou de soie. Nous vous les vendons à un prix qui vous permet de faire 100% de commission. Demandez aujourd'hui échantillons et renseignements gratis. ONTARIO NECKWEAR COMPANY, Dept 517, Toronto 8, Ont.

**Vente de la dernière incubation de saison**

**POUSSINS ROCK, ROUGES ET LEGHORN**

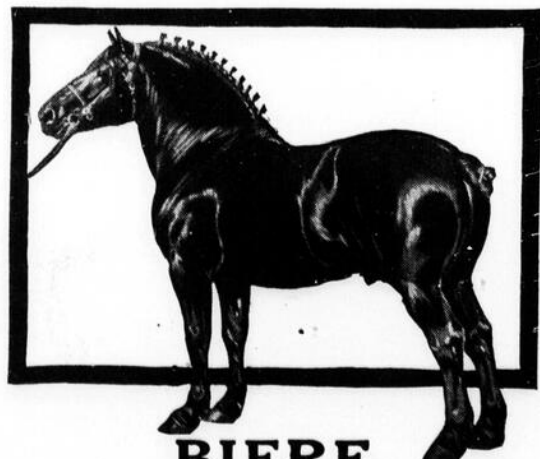
**\$6 pour 100 — Expédition immédiate**

Poulettes Leghorn de six semaines, le 15 juillet,

**\$35.00 le 100**

Garantis vivants à leur arrivée

**BIG ROCK FARM, Mille Roches, Ontario**



**BIERE**  
**BLACK HORSE**  
**DAWES**

### Comment préparer un béton de bonne qualité

Par F. CORMINBOEUF

Souvent le cultivateur profite du relais compris entre les semailles et la fenaison pour construire différentes choses en béton. Or, pour obtenir un béton de bonne qualité, c'est-à-dire résistant et durable, il est nécessaire de prendre quelques précautions. Nous croyons donc qu'il est opportun de les résumer ci-dessous:—

**1o—Le choix des matériaux.**— Ceux-ci comprennent l'eau, le ciment, le sable, le gravier et la pierre concassée. L'eau et le ciment n'exigent rien de particulier quant à leur choix. Par contre, le sable et le gravier doivent être, autant que possible, exempts d'impuretés. La présence de matière organique ou terreuse indique un agrégat de valeur douteuse. Habituellement, ces impuretés sont visibles et, de plus, elles adhèrent à la paume de la main lorsqu'on frotte un peu de sable entre ses mains. On peut même évaluer grossièrement leur pourcentage en agitant un peu de sable dans un bocal d'eau et en laissant reposer quelque temps. Si la quantité des substances non déposées se montre supérieure à 5%, le sable ne devra pas être employé. Même remarque au sujet du gravier; s'assurer surtout que celui-ci ne renferme pas de glaise.

En résumé, sable et gravier devront être exempts, autant que possible, de matière organique ou terreuse, sans quoi la prise du béton n'aura pas lieu, ou bien elle se fera mal et le béton se désagrègera rapidement. A défaut de choix, on pourra remédier à ces inconvénients en arrosant abondamment le gravier ou le sable disposé sur un plan incliné.

**2o—La pratique du mélange.**— D'abord, il est important de choisir une formule de mélange appropriée à la construction projetée. Les constructions devant avoir une forte résistance à la compression (telles les fondations en général) et de même celles qui doivent faire preuve d'une grande étanchéité (cisternes, fosses à fumier, etc.) exigent un mélange de la formule 1: 2: 4, au moins, c'est-à-dire 1 partie en poids de ciment, 2 parties de sable et 4 parties de gravier ou pierre concassée; ce qui correspond en volume à 1.5 baril de ciment, 0.45 verge cube de sable, 0.90 verge cube de pierre par verge cube de béton.

Dans les cas contraires (confection de travées, murs de silo, piquets de clôture, etc.), on peut se contenter d'un mélange moins riche en ciment; formule 1:2. 5:5 ou même 1:3:5. Ce qui donne, en volume, 1.25 baril de ciment, 0.45 verge cube de sable, 0.92 verge cube de pierre, ou, dans le dernier cas, 1.15 baril de ciment, 0.52 verge cube de sable et 0.85 verge cube de pierre.

Rappelons en terminant que le malaxage doit se faire rapidement (2 à 3 minutes avec la machine) et avec le moins d'eau possible; juste la quantité requise pour obtenir un mélange maniable. Si l'on dépasse cette limite, l'eau en excès diminue la résistance du béton. Dans les cas d'urgence, on peut réaliser un durcissement rapide et la résistance voulue au bout de quelques jours seulement, par l'addition de 2 à 3% de chlorure de calcium anhydre (Cl<sup>2</sup>Ca).

### Le rôle des oiseaux dans la destruction des insectes

Par le R. P. M.-NORBERT

Laissez les oiseaux vous aider efficacement dans la destruction des insectes nuisibles. Il ne devrait venir à personne l'idée de leur contester ce rôle, quoique le salaire qu'ils prélèvent sur la récolte soit quelquefois élevé. Mais l'ouvrier n'a-t-il pas droit à son salaire?

Mai et juin marquent l'époque des éclosions. Les parents des oiseaux savent ce qu'il faut donner à leurs oisillons. Les insectes constituent pour leurs jeunes estomacs une nourriture appropriée. De ce seul fait, il résulte chaque année une extermination en règle d'insectes de toutes les catégories. C'est donc dire qu'à cette époque de l'année tous les oiseaux sont utiles.

Cependant, certaines espèces, à cause de leur trop grand nombre, peuvent être jugées nuisibles en tout temps. Dans cette classe, il convient de ranger un oiseau bien connu, le moineau domestique. C'est la moins enviable des importations européennes. On l'introduisit en Amérique à titre de destructeur de chenilles, mais on s'aperçoit maintenant que, par ses instincts querelleurs, le moineau évince trop souvent des espèces plus utiles que lui. C'est un sujet qui non seulement ne se contente pas de son salaire durant la belle saison, mais ne songe nullement à nous quitter durant l'hiver. Enfin, grief plus grave encore, on le soupçonne de colporter les maladies d'une basse-cour à une autre, vu la familiarité qu'il a de picoter avec les poules.

Une autre raison, d'ordre différent celui-là, nous engage à protéger les oiseaux. Ne convient-il pas de tenir compte de l'agrément et du charme que procurent les oiseaux? A notre époque de matérialisme, on ne s'en préoccupe guère, il est vrai. Y a-t-il charme plus pénétrant que celui d'entendre les petits passereaux de toutes les espèces gazouillant sous la ramure, réjouissant sans égale que de les admirer dans les caprices de leur vol, la vivacité et la grâce de leurs allures, le coloris de leur plumage.

Par leur présence, ils vivifient les coins de terre les moins hospitaliers et, sans eux, les plus riants paysages perdent leur beauté.

### Les vers blancs

Par le R. P. LEOPOLD

Les dégâts causés par ces grosses larves se font de plus en plus graves à l'ouest de la ville de Québec, un peu partout.

Ce sont les hannetons qui commencent à voler pendant ces nuits de juin, qui sont les adultes des vers blancs. L'oeuf éclos, les petits vers se développent pendant 3 ans sous terre, mangeant toutes sortes de racines, dans les herbes, gazons, pâturages.

Les hannetons préfèrent les sols légers, les terres franches et graveleuses et n'aiment pas les terres fortes. Ils s'attaquent de préférence au maïs, pommes de terre, fraisières, mil, agrostide et semis de légumes, de quelques fleurs, comme les reines-marguerites. Le trèfle d'odeur, la luzerne, le soleil, le dactyle pelotonné, sont pratiquement à l'abri des attaques des vers blancs.

Pour le moment, là où il y a une forte proportion de hannetons qui volent au crépuscule, il faudrait consulter votre instructeur horticole qui vous montrerait la façon de construire une trappe à hannetons, avec une lampe ou fanal pour les attirer la nuit et les noyer ensuite dans un baquet d'eau.



Hon. J. Adélard Godbout  
ministre

J. Antonio Grenier,  
sous-ministre

Directeur: Armand LETOURNEAU, L.S.A.

# De l'extrême importance de bien faire la Fenaison

Par Aimé GAGNON

**I**L n'y a pas d'époque, au cours de l'année, où l'on trouve sur la ferme une activité plus grande que celle déployée par le cultivateur durant la période dite des foins.

Depuis "la pointe du jour jusqu'à la noirceur", on besogne à la coupe, au ramassage ou à l'engrangement.

Les courtes heures de repos sont elles-mêmes presque toutes occupées par des rêves d'épis qui tombent dru sous la faux ou de tasseries qui regorgent de beau foin vert embaumant les nuits.

Les foins sont les premières récoltes de l'année. On s'y donne toujours avec une ardeur de néophyte.

C'est aussi la récolte la plus importante et les millions qu'elle représente ne stimulent pas moins les courages que la poésie qui sature la nature à cette saison.

La statistique provinciale évalue à \$57,433,000 la récolte de foin de 1934. C'est au-delà de 58.5% de la valeur de toutes nos récoltes de grande culture.

L'étendue du domaine agricole consacré à cette culture se chiffre à 3,635,800 acres, donnant, dans leur ensemble, une masse de 4,848,000 tonnes.

Mais si l'on tient compte du nombre d'animaux dont se composait le cheptel en 1934, il n'y a pas lieu de croire que nous ayons un énorme surplus de foin pour l'exportation.

(A suivre colonne 3)



R. P. Léopold, D.S.A.,  
directeur de l'Institut  
Agricole d'Oka



Chs.-A. Fontaine, D.S.A.,  
professeur des sols à l'Institut  
Agricole d'Oka

## Un mot de présentation

**F**ELICITONS le directeur du "Journal d'Agriculture" de publier périodiquement des numéros spéciaux sur les grands travaux de l'année agricole.

Un premier numéro sur les Semailles, paru le 20 avril, a été confié à nos amis de Ste-Anne de la Pocatière et le grand succès qu'il a obtenu justifie amplement le ministère d'adopter ce mode d'enseignement saisonnier par le texte et par l'image.

Les professeurs de l'Institut d'Oka présentent aujourd'hui au public agricole, dans le cadre peut-être un peu exigü de ce numéro, tout ce qu'il y a à savoir sur la Fenaison. Je me permets de dire exigü, parce que l'espace alloué par M. Létourneau est peut-être trop limité pour traiter ce vaste sujet qu'est la Fenaison, un des points capitaux de l'année agricole. Mon distingué collègue, M. l'abbé Bois, de Ste-Anne, préférait le numéro spécial sur les Semailles en conseillant aux cultivateurs de commencer leurs travaux par le signe de la croix. C'était bien là poser le problème sur son véritable et noble terrain. Nous ne craignons donc pas de marcher sur ses traces en conseillant à notre tour de commencer la Fenaison par un petit hommage au Dispensateur des foins et des innombrables autres biens. La production agricole est un problème complexe et aléatoire. Elle est souvent sous la dépendance de facteurs en dehors de la portée des hommes. Dieu seul donne la croissance.

Tous les sujets traités dans ce numéro ont une importance primordiale. Les ignorer, c'est s'exposer à de grandes pertes. Puissent les conseils réunis ici par nos professeurs tourner au profit de la sympathique classe agricole.

Fr. M. LEOPOLD

Nos bovins de toute catégorie se chiffraient à 1,500,000; les chevaux à 264,500 et les moutons à 612,000, ce qui fait une population totale de 2,455,500 sujets dont le besoin de foin est d'un peu plus de 3,000,000 de tonnes. Il reste donc un surplus pour l'exportation d'environ 2,000,000 de tonnes. Mais ce surplus, pas plus que la part consommée chez nous, n'offre la qualité qu'on devrait obtenir du foin de nos terres.

En général, nos foins se font trop tard, d'où perte de leur couleur, de leur saveur, de leur qualité nutritive.

Une forte proportion de notre récolte est constituée de mauvaises herbes ou de plantes mal appropriées à la production du foin. De plus, on ne prend pas assez de soin de la classification des foins destinés au marché.

Il serait facile de couper le foin de 8 à 10 jours plus tôt qu'on ne le fait communément, de préparer les prairies par un semis plus dense sur des terres mieux préparées et de séparer les catégories de foins lors de la mise en grange. Nos animaux s'en trouveraient mieux; nos produits n'en seraient plus appréciés et nos bourses plus rondes.

Cultivateurs québécois, la plus grande part de notre énergie devrait être consacrée à produire un foin de haute qualité.

La deuxième part devrait s'appliquer à doubler, tripler les rendements.

S'il y a un reste, appliquons-le à toujours mieux faire en tout et partout.



Le foin étant la première récolte de l'année, c'est la plus importante et souvent la plus difficile à faire.



De façon générale, on peut dire que la presque totalité de nos cultivateurs font la Fenaison trop tard.

- 1) R. Fr. Isidore, D.S.A.—Zootechnie spéciale; 2) A. Lamontagne, I.C. — Génie rural; 3) R. P. Honoré, O.C.R. — Culture fruitière; 4) Gustave Toupin, M.S.A. — Zootechnie générale; 5) Aimé Gagnon, B.S.A. — Economie rurale; 6) Firmin Létourneau, B.S.A. — Economie politique; 7) Paul Vézina, B.S.A. — Grande culture; 8) R. P. Louis-Marie, Ph. D. — Botanique agricole; 9) Albert Leduc, M.S.A. — Chimie agricole; 10) Adhémar Graton, B.S.A. — Aviculture; 11) Fernand Corminboeuf, Ph. D. — Chimie agricole; 12) R. P. Maur, O.C.R. — Apiculture; 13) Roland Fournier. — Mathématiques agricoles; 14) Gabriel Billault. — Horticulture; 15) Jean Perron, B.S.A., ass. en zootechnie; 16) R. P. Norbert, L.S.A. — Zoologie agricole; 17) Edouard Brochu, B.S.A., ass. en bactériologie; 18) A. Masson, M.V. — Physiologie animale et végétale.

# La Technique ...



## Valeur alimentaire des fourrages

Par G. TOUPIN



DANS quelques jours, ce sera le temps de la récolte des fourrages. A cette occasion, il est fort à propos de rappeler aux lecteurs du "Journal d'Agriculture" quelques-uns des facteurs secondaires qui contribuent à l'établissement de la valeur nutritive des foins de ferme: trèfle et mil en particulier. Tout de suite, disons ici que si l'on pouvait évaluer les sommes d'argent perdues chaque année dans l'avitissement des valeurs alimentaires au temps de la récolte, l'on serait tout simplement renversé.

La valeur nutritive d'un aliment dépend avant tout du nombre de ses unités nutritives et de la quantité de protéine digestible qu'il contient au cent livres. Au nombre des facteurs faisant varier les dosages moyens des principes nutritifs se rangent en tout premier lieu l'époque du fauchage et les conditions dans lesquelles on récolte.

D'après les analyses chimiques et les épreuves de digestibilité faites sur le trèfle et le mil aux époques suivantes de végétation: avant la floraison, au temps de la floraison et après la floraison, il s'ensuit que c'est avant et pendant la floraison que ces fourrages sont les plus riches en unités nutritives et en protéine digestible.

Si, sous prétexte d'en augmenter le rendement à l'acre, la récolte est retardée jusqu'après la floraison ou encore jusqu'à l'époque de maturité, la valeur nutritive de ces fourrages est alors considérablement réduite, comme l'on pourra le constater en étudiant le tableau ci-dessous:—

Valeur nutritive des foins de ferme aux différentes époques de leur végétation Avant, pendant et après la floraison

	Dosage au cent livres		Pourcentage de diminution au cent livres	
	Matière sèche	Protéine digestible	Unités nutritives	Protéine
<b>A — TRÈFLE</b>				
Avant	89.6	11.6	54.0	base
Pendant	86.1	8.1	50.9	30%
Après	77.9	6.8	46.7	41%
<b>B — MIL</b>				
Avant	92.8	4.7	50.3	base
Pendant	87.2	3.6	51.0	24%
Après	85.1	2.4	44.6	48%

C'est bien mal raisonner que prétendre obtenir plus de nourriture en retardant la me l'on pourra le constater en étudiant le tableau ci-dessous:—

L'avitissement des fourrages au fur et à mesure de leur avancement en maturité porte surtout, comme le fait voir ce tableau, sur la diminution dans le pourcentage de protéine. C'est là une question très sérieuse.

## Avant, pendant ou après la floraison

Par G. TOUPIN



DANS une province comme la nôtre, où nos sources de protéine sur la ferme sont bien limitées, il serait bon de pratiquer davantage la coupe du foin au temps de la floraison, surtout si l'on destine les fourrages aux vaches laitières et aux animaux en croissance. L'une des causes qui retardent le plus le développement de l'élevage et l'obtention de hauts rendements chez nous, c'est la déficience des rations en matières azotées ou en protéine.

Le problème de l'enrichissement de la ferme en ces précieuses substances n'est pas facile à résoudre. Sur les fermes où l'on récolte encore la majorité des fourrages sous forme de mil, l'on devrait en commencer le fauchage de bonne heure, de manière à récolter un foin coupé le plus possible vers l'époque de sa floraison ou à peu près. Les fourrages de trèfle ou de mil faits à ce stage

TRÈFLE	VALEUR NUTRITIVE DES FOINS DE FERME		
	AVANT la floraison	PENDANT la floraison	APRÈS la floraison
	11.6	8.1	6.8
	4.7	3.6	2.4

de végétation sont non seulement plus riches en protéine et en unités nutritives, mais encore plus savoureux et moins constipants, surtout le foin de mil.

Les conditions dans lesquelles se fait la récolte influencent aussi la valeur nutritive des fourrages. Toutes les précautions doivent être prises pour ne pas exposer ces derniers à être lavés par les pluies ou encore à perdre leurs feuilles, à la suite de la Fenaison ou de l'engrangement. Ce sont surtout les feuilles qui sont riches en protéine. La récolte tardive du foin de trèfle présente surtout ce très grave inconvénient d'exposer les cultivateurs à manipuler un foin dont les feuilles se détachent ou se pulvérisent facilement.

Avant donc d'entreprendre cet important travail qu'est la récolte du foin, rappelons-nous que, pour donner aux fourrages de trèfle et de mil leur maximum de valeur alimentaire, il faut, autant que faire se peut, les faucher à l'époque de la floraison et les engranger dans les meilleures conditions possibles.

## Quand couper les foins?

Par P. VEZINA



LE meilleur moment de couper le foin dépend de multiples facteurs.

On a déjà noté qu'il est essentiel de récolter des plantes possédant un bon degré de digestibilité, afin d'être le plus profitables aux animaux et que, pour la vente, il faut en plus certaines qualités extérieures: couleur, odeur, apparence.

Ajoutons que le moment de la coupe influe sur les facilités du fanage et le rendement des récoltes suivantes. L'espace manque pour expliquer en détail tous ces facteurs. Disons simplement que l'on obtient d'excellents résultats en suivant les instructions suivantes:—

Le mil peut être coupé depuis le commencement de la floraison jusqu'au début de la formation des graines, mais il est à son mieux lorsque les épis deviennent violets. La période de fenaison s'étend donc sur deux à trois semaines.

Le franc foin (agrostide) exige plus de précautions et doit être coupé en pleine floraison. Coupé plus tôt, le rendement en est faible; coupé plus tard, la qualité en est mauvaise.

Le grand trèfle rouge donne les meilleurs résultats lorsqu'il est coupé en pleine floraison; plus tôt, sa quantité de matière nutritive est plus faible; un peu plus tard, sa fenaison est plus facile.

Le trèfle alsike se coupe aussi en pleine floraison; il maintient sa qualité plus longtemps que le grand trèfle rouge et sa coupe peut être ainsi retardée.

Le trèfle rouge moyen peut donner deux récoltes la même année. Mais pour obtenir une deuxième pousse, abondante en foin et en graine, il faut couper la première quand les bourgeons de la deuxième végétation ont deux pouces de longueur. Cette condition se réalise généralement entre le 15 et le 20 juin, quand un dixième des plantes sont en fleurs.

La luzerne donne deux et même trois récoltes par année. La première se fait à l'apparition des bourgeons de la deuxième pousse, soit entre le 20 et le 25 juin, quand un dixième des plantes sont en fleurs.

On doit couper la deuxième environ six semaines plus tard.

Le trèfle d'odeur doit être coupé immédiatement avant la floraison, car il devient vite ligneux et de médiocre qualité.

Nous devons à la courtoisie de M. O. Allard, 1394 est, rue Mont Royal, Montréal, les photos reproduites dans la page précédente.



## ... de la Fenaïson

## Les foins et les machines

Par A. GAGNON



IL y a un problème dit du machinisme. Le cultivateur, qui a un peu lu, pourrait se demander s'il ne pêche pas contre la société en ne faisant pas un retour aux méthodes de travail de nos arrière-grands-pères.

Depuis quelques années, certains journaux tentent de faire mousser l'opinion de pseudo-sociologues prônant l'ouvrage fait à la main pour que plus d'individus aient l'avantage de travailler.

Théoriquement, cela peut passer. Mais ces sociologues-champions et leurs adeptes sont-ils prêts à donner l'exemple, à se lever à trois heures du matin, à filer aux champs avec leurs petites faux, comme le faisaient nos arrière-grands-pères, et à tailler ferme dans la prairie jusqu'à la chute de la rosée?

Non. Les temps sont changés et avec eux ont changé les différents modes de travail.

Cultivateurs, laissez là les vieilles routines et résolvez le problème en utilisant les moyens que vous fournit notre époque de progrès. *Le vrai problème qui se présente, c'est de faire la Fenaïson à temps, promptement et économiquement.* Ne comptez pas trop sur les tenants de la petite faux pour votre tâche, pas plus que sur ces *hommes-lyres*, en mal de rythmes, dès qu'ils voient des muscles qui se tendent ou des fronts que la sueur inonde (1).

Et, d'abord, il n'y a rien comme une faucheuse de six ou sept pieds pour abattre un carreau de foin. Avec un pareil instrument, une pièce attachée sous la fraîcheur de l'aube ne risque jamais d'être une symphonie inachevée. Tant pis pour les poètes qui trouvent plus belle la cadence des petites faux. Si le progrès les trouve à court de thèmes, qu'ils changent de métier, qu'ils vous suivent et ils auront du foin à mettre dans leurs bottes.

Puis, quand le soleil est en bonne posture pour commander à l'air de se souler des jus du foin coupé, ne troublez pas le repos de vos petits râteleaux. Laissez-les sur les entrails et promenez votre râteleuse à décharge

(1) Nos lecteurs goûteront de façon particulière, nous n'en doutons pas, les articles pleins d'aperçus originaux de notre ami Gagnon. On notera incidemment que M. Gagnon semble nourrir dans son cœur, pourtant si bon, des sentiments de dédain, voire d'aversion, contre les petites faux. Il y en a pourtant qui, nées de bonnes familles, respectueuses de l'ordre social, ne demandent qu'à se rendre utiles, sinon agréables sur cette terre. En tout cas, nous espérons que M. Gagnon nous pardonnera celle publiée à titre décoratif uniquement, qui orne la couverture du présent numéro. — Note du directeur.

**Les mélanges comprennent 8 classes...**

**MIL 90%**

**TREFFLE 10%**

**en voici un exemple entre autres**

latérale (la râteleuse de côté). Vous serez sans doute privés du plaisir d'aligner les veillottes, mais, comme compensation, vous aurez des andains qui, par manière de dire, s'en iront tout seuls à la tasserie, naturellement avec l'aide de la chargeuse à foin pour engranger votre récolte.

## Les chargeuses à foin

Par A. GAGNON



C'EST un beau complément que cette chargeuse et, c'est drôle, il y a des cultivateurs qui n'en veulent pas. Sans doute, ce n'est pas un instrument qu'on recommande pour la récolte du foin qui pousse entre les souches sur terres neuves; mais sur terres planes et nettes, cet instrument bat quatre...as d'homme.

Qu'on ne dise pas que la chargeuse fait du mauvais foin. Y a-t-il un instrument capable

**MIL 90%**

**CLASSIFICATION**

**45% AU MOINS de couleur verte**

**10% PAS PLUS DE de matières étrangères**

d'empêcher un homme de faire du gâchis? Cet instrument ne remplace pas le jugement. Celui qui a une chargeuse et un peu de flair ne fait presque jamais de foin qui "attrape la pluie". C'est la pluie qui gâte le foin.

La veillotte fait un foin qui donne son "coup de feu" avant la rentrée. Il est plus souple, apparemment meilleur, admettons. Mais combien de foin en veillotte qui paye son "coup de feu" d'un coup de pluie! En plus, le bon foin, tout comme le mauvais, coûte moins cher quand il est fait à la chargeuse.

L'important, c'est d'engranger un foin de couleur verte, non lavé, et qu'on n'a pas au préalable manipulé outre mesure.

Avec une chargeuse, un homme et demi fait plus d'ouvrage que six petites fourches et douze bras robustes.

Que d'économie à table et ailleurs!

Voulez-vous ajouter à cette économie? N'entreprenez pas de décharger à la petite fourche un voyage monté à la chargeuse: c'est un peu, beaucoup mêlé. Installez plutôt des câbles et une grande fourche.

Chez ceux qui sont nés après leur grand-père, la grange n'est pas toujours amanchée pour cela. Il y a des moïses, des poinçons, des jambettes ou des aisseliers qui nuisent. Mais, Bruno, notre tireux de plans provincial à la section des constructions, recommande l'é-

**UNE CHARGEUSE fait plus d'ouvrage que...**

**6 petites fourches et 12 bras robustes**

gohine pour mettre toutes ces entraves d'équerre et passer les câbles. Faites donc un peu d'abatis; il restera encore assez d'ombre pour soutenir vos combles et accrocher vos poulies.

Voilà pour les grandes lignes.

Détails: — Les machines doivent être mises en ordre avant les foins. Ayons deux scies (faux) par faucheuse, on les change tous les deux ou trois jours. En se reposant le midi, ou les jours de pluie, on aiguise celle qu'on a retirée de la machine et on la tient prête pour la relève.

Dans la boîte à outils, il faut deux ou trois boulons, avec écrous et rondelles. Choisissez-les de grosseur et de longueur qui puissent servir presque partout sur la machine.

A côté des boulons, mettons un doigt complet et deux ou trois couteaux avec des rivets. S'il survient un accident, on tire la faux, puis, se servant de l'essieu de la faucheuse comme d'une enclume, on fait sauter, d'un coup de marteau, les couteaux endommagés par les roches ou les broches pour les remplacer par des neufs. C'est l'affaire de trois minutes.

N'oublions jamais le bidon d'huile, et surtout huilons, huilons, mes amis. La meilleure manière d'épargner du temps, c'est d'arrêter souvent pour huiler les machines. Leur bon fonctionnement tient aux huilages fréquents.

Comble de prévenance: — Ayez en poche un canif; ça sert pour déburrer. Puis, au ressort du siège, tortillez un paquet de broche à foin; cela vous évitera de couper la clôture pour avoir un bout de broche de secours, sans compter que peut-être vous aurez le plaisir de rendre service au voisin qui a oublié son bout de broche!

## Les qualités commerciales du foin

Par F. LETOURNEAU



ON parle ailleurs des qualités alimentaires du foin. Disons ici un mot de ses qualités commerciales.

La loi de l'inspection du foin et de la paille du ministère fédéral de l'Agriculture reconnaît quatre sortes de foins: foin de mil et de trèfle, foin de luzerne, foin de graminées et foin mélangé.

La loi ne s'arrête pas là. Elle classe ces différentes sortes de foins.

Elle se base pour cela sur la plus ou moins grande quantité de mil, de trèfle, de luzerne, de graminées qui s'y rencontrent. Le foin de mil et de trèfle, par exemple, comprend huit classes: mil (pas plus de 10% de trèfle), mil légèrement mélangé de trèfle (pas plus de

(Suite à la page 14)

# Le Fanage . . .

## Catégories de fourrages

Par P. VEZINA



**A**VANT d'étudier les moyens de mener à bonne fin le fanage, il est important de classer nos plantes à foin.

Il existe une première catégorie: les plantes herbues dont le mil et le franc foin (l'agrostide) sont les principales espèces cultivées dans le Québec. Les tiges de ces plantes sont ligneuses, souples et sans ramification; les feuilles entourent solidement la tige et aucune secousse ne peut les détacher.

Les plantes herbues peuvent subir des procédés plus énergiques et assurer un fanage plus rapide.

L'autre catégorie de nos plantes à foin est celle des fourrages feuillus; elle comprend les trèfles, la luzerne et le mélilot (trèfle d'odeur).

Ces plantes sont formées de tiges principales assez grossières et portent des tiges secondaires plus fines, sur lesquelles sont fixées de nombreuses feuilles qui se détachent facilement. Ces feuilles forment la moitié de la récolte et sont les plus riches en principes nutritifs, principalement en matières azotées.

Les feuilles ou folioles se dessèchent plus rapidement que les tiges, risquent d'être grillées au soleil et de tomber avant la fin de la dessiccation. Ces fourrages doivent être traités avec des précautions. Il faut aussi éviter l'exposition trop longue au soleil et des manipulations brusques et fréquentes.

Le fanage de chacune de ces catégories de fourrages sera étudié séparément.

## Le fanage

Par P. VEZINA



**L**E fanage, opération très délicate, a pour but d'assurer la conservation des plantes à foin, tout en évitant les nombreuses causes de détérioration. C'est, de tous les travaux agricoles de l'été,

celui qui exige du cultivateur le plus d'attention, de décision rapide et de bon jugement.

Afin d'éviter de grandes pertes, il faut, à chaque instant, se prémunir contre trois dangers: —

1.—La pluie qui oblige à interrompre le séchage et à mettre le foin en veillottes, qui seront d'autant moins susceptibles d'être pénétrées par l'eau qu'elles seront plus grosses.

2.—Les fermentations et les moisissures qui se produisent dans les veillottes que le mauvais temps empêche d'étaler.

3.—La longueur des opérations qui équivaut toujours à une plus grande détérioration et à une augmentation de frais.

Le plant coupé est encore vivant; il s'agit de le faire mourir et dessécher en l'étalant sur le sol, afin d'exposer le plus de surface possible à l'action du soleil et de l'air.

La plante, en séchant, devient poreuse; il se forme dans ses tissus des vides qui se remplissent d'eau à la première rosée et à la moindre pluie. Ce nouveau liquide est cause de détérioration, car il constitue un milieu favorable aux microbes.

La pluie, en lavant la surface des foins, entraîne une forte quantité d'éléments pouvant se chiffrer jusqu'à 10% de la matière sèche.

Les dégâts de la pluie ne sont pas les seuls à prévenir. Les coups de soleil par temps chaud, lourd, assurent un fanage trop rapide, et il faut à tout prix empêcher le fourrage de griller, blanchir et devenir cassant.

Il y a aussi les jours couverts, les temps mous où le fanage est lent et nécessite des soins particuliers afin de hâter le desséchage.

Quelle précaution que l'on prenne, les pertes sont inévitables; l'important, c'est de les réduire au minimum en employant des méthodes de fanage rapides et efficaces.

Le fanage se fait aujourd'hui à l'aide de machines. Il faut être bien outillé afin de procéder rapidement et au temps voulu. Deux types principaux d'instruments sont employés:

1.—Les faneuses qui dispersent le fourrage et activent la dessiccation.

2.—Les râteliers utilisés pour ramasser; ils sont de deux genres: celui à décharge intermittente et l'autre appelé râteau à décharge latérale continue.

La pratique du fanage varie avec les conditions atmosphériques jamais pareilles d'une semaine à l'autre.

## Fanage par veillottes

Par P. VEZINA



**C**E procédé de fanage ancien, et encore populaire chez nous, constitue le moyen le plus efficace de faire du bon foin, car il permet à l'air de circuler facilement à l'intérieur des petits tas et à l'eau de couler rapidement à la surface. Il est surtout adapté au fanage des fourrages feuillus, dont les grosses tiges

facilitent la construction des veillottes. De plus, le nombre de manipulations est réduit et, par conséquent, la perte de feuilles minime. Il constitue aussi une assurance contre les risques de pluie et donne au fourrage une belle couleur verte, une odeur aromatique et surtout permet la conservation des feuilles et, partant, de la matière protéique.

Le lendemain du fauchage, on aère le foin en andains en le remuant avec la fourche ou la faneuse, autant de fois qu'il est nécessaire, afin que la plus grande partie de l'eau disparaisse. Le soir venu, il faut protéger le fourrage contre la fraîcheur de la nuit, les rosées matinales et surtout contre la pluie; on le met en veillottes.

Une fois les rouleaux formés avec le grand râteau, une équipe d'hommes habiles et entraînés font la mise en veillottes. Dans une bonne veillotte, les brins de foin ne doivent pas être emmêlés. Il faut disposer les tiges de façon à faciliter l'écoulement de l'eau à la surface. La veillotte doit être grosse. Elle sera de construction plus lente, mais meilleure sera la protection contre la pluie et plus rapide le chargement.

Le foin en veillottes meurt, se dessèche et subit une première fermentation. Si la température reste au beau, il n'exige pas d'autres opérations, mais si la pluie traverse les veillottes, il faudra les ouvrir et les refaire aussi souvent qu'il sera nécessaire.

## Fanage avec râteau à décharge latérale

Par P. VEZINA



**A**VEC les moyens mécaniques dont dispose le cultivateur d'aujourd'hui (le grand râteau, la faneuse) et le nombre de plus en plus restreint de bons veillotteux la mise en veillottes ne donne pas toujours satisfaction et il est souvent préférable de la remplacer par des procédés plus rapides, peut-être moins efficaces en principe, mais qui, en pratique, donnent généralement de meilleurs résultats.

On utilise de plus en plus de nos jours les râteliers à décharge latérale continue. Ces instruments perfectionnés ont une grande supériorité par leur régularité de traction et l'uniformité des rouleaux qu'ils forment sur les râteliers à décharge intermittente. Ils suppriment même la nécessité de faire des veillottes.



LA PLUIE



LA FERMENTATION



La longueur des opérations

IL FAUT À CHAQUE INSTANT SE PRÉMUNIR CONTRE TROIS DANGERS

## ... des Foins



Lorsque la main-d'oeuvre fait défaut en nombre et en habileté, ils assurent un fanage de meilleure qualité lorsque les conditions atmosphériques sont défavorables. (Une veillotte mal faite est vite imbibée par la pluie, il faut beaucoup de travail pour la réouvrir afin de faire dessécher le foin et la refermer pour le protéger de nouveau).

Après avoir remué le foin en andains de la façon ordinaire avec la fourche ou la fauseuse mécanique, il est ramassé avec le râteau à décharge continue et laissé sur le champ jusqu'à dessiccation complète.

Après une pluie, aussitôt que le vent et le soleil entrent en action, la partie supérieure des *roules* est vite séchée; il s'agit tout simplement ensuite de renverser les *roules* avec le même râteau. Après quelques heures, il n'en paraîtra plus de la pluie.

On peut résumer la question du fanage de la façon suivante: —

Lorsqu'on dispose d'une main-d'oeuvre experte et nombreuse, la mise en veillottes constitue le procédé idéal. Dans le cas contraire, les *roules* faits par le râteau à décharge latérale présentent la facilité d'être vite retournés après chaque averse et assurent la possibilité d'aérer et de faire sécher rapidement le fourrage qui les forme.

### La rentrée du foin

Par P. VEZINA



LE foin est bon à rentrer lorsqu'il ne donne pas l'impression de fraîcheur à la pression de la main et quand il a perdu environ les trois-quarts de son poids. Le meilleur temps est difficile à préciser; si l'on procède trop tard, les plantes se brisent facilement; au contraire, s'il contient trop d'eau, la fermentation en grange sera très forte et cause de détériorations considérables. Les fourrages feuillus surtout doivent être en-

grangés, à point afin de diminuer les pertes de feuilles lorsque trop secs; trop humides, ils sont plus facilement affectés par la combustion spontanée.

Le chargement sur les voitures, si le ramassage a été fait avec le râteau à décharge latérale, est effectué avec la chargeuse mécanique. Au moins deux hommes sur la charge placeront le foin afin de faire un *meilleur voyage* et faciliter le déchargement. Si le foin est en veillottes, il aura fallu prendre la précaution préalable de les placer en rangs doubles afin de charger de chaque côté de la voiture, le *fouleur* devra bien placer le foin, le déchargement sera plus facile avec la grande fourche et surtout le travail d'épandage en tasserie moins pénible.

Dans la tasserie, il faut exclure le plus d'air possible. Le foin sera uniformément réparti et surtout bien foulé près des murs, en-dessous et sur le côté des poutres; on évitera ainsi les fermentations exagérées. Enfin, comme on le fait remarquer ailleurs, disons que le sel est un auxiliaire précieux pour assurer la bonne conservation du foin et diminuer les risques d'incendie.

### Quelques renseignements sur la prévision du temps

Par A. LAMONTAGNE



LA masse d'air qui, de partout, enveloppe la terre exerce, en vertu de son poids et de son extrême mobilité moléculaire, une pression sur tous les objets qu'elle baigne.

Cette pression, que l'on mesure au moyen d'un petit appareil appelé *baromètre*, est sujette à des variations continuelles, lesquelles sont étroitement liées avec le changement de temps.

Maintes observations nous ont donné les renseignements suivants: —

a/ Une baisse lente et modérée du baromètre indique qu'une dépression passe au loin; le temps ne subira pas de changement notable;

b/ Une baisse soudaine, même quand elle est faible, annonce un grand vent ou des averses de courte durée;

c/ Une baisse considérable et rapide présage une tempête;

d/ Une baisse forte, mais lente et continue, annonce des mauvais temps de longue durée;

e/ Une hausse du baromètre, quand celui-ci indique une pression moyenne ou à peu près et que le temps est beau, indique toujours une dépression très prochaine suivie de mauvais temps;

f/ Une hausse rapide succédant à une baisse prolongée du baromètre annonce un beau temps de courte durée; si la hausse est grande et soutenue, le beau temps persistera.

Quelques indications tirées de l'état du ciel confirment souvent les renseignements barométriques, par exemple: —

a/ Lorsqu'une baisse barométrique coïncide avec l'apparition de nuages très hauts et blancs dans un ciel pur, la pluie est certaine.

b/ Une grande transparence de l'air — ce qui est l'indice d'un excès d'humidité — annonce de la pluie. Il en est encore ainsi quand les sons lointains se perçoivent facilement.

c/ Les halos solaires ou lunaires (cercles qui apparaissent parfois autour du soleil ou de la lune) sont presque toujours suivis de pluie ou de vent.

Ajoutons toutefois que les pronostics tirés des données barométriques ne sont que des probabilités. Cependant, un observateur attentif peut se servir, avec grand avantage, des indications du baromètre, surtout s'il tient compte également de l'humidité de l'air, de la direction des vents et de l'aspect des nuages.

Les bureaux météorologiques du gouvernement fédéral nous font parvenir journellement par l'intermédiaire des journaux ou de la radio de précieux renseignements sur le temps qu'il fera.

### "Emmeulonnage"

Par P. VEZINA



DURANT les années de récoltes abondantes, il faut quelquefois laisser le foin dehors, en meulons. Il est inutile de rappeler que ces accumulations de fourrage doivent être construites solidement.

En chargeant le meulon, il faut toujours maintenir le centre au moins deux pieds plus haut que les bords. Le principal défaut est surtout dans leur forme exposant trop de surface aux intempéries. Le bon meulon est formé de deux parties: —

1—Le corps principal sera de préférence cylindrique et de forme régulière.

2—Le chapeau constituant environ un tiers de la hauteur totale sera de diamètre légèrement plus grand que la partie principale et de forme pointue. Cette forme a l'avantage de n'exposer à la pluie qui tombe verticalement que la partie supérieure. Lorsque la pluie est poussée par le vent, un côté au moins est protégé.



# ● Particularités sur la Fenaïson ●



## Combustion spontanée du foin et des granges

Par A. LEDUC

Définition, existence, perte



LA combustion spontanée, c'est du feu qui prend tout seul, comme disent nos gens, du feu qui n'a été mis ni par personne, ni par quelque chose.

La combustion spontanée, c'est la destruction par du feu qui se déclare au sein de la substance détruite. Quand, après la fenaïson, une grange brûle sans cause connue, on dit qu'il y a eu combustion spontanée.

Y croit-on?

On admet assez volontiers la possibilité des feux spontanés du charbon en gros tas, de guenilles imbibées d'huile de lin, etc., parce qu'on explique facilement l'origine de ces combustions, mais beaucoup refusent encore d'accepter la possibilité des feux spontanés du foin et des granges.

Faut-il croire?

Assurément. Et pour aider notre conviction, rappelons-nous l'échauffement du foin en veillottes et en tasserie, du grain en carré, du fumier en tas, du tabac amoncelé après la coupe, etc. Pensons que tous les feux mystérieux de granges peuvent ne pas être nécessairement dus au grattage par une souris d'une allumette perdue, à un quêtoux, à un vengeur.

Quand il nous est impossible de trouver la cause d'un incendie, nous avons la mauvaise habitude de crier: Encore des incendiaires!

Pouvons-nous logiquement croire que tous les feux mystérieux qui arrivent en été, dans chaque comté de la province, soient allumés par des incendiaires? Sur 400 enquêtes faites en Ontario vers 1921, presque tous les feux mystérieux ont eu lieu entre 6 heures du matin et 9 heures 1/2 du soir. Sont-ce là des heures favorables aux ennemis? Et ces fameux feux arrivent quand les granges sont pleines; pourquoi pas quand elles sont vides?

Les chiffres manquent pour notre province.

Dans la province d'Ontario où les conditions agricoles ressemblent aux nôtres, on estime qu'il y eût 90 feux spontanés en 1920, causant une perte de \$750.000 aux cultivateurs surtout, et il est certain qu'un grand nombre de ces incendies n'ont pas été rapportés.

Le docteur C. A. Browne, du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, qui s'occupe depuis de nombreuses années de la question de l'échauffement spontané et de la combustion spontanée, dit qu'un dixième de la récolte de foin est perdu chaque année de ce chef, et que les feux spontanés causent dans notre pays, aux granges et aux autres biens agricoles, un dommage annuel de \$20.000.000.

## Combustion spontanée du foin et des granges

Par A. LEDUC

Causes, remèdes



L'ECHAUFFEMENT spontané et la combustion spontanée sont des phénomènes d'oxydation, c'est-à-dire d'union d'oxygène avec les principes nutritifs des cellules vivantes et avec la matière détruite — grange, foin, charbon — au cours du feu spontané comme du feu ordinaire. C'est là à peu près toute la cause immédiate.

Différents agents concourent à l'oxydation initiale et on s'accorde à dire qu'elle provient de la respiration des cellules vivantes (vivantes même quelques jours après la coupe du foin, surtout s'il n'a pas été bien fané) et de l'action de microorganismes. Ces agents ne peuvent cependant pas produire des températures suffisamment élevées pour enflammer le foin, puisque de 80 à 100 degrés C., les enzymes, les bactéries, les champignons sont devenus inactifs.

D'après le docteur E. J. Hoffman, du Service de la Chimie et des Sols, à Washington, le point d'ignition du foin de luzerne engrangé serait de 200 degrés C. (312 F.).

Ici, arrive l'inconnu. Comment expliquer la montée de la température au point d'ignition du foin?

Beaucoup de théories, aucun fait certain. Déjà Columelle (1er siècle), dans *De Re Rustica*, cherche une explication et Pline l'Ancien croit trouver la cause dans la chaleur solaire. Les Grecs parlaient de friction et de chaleur occulte. Puis vinrent les théories de la chaleur vitale, les théories chimiques, celle du carbone pyrophorique de Ranke, en 1873; de Miehe, théorie de charbonnement à basse température, en 1907; théorie de réduction par enzymes, Tschirch, en 1917; théorie des enzymes résistantes à la chaleur, Burri, en 1919; théorie d'oxydation catalytique de

Boekhout et de De Vries; théorie du fer pyrophorique de Laupper, en 1917; théorie actuelle de Browne, en 1933, formation de produits instables facilement oxydables et plusieurs autres encore.

Quels remèdes prescrire contre un mal dont on ignore les causes?

On conseille d'abord de revenir à l'ancienne coutume de la veillotte, de mettre le foin en veillottes et de l'y laisser *transpirer* durant deux, quatre, six jours. La saveur du foin y gagnera et les dangers d'incendie seront moindres. Le foin ne devrait pas être engrangé avec une teneur en eau plus élevée que 30%. On abaisse cette teneur de 75 à 20% dans de bonnes conditions de fanage.

Il faut éviter avec grand soin les paquets de foin vert ou humide au milieu d'une tasserie.

Il faut voir à ce que les couvertures ne laissent pas passer d'eau sur les tasserries.

On recommande de bien aérer le dessus des tasserries.

Un moyen chimique consiste à ajouter 10 livres de sel par tonne de foin. Malgré quelques divergences d'opinions, on s'accorde généralement à reconnaître au sel de cuisine la propriété de ralentir l'activité microbienne, ce qui permet au foin de mourir assez vite pour éviter l'action simultanée des chaleurs vitale et microbienne.

## Comment mesurer le contenu d'une tasserrie

Par J.-R. FOURNIER



ON engrange le foin dans des espaces communément appelés tasserries et fenils. Si la récolte est trop abondante pour être logée dans ces espaces, ou pour d'autres raisons, on emmeule le foin dehors.

La tasserrie peut avoir une base carrée ou rectangulaire; les parois étant parallèles deux à deux, on obtient un parallélépipède. Pour en connaître la capacité, il suffit de faire le produit de la longueur par la largeur, par l'épaisseur de foin qui y est logé, et de diviser le résultat par 512, si le foin est fraîchement engrangé, et par 422 s'il est engrangé depuis 60 jours ou plus.

(Suite à la page 14)



# Nos Animaux pendant la Fenaison

## Nos chevaux

Par le R. Frère ISIDORE



**D**ONNEZ aux chevaux une ration balancée. A ceux qui travaillent péniblement durant sept ou huit jours, donnez par 100 livres de poids vif: —

1 livre de foin;

1 livre de grain.

A ceux qui travaillent modérément, donnez: —

1 livre de foin;

4/5 de livre de grain.

On conseille d'humecter le son de la ration.

On s'en tiendra à la ration normale de foin, comme on l'a dit ci-dessus. Il est économique de hacher une partie du foin servi et de le donner en mélange avec le grain.

Le mil est le foin type du cheval, puis viennent les foins mélangés. Les légumineuses seules ne s'emploient guère dans l'alimentation des chevaux. L'usage de la luzerne permet de diminuer les concentrés azotés; 1 livre de luzerne remplace 1 livre 1/2 de mil. On doit alterner repas de luzerne et repas de mil. On sert le foin tout d'abord, le grain ensuite. Au cheval échauffé, on ne donne pas de grain.

On donne de l'eau aux chevaux trois fois par jour. Au retour du travail, on sert une faible quantité d'eau, s'ils sont échauffés; après leur repas de foin, on les abreuve à satiété.

Au repos, on ne donne que les 2/3 de la ration de travail.

On sert du sel tous les jours à raison de 1 ou 2 onces, selon la somme de travail fourni.

Une heure après le repas du soir, si la nuit est chaude, on conduit les chevaux au pâturage.

## Les blessures de harnachement

Par le Dr A. MASSON



**A**VEC l'été disparaissent chez les chevaux les maladies infectieuses et celles à allure contagieuse telles que les bronchites, les coryzas, l'hémoglobinurie, parce que la température est plus uniforme, la nourriture meilleure et plus fortifiante, et le travail plus régulier. En revanche, on constate des cas plus nombreux de ballonnement et de blessures de harnachement.

Le cultivateur peut lutter difficilement contre le ballonnement alors que, au contraire, pour les blessures de harnachement, le meilleur traitement est celui qui consiste à prévenir les accidents.

Nous parlerons surtout des blessures du garrot parce que ce sont les plus graves qui, en déterminant les "maux de garrot", immobilisent les animaux pendant plusieurs semaines, d'où perte appréciable pour le propriétaire. Ces blessures sont dues soit à la sellette qui est en mauvais état, soit à la présence d'un corps étranger entre celle-ci et la peau. Le mauvais état de la sellette consiste en la formation de bourrelets dans la matelassure, bourrelets qui compriment la peau et l'irritent pendant le travail. Le traitement préventif est d'examiner la matelassure avant le temps des gros travaux.



1 lb Foin  
1 " Grain  
par 100 lbs  
poids vif.

1 lb Foin  
4/5 lb Grain

Les 2/3 de la ration  
de travail

Eau: 3 fois par jour  
à 2 onces de SEL chaque jour.

Le résultat du mauvais harnachement est la formation de plaies et de cors. Le cors est un nodule dur et fibreux qui se forme sous la peau; la moindre pression à cet endroit détermine de la douleur et des mouvements de défense chez les chevaux: certains sont très difficiles à harnacher à cause de ces petites tumeurs. Seul le traitement chirurgical, fait par un vétérinaire, peut amener la guérison.

Comment traiter les plaies?

D'abord, corriger les défauts des harnais. Dans le cas de la sellette, faire des évidements de façon que la blessure ne soit pas touchée. Le traitement médicamenteux consiste, lorsque la plaie est superficielle, à appliquer une solution d'acide picrique saturée, puis à vaser cette plaie de façon à éviter le durcissement qui suit toujours un traitement local à base d'acide picrique. Répétez ces applications jusqu'à la guérison qui, en général, ne tarde pas si le mal est pris à son début. Lorsque la blessure est profonde, le mal de garrot est à craindre et seul le vétérinaire peut vous donner un traitement approprié.

## Nos vaches

Par le R. Frère ISIDORE



**U**NE haute production laitière durant les mois de pâturage assure de meilleurs bénéfices à condition de fournir au troupeau laitier une herbe abondante, pourvue d'une haute valeur nutritive.

En général, l'herbe ne fait pas défaut, en juin, dans les prairies, mais, au cours de juillet et durant les autres mois consécutifs, la vache laitière ne trouve plus ce qui lui est nécessaire.

Comment remédier à un tel état de choses?

La fertilisation des pâturages est un de ces sujets qui ont été traités si souvent dans ces pages pour que nous n'ayons plus à en démontrer l'importance. L'alternance de la paissance permet de mettre à la disposition des bêtes une herbe toujours tendre, savoureuse et nutritive, particulièrement riche en protéine. On sait que l'herbe qui a vieilli sur pied favorise peu la sécrétion lactée.

Le cultivateur qui ne dispose pas de pâturages nécessaires à l'alimentation de ses vaches durant les mois de sécheresse doit être

assez avisé pour servir de la luzerne ou du trèfle vert à l'étable, ou encore de l'ensilage.

Au printemps, dès que le temps est propice, pourquoi ne pas ensemer, à une dizaine de jours d'intervalle, une certaine étendue de terrain divisée en lots de dimensions variables avec le nombre de bêtes à nourrir? C'est un très bon moyen de se procurer un fourrage toujours tendre. Le mélange peut se composer de pois et d'avoine, ou d'avoine, de pois et de vesces.

Cette alimentation d'été sera plus économique que celle qui consiste à donner des concentrés.

## Nos poulettes

Par A. GRATON



**L**ES poulettes, pour faire une croissance normale et se préparer à la ponte d'hiver, doivent être bien logées et bien alimentées durant toute la période de croissance.

Dès que les sujets sont assez âgés pour se passer de chauffage, on transporte les colonies sur un terrain qui a été inaccessible à toute classe d'animaux depuis au moins trois ans et où la verdure (de préférence la luzerne et le trèfle) est abondante.

Les terres graveleuses ou légères dont le drainage est facile et rapide conviennent le mieux. Les terres lourdes et humides s'infectent plus rapidement et favorisent la multiplication de certains organismes tels que les coccidies qui nécessitent de la chaleur et de l'humidité pour leur développement. Les colonies élèveuses font d'excellents locaux, pourvu qu'elles soient bien ventilées et gardées propres. A cette fin, on enlève les châssis et on protège les fenêtres par un treillis à mailles d'un demi pouce. Les ventilateurs d'arrière, s'ils n'établissent pas de courants d'air directs sur les oiseaux au cours de la nuit, rendent la bâtisse plus fraîche.

Les cabanes en plein air font des abris peu dispendieux où l'observance de l'hygiène est rendue facile; elles permettent aux volailles de se soustraire aux chaleurs ardentes des mois d'été. On peut se procurer des plans à la Ferme Expérimentale d'Ottawa.

L'ombrage fourni par quelques arbres à proximité des bâtisses ou par des rangs de blé d'Inde ou de soleil est aussi indispensable au maintien de la vigueur.

De temps à autre, on déplace les colonies afin d'éviter l'accumulation des déjections au même endroit. Il vaut mieux enlever les mâles d'avec les femelles dès qu'il est possible de reconnaître le sexe. Les mâles entravent la croissance des poulettes.

Il faut servir une alimentation susceptible de favoriser une croissance normale. La pâtée du début convient également pour la croissance. De huit à douze semaines, on sert deux tiers de pâtée et un tiers de grain. De douze semaines à maturité, le grain et la pâtée sont consommés en parties égales. On obtient de telles proportions en ouvrant la trémie à grain à une heure plus ou moins avancée au cours de la journée.

Si l'on donne du lait, on peut abaisser le niveau protéique de la pâtée ou encore favoriser une plus grande consommation de grain.

(Suite à la page 14)

# La Fenaison et les travaux de culture connexes

## Les fraisiers et framboisiers

Par Gabriel BILLAULT



Il est difficile d'organiser un jardin potager intéressant sans qu'il ne renferme une plantation, si minime soit-elle, de fraises et de framboises. Bien entretenues, ces cultures peuvent durer longtemps: 4 ou 5 ans pour les fraisiers et de 15 à 20 ans pour les framboisiers.

**Fraisiers.** — Une fois la plantation terminée, il ne reste plus qu'à en surveiller l'entretien, pour extirper les mauvaises herbes. Il est bon de passer de temps à autre dans la plantation où les courants ne sont pas supprimés, afin de diriger ceux-ci dans le sens du rang et surtout aux endroits où les plants auraient pu manquer.

Lorsque les plantations durent plusieurs années, il est bon, après chaque récolte et par une période d'humidité et de temps frais, de procéder au nettoyage de la fraisière et d'en profiter pour répandre entre les rangs, en l'enterrant, une dose d'engrais chimique de 700 à 800 livres à l'arpent. Il faut bien se convaincre que la durée des plantations et l'abondance des récoltes sont subordonnées aux soins qu'on leur donne. Ne retirer qu'une seule récolte d'une plantation de fraisiers, c'est produire sans profit.

**Framboisiers.** — La culture des framboises procure l'avantage d'avoir sur la ferme des petits fruits jusqu'à la fin d'août; aussi est-elle à encourager.

Le travail d'été consiste à enlever toutes les tiges faibles ou qui sont les unes sur les autres, pour ne conserver que les plus belles. On profite aussi des travaux de culture pour supprimer toutes les plantes qui poussent dans les allées. A tous les trois ou quatre rangs, et après chaque récolte, il est bon de répandre entre les rangs une bonne couche d'engrais chimique 4-8-10, à raison de 700 à 800 livres à l'arpent. Cet engrais doit être enfoui aussitôt l'épandage terminé. Le fumier bien décomposé convient aussi, mais le charroyage en est plus difficile à faire.

## Au verger

Par le R. P. HONORE



DURANT les mois d'été, l'entretien du sol dans le verger a toute son importance. En travaillant le sol, le pomiculteur a pour but de maintenir pour une large part la provision d'humidité et d'azote. Le manque d'humus se fait, aussi remarquer dans plusieurs vergers où, par suite, la production est en baisse; c'est la façon la plus économique d'y remédier.

Dans le cas de culture à nu suivie d'une plante-abri, maintenez le tapis de poussière jusqu'à la fin de juin; vous assurerez ainsi de la meilleure façon la provision d'eau du sol. Puis semez une légumineuse qui, une fois enfouie, fournira l'azote nécessaire.

Si vous laissez le long des arbres une bande engazonnée, faites les coupes régulièrement et laissez ce foin en place pour servir



de paillis. Les hautes herbes autour des pommiers favorisent le développement des maladies cryptogamiques. Laissées sur le sol, ces herbes fournissent un précieux apport d'engrais azoté.

C'est aussi l'époque de l'éclaircissage des pommiers dans le verger. Il est important d'en retenir tous les avantages: —

- 1.—Augmentation de volume des fruits;
  - 2.—Uniformité des pommes à la récolte;
  - 3.—Plus belle couleur des fruits;
  - 4.—Amélioration de la qualité;
  - 5.—L'éclaircissage permet d'enlever les fruits qui, en dépit des arrosages, ont été piqués par les insectes ou ont subi les ravages des maladies fongueuses;
  - 6.—Prévention de la chute prématurée des fruits;
  - 7.—Moins de bris des branches trop chargées.
  - 8.—Réduction du coût de la récolte.
- Produisons moins de fruits, mais de plus beaux.

## Les binages

Par Chs-A. FONTAINE



LES semailles sont à peine terminées et le temps des binages est arrivé. Il faut savoir quand et comment exécuter ces travaux culturels et n'en pas abuser. Leur but est, avant tout, de détruire les mauvaises herbes.

En terre lourde, les binages activent aussi l'aération.

Les mauvaises herbes, d'ordinaire, prennent le pas sur les plantes utiles, si on leur laisse toute liberté; elles germent et se développent plus vite que le maïs, les pommes de terre, les racines. Dès qu'elles se font voir entre les rangs de ces plantes sarclées, il faut passer le cultivateur.

En terre bien préparée, il pourra rester des rhizomes de chiendent dont la faculté de survie est extraordinaire, d'autres mauvaises herbes dont l'enracinement est peu profond. Ne leur donnons pas de chance, extirpons-les, emmenons les rhizomes à la surface avant qu'ils ne s'emparent du terrain.

Si le sol a été bien ameubli avant d'y déposer les semences, il n'est généralement pas nécessaire d'y faire plus de deux ou trois binages. Ces travaux culturels sont d'autant plus efficaces que le sol est mieux essoré. Par conséquent, pas de binage, pas de sarclage non plus, immédiatement après une pluie. Une terre assez humide pour coller aux instruments ne doit pas être bouleversée.

Les premiers binages peuvent avoir trois ou quatre pouces de profondeur; les autres doivent être moins profonds. Il s'agit bien de détruire les mauvaises herbes, mais, en même temps, de causer le moins de tort possible aux plantes cultivées.

Il faut savoir que ces plantes: maïs, pommes de terre, etc., ont un système racinaire qui devient de plus en plus envahissant à mesure qu'elles croissent. Il importe de ne pas tailler dans ces réseaux de racelles et de ne pas réduire par là leurs moyens de nutrition. Un binage trop profond, lorsque le maïs a atteint quelques pieds

de hauteur, peut causer beaucoup plus de tort que de bien.

En général, il est bon de cesser tous les travaux culturels vers la mi-saison, alors que le maïs a atteint deux à trois pieds de hauteur, assez longtemps avant que la pomme de terre ne soit en fleur.

Les binages, dans nos régions humides, ne conservent qu'indirectement l'eau du sol, c'est-à-dire par la destruction des mauvaises herbes.

Lorsqu'il n'y a pas de mauvaises herbes et que la surface du sol est en bonne condition physique, on peut et on doit laisser la sarceluse au repos.

Autrefois, on a écrit et on répète encore qu'un binage vaut deux arrosages. Ce vieux dicton est démodé et de vérité douteuse.

## Les mauvaises herbes

Par le R. P. LOUIS-MARIE



DE tous les obstacles qui s'opposent à la production de bons grains et de bons foin, les mauvaises herbes sont, sans contredit, le plus important.

Elles abaissent la qualité et la quantité des récoltes et déprécient encore leur valeur en augmentant les frais de production. Ce sont des voleuses qui enlèvent au sol son humidité, ses principes nutritifs, étranglant par leurs nombreuses racines les plantes cultivées, moins rustiques et moins prolifiques. Elles volent la place du bon grain, aussi dans l'espace, s'emparant de la lumière et de la chaleur du soleil, de toute la largeur de leurs feuilles. Elles volent au cultivateur de nombreuses heures d'un travail pénible et coûteux, l'empêchant souvent de suivre sur sa terre le meilleur assolement. Elles déprécient les terres qu'elles infestent, parfois elles nuisent au bétail et à ses produits, elles attirent des insectes terribles et des maladies.

A cette époque de l'année, il ne s'agit pas tant de les détruire par des moyens radicaux (labours, etc.), mais plutôt d'en prévenir l'expansion en détruisant leurs nids.

Les lieux de prédilection où les mauvaises herbes produisent leurs graines sont: —

- 1—Les terrains incultes le long des chemins de fer,
- 2—Les bords de nos routes carrossables,
- 3—Les levées de fossé,
- 4—Le voisinage des clôtures,
- 5—Le "tour" de champs de grains,
- 6—Les tas de roches,
- 7—Les pâturages négligés,

(Suite à la page 15)

# La Fermière et la Fenaison

## Au temps de la Fenaison



DANS un lit de feuilles dentelées, elles dorment encore, les fleurs de trèfle rose. Elles n'entendent pas les bruits divers qui se sont éveillés avec le soleil. Là-bas, à la ferme, les chevaux piétinent; les moissonneurs sont impatients et s'en vont vite préparer la faucheuse qui va raser la plaine d'or. Et déjà le foin tombe, tombe... et, avec lui, les petites fleurs qui voulaient déjeuner de rosée.

Pourquoi les arrache-t-on à la terre qu'elles aiment, à la terre dont elles vivent? Déjà, elles n'ont plus de force: la fièvre les consume; toute leur sève se dessèche sous ce soleil qui les brûle. De leurs blessures, nul n'a souci. Pourquoi les traîne-t-on ainsi d'un coin à l'autre de la prairie? Pourquoi les juche-t-on ensuite en meules pressées? Et quel supplice les attend encore? Vivront-elles jusqu'au soir?

Non. Il faut qu'elles meurent pour que l'humanité vive, pour que la terre reste la grande nourricière du monde.

Au temps des foins, allez par la campagne, quand le soleil s'endort. Ne cherchez pas les massifs de fleurs qui sèment tous ces parfums dont l'air est plein. Il n'y a plus de lilas; il n'y a pas de roses non plus; les pivoines se sont effeuillées et les lis ont fermé leur corolle. Restez plutôt auprès des veillottes où viennent de mourir, en un lit de feuilles séchées, les petites fleurs de trèfle rose que cachaient les foins blonds.

## Au travail



MAIS il n'y a pas qu'à rêver devant la nature... Quelle besogne à abattre pendant le temps de la Fenaison! Il faut que tout le monde soit tôt levé et tard couché. Et comme les forces s'épuisent vite au foulage comme au fauchage! Pour les femmes qui suivent les hommes aux champs — il arrive souvent que cela soit nécessaire — et les secondent de leur mieux à tous ces travaux toujours pressants, la tâche est certainement rude. Il importe toutefois de travailler intelligemment, de ne pas faire d'imprudences qui compromettraient la santé.

À celles qui "gardent", la besogne est particulièrement accablante; il faut pour la bien remplir autant de méthode que d'énergie. Que de petits soins réclament leur attention! Quand on dit qu'il faut avoir "l'oeil à tout", cela signifie bien des pas, de la maison à l'étable, de la laiterie au poulailler, sans oublier le jardin qui, par ses herbes trop longues, crie sans cesse: au secours!

Sans négliger aucune de ces tâches, la ménagère, consciente de ses responsabilités et soucieuse de voir au bien-être de la famille, ne perdra quand même pas de vue l'importance de soigner le menu des trois repas quotidiens. Il faudrait dire quatre, car rien n'est plus réconfortant, rien ne stimule mieux le courage de ceux qui peinent aux champs que l'arrivée, vers quatre heures de l'après-midi,

Par Françoise GAUDET-SMET

de quelque commissionnaire qui apporte de la maison un goûter rafraîchissant: tartines de beurre ou de graisse de rôti avec échalotes ou radis frais, biscuits à la mélasse ou au gingembre, galettes au beurre, tartes aux fraises ou à la rhubarbe, lait frais ou thé froid.

Et tout en se régalant et en refaisant ses forces, on oubliera bien des fatigues...

## Confitures



LES correspondantes qui nous ont demandé une recette bien au point de confiture aux fraises trouveront ici une réponse collective. Il faut soigneusement éviter l'à peu près. Des recettes à l'oeil, ça vaut ce que ça vaut... Et des confitures suries, ce n'est jamais bon. Donc, notez qu'il faut une quantité égale de fruits et de sucre. Au moins douze heures avant la cuisson, mettez dans un plat un rang de sucre et alternez ainsi jusqu'à ce que les quantités soient épuisées, en vous arrangeant pour finir par un rang de sucre. Après douze heures de repos, égouttez à la passoire et faites bouillir ce jus jusqu'à épaisseur convenable. Mettez alors les fruits et faites bouillir ensemble environ quinze minutes, en écumant au besoin. Laissez refroidir graduellement, pour éviter que les fruits montent à la surface. Mettez dans des bocaux stérilisés. Après complet refroidissement (ce qui est important), couvrez de cire, fermez et mettez au sec.

Un dessert à la rhubarbe est toujours délicieux. Compote ou tartes ont sans cesse de la vogue. Il faut toujours ébouillanter la rhubarbe et la laisser égoutter avant de la mettre cuire. Si l'on prépare la rhubarbe pour faire des tartes, il faut la mettre au feu sans eau, en comptant une livre de sucre par livre de rhubarbe. Pour manger immédiatement en compote, on peut ajouter un peu d'eau, mais très peu. Si l'on a la précaution de garder, en les faisant sécher, les écorces d'orange ou de citron, on en ajoute pendant la cuisson; cela donne à la confiture un parfum agréable au goût.



LA FANEUSE. — D'après un tableau de Julien Dupré.

## LE COURRIER

J. T. (St-Martin) — Vous devriez mettre une petite annonce dans le courrier des grands journaux; vous aurez ainsi plus de chance à trouver quelqu'un qui consente à échanger avec vous des déclamations.

Une institutrice (St-Prime) — Tous les crêpes sont lavables, à plus forte raison les crêpes blancs. Puisque votre jupe est étroite, elle ne pourra que gagner même si, après le repassage, le crêpe est un peu moins... crêpé. Faites une mousse de savon, eau plus chaude que tiède, trempez-y votre jupe et agitez pendant une dizaine de minutes. Tordez bien et mettez essorer en l'étendant sur une grande serviette de bain ou un morceau de coton ou de lingerie bien absorbant. Selon le temps du jour où vous ferez ce nettoyage, votre jupe séchera plus ou moins vite, même enveloppée. Surveillez-la et repassez à l'envers avec un fer modérément chaud, surtout si c'est du crêpe artificiel. Mettez bien les coutures du côté à la longueur voulue, afin que le bas soit d'aplomb; tout cela pendant que le crêpe est encore humide.

A. G. (Ste-Agathe) — Voyant récemment dans un journal de Montréal une annonce mirabolante de "tapis domestiques crochetés à la main à 79 sous", je suis allée voir cela. J'ai été émerveillée du beau travail, mais bien scandalisée dans le fond de mon coeur de constater combien ce travail était peu payé. Je songeais à tout le temps qu'il avait fallu à une ménagère prise par d'autres besognes pour teindre son matériel, faire ses patrons et crocheter ensuite. Le magasin faisant son profit, qu'est-ce que la crocheteuse a bien dû retirer pour son *travail*? Ma foi, c'est dégoûtant! Et je me sens bien malheureuse de ne pouvoir, pour vous comme pour d'autres, trouver un marché plus rémunérateur.

Mme U. M. (Portneuf) — Merci pour la recette que je publierai un jour ou l'autre. Si quelque fermière veut bien me dire comment elle a réussi à mettre du boudin en conserve, je publierai avec plaisir.

Mme M. B. (St-Antoine) — Malgré mon grand désir d'être utile et agréable au plus grand nombre de lectrices possible, je ne puis m'engager à fournir des cahiers de tricot, même contre remboursement des frais. Il existe trop de modèle différents et, même avec la meilleure bonne volonté du monde, je courrais le risque de ne contenter personne. Que les lectrices en prennent note, afin qu'il n'y ait pas lieu de répéter cela à chaque courrier.

G. C. (St-Léon) — Je consacrerai tout un article pour répondre à votre demande de renseignements.

Pour toute correspondance au sujet de la section du foyer, adressez à Madame Françoise Gaudet-Smet, Case postale 2545, Montréal, et attendez patiemment votre tour.



**N**OUS recevons de temps en temps des demandes d'information au sujet des marchés. Quelques-uns de ceux qui nous écrivent manifestent en notre organisation une confiance qui nous honore beaucoup, mais à laquelle, sans fausse modestie, il nous est impossible de répondre.

Quand on nous demande, par exemple, "quel grain va se vendre le mieux cette année", ou "si ce sera plus payant de continuer à faire de l'industrie laitière que de l'industrie porcine", j'avoue franchement que nous restons perplexes. L'agriculture et le succès qu'elle doit apporter à ceux qui en sont les artisans sont des choses tellement complexes et dépendent d'un si grand nombre de facteurs qu'il est impossible de répondre à de telles questions, sans savoir exactement quelles sont les possibilités et les conditions dans lesquelles se trouve celui qui nous les pose.

Prenez, par exemple, une question comme celle-ci: —

"Pensez-vous que je fais mieux d'envoyer mon lait en ville?"

Il faut d'abord savoir dans quelle condition se trouve le troupeau au point de vue de la santé, dans quelle étable il se trouve logé au point de vue des règlements de la ville, connaître enfin si celui qui se propose d'expédier à Montréal peut faire du lait l'hiver et surtout s'il est en état de le faire transporter à des prix convenables.

Invariablement, ces questions-là nous sont posées sous une forme trop brève et ne contiennent jamais les explications requises. J'ai actuellement sur mon bureau une trentaine de ces lettres auxquelles, franchement, je ne pourrai répondre avec un peu de bon sens, sans que j'aie plus d'informations et, dans certains cas, sans que j'aie consulté l'agronome de la région qui, lui, est toujours plus en position de donner ces réponses-là que nous le sommes ici, ne connaissant pas les éléments du problème.

Si nous sommes placés pour avoir une connaissance assez générale du marché et compter les statistiques de la production par les rapports hebdomadaires qui nous viennent d'un peu partout, il ne s'ensuit pas que nous connaissions à fond les conditions dans lesquelles la production doit se faire chez le cultivateur.

J'ai pensé à mettre ici ces quelques notes, non pas pour nous éviter le trouble de répondre aux lettres, loin de là, mais pour inviter ceux qui nous témoignent leur confiance à bien vouloir donner assez de détails pour qu'on leur réponde de façon convenable. Je me garderais bien de faire quoi que ce soit qui put décourager quelqu'un, surtout un cultivateur, de se donner le trouble d'écrire

une lettre pour demander un renseignement, parce que c'est là l'indication très précieuse de la volonté qu'il met à vouloir améliorer son sort; et c'est un bon augure. Mais quand on a à sa disposition, comme c'est le cas pour tous les cultivateurs de la Province, des techniciens éclairés, payés par le Ministère de l'Agriculture pour renseigner les gens sur la production, il convient tout d'abord de s'adresser à eux, car ils ne demandent pas mieux que d'être utiles à ceux dont ils ont la mission de rendre les travaux plus rémunérateurs.

Nous avons eu l'occasion, lorsqu'il s'est agi de donner certains aperçus sur la vente des produits agricoles, de dire aux membres de nos sociétés coopératives affiliées ce que nous croyions des possibilités du marché.

Le printemps dernier, par exemple, nous avons mis nos cultivateurs en garde contre la vente hâtive de la graine de trèfle et surtout de la graine de mil. Plusieurs ont sans doute bénéficié de ces quelques conseils; d'autres ont pensé qu'ils pouvaient passer outre et se sont fait pincer. Mais c'est le seul domaine où il nous soit possible de donner avec une certaine assurance des conseils qui vailent quelque chose. Nous voudrions bien pouvoir lire dans l'avenir, mais je me suis plu à le répéter souvent, à la Coopérative Fédérée, il n'y a ni prophète ni fils de prophète.

L. P. D.

## « « "ÇÀ et LÀ" » »

**N**OTRE gérant général, M. Desmarais, arrive de Barnston où il a eu l'avantage de rencontrer une quinzaine de cultivateurs réunis en assemblée, sur l'invitation de MM. Bruneau et McDougall. Le but de cette réunion était de parler de choses coopératives et, principalement, d'essayer à faire une organisation de beurrerie. L'exemple et le succès de Coaticook, qui se trouve tout près de là, a été une invitation particulièrement attrayante pour des gens de la paroisse et, chose assez remarquable, c'est qu'après avoir causé des possibilités qui existaient, sur quatorze cultivateurs propriétaires, quatorze ont signé tout de suite la demande d'incorporation. MM. Bruneau et Peach devront passer dans la paroisse pour finir le travail qui, selon toute probabilité, devrait grouper les propriétaires assez nombreux possédant un total de quatorze cents vaches.

Comme on le voit, le bon exemple de Coaticook est devenu contagieux pour les gens du voisinage, et il est à souhaiter que, à son tour, l'exemple de Barnston, organisé coopérativement, se répande à d'autres endroits.

Demain, j'aurai le plaisir d'aller assister à l'inauguration de la nouvelle beurrerie coopérative de St-Clet, dont j'ai parlé il y a quelque temps et j'en ferai un peu l'histoire, la semaine prochaine.

Hier, nous avons signé ici un contrat par lequel nous construirons à Québec, au coin des rues St-Pierre et St-André, un entrepôt plus vaste et plus commode que celui que nous avons actuellement et dans lequel il est impossible de développer le commerce que nous entendons faire à Québec même. Il y a longtemps que nous cherchions un endroit propice pour nous établir; nous l'avons trouvé et grâce aux arrangements faits avec le propriétaire du terrain, le Canadien National, nous allons pouvoir construire un édifice d'environ cent cinquante pieds par cinquante pieds, à trois étages, en briques et en béton. Nous aurons ainsi l'avantage d'être situés dans un endroit très accessible et bien desservi par deux voies d'évitement, l'une en avant et l'autre en arrière de la bâtisse. Il y aura, en plus, sur tout un côté, une rue qui permettra un accès facile aux camions.

Les expériences que nous avons faites du côté de Lévis nous font espérer que cette nouvelle entreprise à Québec sera pleinement justifiée et qu'elle rendra des services signalés aux cultivateurs du côté nord, qui viennent s'approvisionner dans la capitale. Il nous fait toujours plaisir, dans la marche progressive de nos affaires, de se rapprocher de tous ceux qui ont besoin de nous et de ne pas se contenter d'un succès relatif, mais d'aller de l'avant toujours et partout, sans toutefois se lancer dans des aventures qui seraient téméraires.

Notre situation, aujourd'hui, dans le marché des grains et des moulées alimentaires autorise cette entreprise, d'autant plus que nous en avons besoin pour l'entreposage du fromage que nous recevons en plus grande quantité que jamais à Québec, cette année.

Quoi qu'on dise et quoi qu'on fasse en certains milieux, la Coopérative va de l'avant et se réjouit des encouragements toujours plus nombreux qu'elle reçoit du public agricole de la Province.

L. P. D.

# COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 1er JUIN AU 8 JUIN 1935

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi le 10 juin 1935:—

Bétail .....	498
Veaux .....	1125
Porcs .....	1194
Moutons .....	395

## BÉTAIL

Les ventes se faisaient très lentement et les acheteurs se montraient peu intéressés, bien que les arrivages du jour étaient très faibles. Les prix accusaient une diminution d'à peu près un quart de cent la livre et tard cet après-midi il n'y avait encore que les bêtes à cornes de qualité commune de vendues. Nous nous attendons cependant à ce que tout soit vendu avant la fermeture du marché.

## VEAUX VIVANTS

Cette classe d'animaux vivants a dû subir une baisse de tout près d'une demi cent la livre, particulièrement à cause de la qualité généralement inférieure des sujets offerts en vente. Il est regrettable que ces expéditions de veaux communs soient venues nuire à ce marché qui déjà donnait des signes de reprise très encourageants.

## MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Il n'y a pas eu de changements dans les prix au cours des derniers jours de la semaine dernière. Les acheteurs ne veulent prendre que les agneaux qui pèsent 55 livres ou plus et les expéditeurs feraient bien de prendre note de cette particularité du marché, s'ils ne veulent pas s'exposer à des désappointements.

## POMMES DE TERRE

Le marché est tranquille à cause de la quantité considérable de pommes de terre en mains. La température chaude ainsi que les prix réduits de la nouvelle récolte ont diminué la demande pour ce qui reste de la vieille récolte. Certains chars arrivent avec des pommes de terre germées ou molles. Les prix étaient à la baisse sur la fin de semaine: Montagnes Vertes du Nouveau-Brunswick, 30¢ à 33¢; Ile du Prince-Edouard, 33¢ (arrivages par bateau), et 35¢ par chemin de fer, sacs de 80 lbs. Les Montagnes Vertes du Nouveau-Brunswick en vrac, 30¢ par 90 lbs, livrées Montréal.

Voici les arrivages à Montréal cette semaine:—

	1935	1934
Québec .....	0	17
Nouveau-Brunswick .....	29	69
Ile du Prince-Edouard....	9	1
Bateau .....	27	0

Le Bureau de Commerce de la Pomme de Terre de l'Est du Canada a tenu une assemblée à Saint-Jean, N. B., vendredi dernier, et a demandé aux autorités que la classification de la catégorie "E-Canada grosses" soit amendée afin de permettre l'expédition de pommes de terre pesant de 10 à 20 onces. Cette demande a reçu l'approbation de la Division des Fruits à Ottawa. Les grosses pommes de terre pour frire sont en demande.

Le Bureau permettra l'expédition en vrac du 15 juin au 15 août vu la germination possible, si l'expédition se continuait en sacs.

Une demande a été faite au Bureau, de permettre les consignations aux entrepôts frigorifiques, mais cette demande a été refusée vu que, l'an dernier, les stocks en entrepôts ont affecté les prix pour pommes de terre hâtives dans les provinces de Québec et d'Ontario.

## Pour que nos agneaux rapportent les plus hauts prix

Je donnais, il y a quelques jours, une comparaison entre différents pays où la chair d'agneau avait quelque popularité et faisais ressortir combien le Canada avait à faire pour être sur un pied d'égalité avec l'Angleterre ou l'Australie.

Les producteurs ne se rendent pas toujours compte du rôle qu'ils peuvent avoir à jouer dans la consommation de leurs produits. Peu semblent se rappeler que la qualité qu'ils donnent à leurs produits est justement le facteur le plus important, capable d'inciter les consommateurs à augmenter leur dépense de ces produits.

Dans le cas de l'agneau, l'amélioration de la qualité des sujets permettra non seulement au producteur d'obtenir des prix plus élevés, mais encore constituera un encouragement considérable pour les consommateurs à manger plus d'agneaux et, partant, pourra entraîner une amélioration appréciable dans le niveau général des prix.

Il s'expédie actuellement beaucoup trop d'agneaux qui n'ont ni le poids ni le fini nécessaires pour intéresser les acheteurs. On peut dire que la récente baisse que nous avons subie dans les prix n'a pas d'autre cause que ce manque de qualité.

On sait que les agneaux non châtrés sont moins appréciés que les autres et, cependant, combien de cultivateurs n'en tiennent nul compte!

On sait également que les agneaux trop lourds ne sont pas désirés; on n'ignore pas non plus que, trop légers, les agneaux ont moins de valeur que lorsqu'ils pèsent de 70 à 90 livres. Un peu plus de soins la plupart du temps, sans qu'il en coûte plus cher, serait tout ce qu'il faudrait pour remédier à ces défauts.

Québec s'est acquis une réputation très enviable pour ses agneaux. Il ne faudrait pas la perdre ou la compromettre.

On constatera d'ailleurs par les renseignements suivants que chaque producteur a intérêt à faire en sorte que ses agneaux aient toute la qualité possible.

A partir du 2 septembre prochain les coupes suivantes seront en vigueur dans la vente des agneaux:—

1.—Agneaux non châtrés: coupe d'un sou la livre.

2.—Agneaux pesant de 100 à 110 livres: coupe d'un sou la livre.

3.—Agneaux pesant plus que 110 livres: coupe de deux sous la livre.

Et, à partir du 30 septembre, la coupe sur les agneaux non châtrés sera portée à deux sous la livre.

Ces coupes sont indépendantes de la qualité; les agneaux dont la qualité serait inférieure, même si leur poids est bon, sont susceptibles de se vendre à prix inférieur.

Il est donc important que l'on surveille ses agneaux pour qu'on puisse les vendre au moment opportun et sans que l'on soit dans le cas d'avoir à subir ces coupes. La chose en vaut certainement la peine.

A. S.

## PORCS

Expéditions faibles et demande active malgré que le détail du porc se fasse plutôt lentement. Il était possible d'obtenir de 9¼¢ à 9.90¢ la livre pour les bacons. Les primes et les coupes habituelles étaient en vigueur. Nous ne pensons pas qu'il doive y avoir de chan-

gement considérable au cours de la présente semaine, bien qu'il se tente des efforts en certains milieux pour provoquer une baisse. La demande pour les truies est moins forte et les prix ne vont plus que de 6¢ à 6¼¢ la livre.

## BEURRE FRAIS

A cause d'une demande plutôt limitée de la part d'entreposeurs qui ne semblent pas vouloir s'approvisionner de fortes quantités aux prix actuels, notre marché au beurre a plutôt été incertain au cours de la semaine dernière.

Les arrivages sur le marché de Montréal ont été également plus considérables que l'on s'y attendait et avec une forte pression de vente de la part de certains détenteurs qui voulaient s'en départir au plus tôt, les prix n'ont pas tardé à subir un assez fort contre-coup vers la baisse.

Au cours de l'avant-midi, mardi, le 11 courant, il y avait plutôt tranquillité sur notre marché et les prix courants variaient de 20¢ à 20½¢ la livre pour le No 1 pasteurisé.

## FROMAGE

Le marché au fromage a été stationnaire. Il est vrai qu'il y a très peu de demande de la part du marché anglais pour les fromages d'étable, mais nos opérateurs locaux ont assez bien absorbé nos arrivages des derniers jours.

Avec l'apparition des fromages d'herbe sous peu, on semble d'opinion que le marché anglais sera un peu plus intéressé.

## VOLAILLES VIVANTES

**Poules, canards et oies:** La demande est active; les arrivages courants trouvent facilement preneur aux prix actuels.

**Poulets à griller:** Il y a eu une assez forte diminution dans les arrivages au cours des derniers jours; par conséquent, l'offre a été plus restreinte et, coïncidant avec une amélioration dans la qualité, la vente a été de beaucoup plus facile et même nous avons à rapporter une hausse d'environ 1¢ la livre.

Ainsi que nous l'avons demandé, il ne faut pas expédier de sujets pesant moins de 2 lbs chacun rendu à Montréal. Nous tenons à vous faire remarquer que, à partir de cette semaine, la classification sera établie sur les pesanteurs suivantes, bien entendu en tenant compte également du fini de chaque sujet;

A—3 lbs et plus

B—2½ lbs @ 3 lbs.

C—2 lbs @ 2½ lbs.

## PORCS ABATTUS

**Montréal et Québec:** Ce marché s'est continué ferme, mais peu de changement à rapporter dans les prix.

## VEAUX ABATTUS

**Montréal:** Marché stable aux prix actuels.  
**Québec:** Marché ferme surtout pour les deux premières catégories pour lesquelles une hausse de ½¢ la livre a été enregistrée dans les prix.

## OEUFS

**Montréal et Québec:** Le marché aux oeufs a été ferme et nous avons à annoncer une hausse de 1¢ la douzaine sur presque toutes les différentes catégories.

Ainsi que la semaine précédente, l'augmentation dans la demande surtout pour fins d'entreposage a été le facteur principal de cette dernière fermeté dans les prix.

## Les qualités commerciales du foin

(Suite de la page 5)

30% de trèfle), mil moyennement mélangé de trèfle (pas plus de 50% de trèfle), mil légèrement mélangé de graminées (pas plus de 30% de graminées autres que le mil et pas plus de 10% de trèfle), mil fortement mélangé de graminées (pas plus de 60% de graminées autres que le mil et pas plus de 10% de trèfle), mil légèrement mélangé de luzerne (pas plus de 30% de luzerne), trèfle (pas plus de 20% de mil ou autres graminées), trèfle légèrement mélangé de mil (pas plus de 20% de mil).

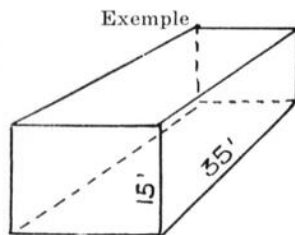
La loi va plus loin encore. Elle détermine dans chaque classe différentes catégories. Dans ce cas, elle se base sur la couleur et la pureté. Il y a, par exemple, trois catégories principales de foin de mil: le numéro 1, le numéro 2, le numéro 3. Le numéro 1 doit avoir un pourcentage de couleur verte de 45 ou plus et ne doit pas contenir plus de 10% de matières étrangères.

Voilà ce qu'on entend par qualités commerciales du foin.

La loi de l'inspection du foin et de la paille fixe ces qualités, mais la loi sort de la pratique. Elle ne tend qu'à généraliser ce que certains cultivateurs faisaient déjà. Le classement, c'est la confiance. Si nous voulons que les acheteurs aient confiance en nos produits, classons-les.

## Comment mesurer le contenu d'une tasserie

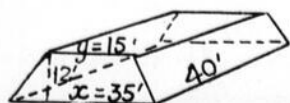
(Suite de la page 8)



Exemple  
Tasserie  
35 x 20 x 15  
512  
= 20 tonnes 1/2

Inutile d'ajouter que, dans l'exemple qui précède et dans ceux qui suivront, si la tasserie est évaluée de nouveau au printemps en divisant par 422, nous retrouverons le même nombre de tonnes de foin, mais l'épaisseur, par l'effet du "fouage", sera diminuée à 12 pieds environ, de 15 pieds qu'elle était à l'automne.

Le fenil a aussi une base carrée ou rectangulaire, mais ses parois ne sont pas verticales, au moins sur deux faces. Les bouts (pignons de la grange) formeront soit 1° un trapèze,



## ENSEIGNEMENT PAR L'IMAGE

N'OUBLIEZ PAS DE ...



démarrer (éclaircir) les légumes. Une erreur de pratique consiste à ne pas éclaircir suffisamment la première fois.



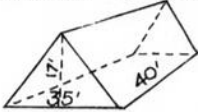
faire un bon nettoyage du puits avec de la chaux.

Une image vaut mille mots (Proverbe chinois)



observer la loi relativement à la destruction des mauvaises herbes le long des chemins municipaux. (avant le 10 juillet.)

si le fenil n'est pas rempli à sa pleine capacité; 2° soit un tri-



angle, alors, le tas de foin prendra la forme d'un prisme polyédrique dont on pourra calculer le volume approximatif.

Dans le premier cas, en faisant la demi somme des lignes x et y; multiplier par l'épaisseur du foin et multiplier le résultat par la longueur du fenil; dans le 2ième cas, multiplier la base par la hauteur sur 2 et par la longueur.

1° cas—Exemple  
35 + 15 x 12 x 40

2 x 512 = 23 tonnes 1/2 approximativement

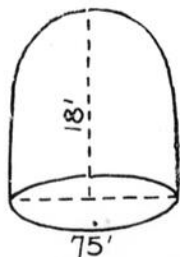
2° cas—Exemple  
35 x 17 x 40

2 x 512 = 23 tonnes approximativement

La meule de foin étant généralement ronde et en forme de dôme, il suffit, pour connaître approximativement son volume en pieds cubes, de multiplier la circonférence de base par elle-même, le produit par la hauteur et de diviser par 25 et par 512 pour avoir le nombre de tonnes.

Exemple  
75 x 75 x 18

25 x 512 = 8 tonnes 1/2 environ.



## Nos animaux pendant la Fenaion

(Suite de la page 9)

### Nos porcs

Par Jean PERRON

Les conditions du marché des porcs sont meilleures en ces derniers temps. Toutefois, n'augmentons pas trop vite le nombre d'animaux; appliquons-nous plutôt à produire des sujets de qualité afin d'éviter la chute des prix qui se produit toujours lorsque le marché est envahi par des animaux mal développés.

A cette saison, il est bon de rappeler les quelques principes suivants:—

1—Sevrage:— Les cochonnets doivent être sevrés vers l'âge de 6 à 8 semaines quand ils ont atteint 25 livres.

2—Local:— Le manque d'hygiène est toujours néfaste. Les jeunes cochons doivent être placés dans des loges bien propres, bien éclairées, bien ventilées.

3—Pâturages:— Si les cochons de marché doivent aller au pâturage, il ne faut jamais les y conduire avant qu'ils aient atteint le poids de 60 et même 75 livres. Il faudra que le pâturage soit ombragé, absolument exempt de parasites et surtout de bonne qualité. Il ne faudra pas trop réduire la ration normale de pâtée.

4—Alimentation:— Que la pâtée soit préparée au lait écrémé ou à l'eau, il faut maintenir le niveau protéique des mélanges. Dans le cas de pâtée préparée à l'eau, le mieux est d'utiliser des mélanges à base du supplément protéique préparés principalement par la Coopérative Fédérée.

5—Vente:— Les meilleurs intermédiaires sur les grands marchés sont toujours les organismes coopératifs.

6—Surveillance agronomique:— En production porcine comme en d'autres productions animales, les éleveurs devraient recourir aux bons services de leur agronome.

## Nos moutons

Par Jean PERRON

A la bergerie, on donnera une attention spéciale aux conseils suivants:—

1—Le pâturage:— Il doit être d'excellente qualité, bien pourvu d'ombre et d'eau potable, puis divisé en trois champs utilisés à tour de rôle par les moutons qui aiment les changements de pré.

2—Le sel:— On laisse du sel à la discrétion des moutons.

3—Les faux-tournis:— On prévient les ravages en goudronnant de temps à autre le nez des moutons.

4—Les parasites intestinaux:— On prévient les mauvais effets en suivant rigoureusement les avis ou ordonnances vétérinaires.

5—Les clôtures:— Le "carcan" est un instrument de supplice. On le remplace par une bonne clôture.

6—Les chiens:— Exigeons la mise en application de la loi protégeant les propriétaires de moutons contre les chiens.

7—La surveillance des agneaux:— Il faut surveiller leur développement et, si nécessaire, compléter le pâturage par de la luzerne, du trèfle, de la navette ou des concentrés, selon les circonstances.

8—La vente:— Si l'on ne peut vendre au village voisin ou aux touristes locaux, recourons aux organismes coopératifs pour la vente sur les grands marchés.

9—Achat de sujets d'élevage:— L'achat de sujets d'élevage doit se faire en août et toujours sous la direction de l'agronome.

## Quelques remarques sur le contrôle laitier

Par Roland FOURNIER

L'importance du contrôle laitier n'est plus à démontrer. Nous avons mille fois dit que c'était le moyen le plus efficace d'améliorer un troupeau, et nous sommes maintenant en mesure de le prouver, d'accord avec un bon nombre de cultivateurs qui, depuis huit ans, fournissent des chiffres à la Société de Production Animale du comté des Deux-Montagnes, dirigée par M. le professeur G. Toupin.

En résumé, disons que le contrôle laitier permet d'exposer au grand jour les vaches qui ont un faible rendement en lait ou en gras. Il met à l'honneur les vaches qui ont un haut rendement en lait et une persistance à donner de haut rendement au cours de plusieurs années de lactation. L'élimination des mauvaises pro-

## Les expositions de juin et juillet

Sherbrooke, cté de Sherbrooke—29 juin au 5 juillet

St-Hyacinthe (exp. régionale)—31 juil. et 1-2 août

St-Hyacinthe (exp. de la société d'agriculture)  
29-30 juillet

ductrices et la sélection des génisses d'élevage n'est plus alors un coup de dé, mais bien une opération administrative faite avec clairvoyance et qui ne manquera pas de donner des résultats heureux.

Là encore, faut-il que l'éleveur y mette toute la bonne volonté possible. Il doit surveiller la traite de ses vaches, prendre avec précaution un échantillon représentatif du lait de chacune de ses laitières, tenir les échantillons au frais durant l'été, peser soigneusement chaque traite et l'inscrire sur une feuille de contrôle en regard du numéro et du nom de la vache, laquelle ne doit jamais être changée dans l'ordre des numéros, à moins d'en avertir le directeur du contrôle.

Nous constatons trop souvent des erreurs de ce genre pour ne pas attirer ici votre attention sur ce point.

La vache No 1 peut s'appeler BELLE, être à la fois digne de ce nom et bonne laitière; elle peut, cependant, faillir à la tâche. Votre sympathie pour BELLE vous engage à la remplacer par une vache qui, elle aussi, s'appellera BELLE et portera aussi le No 1.

### LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Revue hebdomadaire  
Fondée en 1877

qui enseigne à réussir et publie les mérites de ceux qui ont réussi.

Publiée par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec

Rédaction:

Pavillon de l'Agriculture, chambres 112-113, rue St-Augustin, Québec

ABONNEMENT AU CANADA:  
Prov. de Québec: - \$1.00 par année  
Autres provinces: - \$1.50 par année  
Pays étrangers: - \$1.50 par année

Pour les annonces, adresser:

LE JOURNAL D'AGRICULTURE  
33 ouest, rue St-Jacques, Montréal

TARIF DES ANNONCES:  
60 cents la ligne agate.

Annonces classées:  
5 cents le mot, payable d'avance, minimum \$1.00

POULETTES P.R.B. à vendre. COUVOIR COOPERATIF DE LAURIERVILLE, Laurierville, cté de Mégantic, P.Q.

DEPUIS 27 ans, les Rocks barrés de Carton ont été de bonnes ponduses. Livraison en mai, 8c.; en juin, 7c.; en juillet, 5c., si la commande nous parvient avant le 16 juin. Rocks et Wyandottes blanches, 1c. de plus. W. R. CARTON, Rockwood, Ontario.

LEGHORNS BLANCS 7c.  
ROCKS BARRÉS ET BLANCS, 8c.

POUSSINS "Hi-Quality Selling", recommandés par le gouvernement et inoculés, offerts à de nouveaux bas prix. Economisez sur ces aubaines. Deux incubations par semaine, prompt livraison. Plusieurs milliers de poulettes; demandez la liste complète. SEILING FARMS AND HATCHERY, Elmira, Ont.

#### FERME AVICOLE ENGLAND

DEUX incubations bi-hebdomadaires de mes gros oeufs choisis, de sujets inoculés. Leghorns blanches, 6c.; Rocks barrés, 6c.; Rocks rouges, blanches, Wyandottes blanches, Orpington Buff, 8c. Tous mes sujets sont bien développés, robustes, issus de parents sélectionnés. 10% avec la commande. Solde sur livraison. Prêts pour livraison immédiate ou future; 100% garantis vivants à leur arrivée. GEORGE ENGLAND, Casic J.A. 15, Essex, Ont.

Si le directeur du contrôle n'est pas prévenu du changement, et si ce même sentiment de sympathie se généralise chez tous les membres contrôleurs (soit dit en passant, le contrôle fait aimer les vaches) eh bien! on peut ainsi compliquer à l'infini le contrôle laitier et lui enlever toute efficacité. Donc, la remplaçante devra porter un autre nom que celle qui est disparue. Nous ajoutons que, satisfait ou non de la "performance" d'une vache, si vous devez la maintenir dans le troupeau, donnez-nous toute sa lactation.

Retenez donc que vous servez bien vos intérêts, et uniquement les vôtres, quand vous vous adonnez avec soin à la saine pratique du contrôle laitier.

### Les lettres "en chaîne"

Déclaration de l'honorable M. Taschereau à ce sujet:—

En sa qualité de procureur général, l'honorable M. Taschereau prie la population, par la voie des journaux, d'être en garde contre la manie des lettres à chaîne, qui fait actuellement rage.

"Je recommande à tous, dit le premier ministre, de ne pas se laisser leurrer par ce "scheme". Je fais cette mise en garde parce que c'est mon devoir d'intervenir.

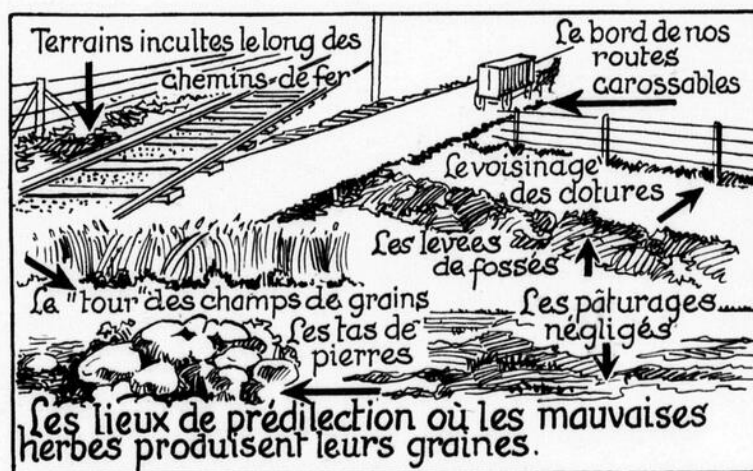
Cet envoi de lettres n'est peut-être pas illégal ni criminel, mais c'est un abus dangereux et je demande aux gens de discontinuer."

L'honorable M. Taschereau a exprimé sa confiance que tous les citoyens comprendront qu'il est de leur intérêt de ne pas céder à cette épidémie.

Cette déclaration confirme celle de M. Paul Frenette, du département du procureur-général, qui expliquait que la loi ne défend pas les chaînes de lettres, mais que le ministère des Postes peut enrayer cette épidémie en poursuivant ceux qui envoient de la monnaie par la poste.

La manie des lettres à chaîne semble d'ailleurs tourner à la farce. Le gardien du jardin zoologique de Détroit a reçu une lettre lui demandant d'envoyer un éléphant à la personne dont le nom était inscrit en premier sur une liste de six autres. Ce premier nom était celui du gardien du jardin zoologique de New-York, et ceux qui suivaient les noms des gardiens des jardins de St-Louis, Chicago, Boston, Los Angeles et Seattle.

On disait dans la lettre que d'ici quelques jours le gardien de Détroit recevrait 15,625 éléphants, et qu'il lui faudrait alors trouver les arachides pour les nourrir.



### Les mauvaises herbes

(Suite de la page 10)

Partout à ces endroits les plantes doivent être coupées au moment ou avant leur floraison. Si chacun y mettait de la bonne volonté, la province serait vite débarrassée de ces parasites, les plus grands ravageurs de nos récoltes.

C'est le devoir de chaque cultivateur, durant les temps libres entre les semailles et la fenaison, de débarrasser ses champs de toute végétation inutile au risque de faire "rougir à blanc" la petite faux.

C'est aussi le devoir des conseils municipaux d'obliger les négligés

à suivre le mouvement et de rafraîchir la mémoire des cantonniers de chemin de fer, et de la voirie municipale ou provinciale. La loi, à ce sujet, leur donne tous les pouvoirs.

## La congestion est la cause de la plupart des troubles des bébés

Quel que soit l'endroit où elle se produit dans le corps, elle peut être enrayerée en stimulant l'organe le plus important.

L'ORGANE le plus important pour la santé d'un enfant est son foie, qui non seulement stimule l'activité intestinale et débarrasse le système des poisons, mais purifie en outre le sang et en filtre les toxines qui peuvent causer la congestion.

Quand vous donnez des Tablettes Baby's Own à un bébé, ou à un enfant plus âgé, pour une toux, un rhume ou autre forme de congestion, leur premier effet est de stimuler l'activité du foie, ce qui aide à casser la congestion et à éliminer les déchets toxiques de l'organisme.

Ceci est beaucoup plus sensé et plus sûr que de donner des sirops calmants qui ne font disparaître ni la congestion ni les déchets qui en sont la cause. Que cette congestion soit dans la poitrine, l'estomac, le foie ou l'intestin, ou même ailleurs dans le corps, les Tablettes Baby's Own s'attaquent à la cause et contribuent efficacement à la faire disparaître.

Des milliers de mamans nous ont raconté comment les Tablettes Baby's Own les ont aidées à élever leurs enfants. Voici par exemple une lettre d'une mère de Washago:

"Je désire faire l'éloge des Tablettes Baby's Own pour les services qu'elles m'ont rendus en élevant mes trois garçons. Mon bébé a maintenant deux ans, et ces tablettes m'ont permis de corriger chez lui maintes irrégularités. Elles produisent des résultats quasi miraculeux durant la dentition et il n'est pas un rhume qui, lorsqu'il est pris à point, dure plus de quelques jours avec les Tablettes Baby's Own."

Les Tablettes Baby's Own sont parfaitement sûres et inoffensives, même pour le bébé le plus délicat. Et elles sont si peu dispendieuses, qu'il y a économie à les donner aussi aux enfants plus avancés en âge. Chaque paquet est accompagné d'un certificat d'analyse déclarant que ces tablettes ne contiennent ni élément opiacé, ni narcotique ni drogue pernicieuse. La dose pour bébés et enfants jusqu'à 12 ans est aussi indiquée sur chaque boîte. Ayez-en toujours à la maison pour traiter la congestion qui est à l'origine de la plupart des malaises d'enfants.

POUSSINS Hillside de reproducteurs inspectés par le gouvernement. Rocks barrés, Leghorns blancs, .06½c.; Rocks blancs, Rhode Islands rouges, .07½c. Spéciaux, .02c. de plus. Poulettes, poussins plus avancés, tous les âges. Dépôt: 10 pour cent. HILLSIDE POULTRY FARM, New Dundee, Ontario.

POUSSINS BIG-4 APPROUVES PAR LE GOUVERNEMENT. Troupeaux inspectés par le gouvernement. Rocks barrés, Leghorns blancs, .07c.; Rocks blancs, Rhode Island rouges, .08c. Poussins primés, d'oeufs pesant en moyenne 26 à 27 onces, .02c. de plus. Poulettes, poussins plus avancés, tous les âges. Dépôt de \$1.00 par 100. KITCHENER CHICK HATCHERY, 1081 est, rue King, Kitchener, Ontario.

#### Elevage des animaux à fourrure

RENARDS noirs argentés. Je vends des renards et donne un excellent service. Ecrivez-moi pour avoir des détails de mon offre combinée. Renards, treillis pour renardière et instructions sur l'élevage pendant un an. Dr. E. A. RANDALL, Truro, Nouvelle-Ecosse.

## UN POUSSIN DE 1935 EN L'AN 1935



vous garantit les plus forts profits de votre argent. LES POUSSINS INOCULES "SERVICE BRAND" sont hâtifs et ont toutes les bonnes qualités qu'un poussin puisse posséder.

Leghorns blancs, 7 cts; Rocks barrés, 8 cts;  
Rocks blancs, Rhode Islands rouges, 9 cts;  
Minorques blancs, 10 cts; Orpington Buff, 11 cts;  
Poulettes Leghorn d'un jour, 15 cts chacune;  
Cochets Leghorn blanc d'un jour 2c.; cochets pesants 6 cts;  
Poulets d'une semaine, 2 cts de plus.

WATERLOO COUNTY HATCHERY, New Hamburg, Ont.

# PRIX DE REMISE—COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE

SEMAINE FINISSANT LE 8 JUIN 1935

130 EST, RUE ST-PAUL, MONTREAL

<b>POULES VIVANTES</b> A ..... 18c la lb. B ..... 16c " C ..... 14c " Coqs ..... 9c "		<b>"ROUGE"</b> A—2½ lbs. et plus ..... 19c B—2 lbs. jusqu'à 2½ lbs. .... 17c C—1½ lb. jusqu'à 2 lbs. .... 15c		<b>DINDES VIVANTES (Coqs)</b> A ..... 15c B ..... 13c		<b>OEUFs</b> A (gros) ..... 21c A (moyen) ..... 19c B ..... 17c C ..... 15c	
<b>POULETS VIVANTS</b> "A Griller" Doivent peser au moins 2 lbs. cha- cun, rendu à Montréal.		<b>"BLANC" (Leghorn)</b> A—2½ lbs. et plus ..... 19c B—2 lbs. jusqu'à 2½ lbs. .... 17c C—1½ lb. jusqu'à 2 lbs. .... 15c		<b>LAPINS VIVANTS</b> Doivent peser au moins 5 lbs. .... 8c à 10c la lb.		<b>PORCS ABATTUS</b> No 1 ..... 14c la lb. No 2 ..... 13c " No 3 ..... 12½c "	
<b>"GRIS"</b> A—2½ lbs. et plus ..... 22c B—2 lbs. jusqu'à 2½ lbs. .... 19c C—1½ lb. jusqu'à 2 lbs. .... 16c		<b>CANARDS VIVANTS</b> A ..... 22c B ..... 20c C ..... 17c		Pigeons vivants, le couple..... 25c		<b>VEAUX ABATTUS</b> (Engraisés au lait) Bon ..... 8c la lb. Moyen ..... 6½c " Commun ..... 5½c "	

Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

## ANIMAUX VIVANTS — Prix obtenus sur le marché de Montréal

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec

LUNDI LE 10 JUIN 1935

<b>PORCS VIVANTS</b> Porc à bacon (Select) 190 à 230 lbs. \$9.75 à \$9.85 Prime de \$1.00 Porc à bacon 180 à 230 lbs. \$9.75 à \$9.85 Porc à boucherie 160 à 240 lbs. \$9.25 à \$9.35 Porc léger et à engrais 120 à 160 lbs. \$9.25 à \$9.35 Porc lourd 240 à 270 lbs. \$9.25 à \$9.35 Extra lourd 270 lbs. ou plus \$8.75 à \$8.85 Truie \$6.00 à \$6.75		<b>VACHES</b> Choix ..... 4½c à 4¾c Bonne ..... 4c à 4¼c Moyenne ..... 3c à 3½c Commune ..... 2c à 2½c Très commune ..... 1½c à 1¾c		<b>AGNEAUX DU PRINTEMPS</b> Bon ..... 8c à 9c la lb. Moyen ..... 7c à 8c " Commun ..... 5c à 6c "		<b>TAURES</b> Choix ..... 5½c à 6c Bonne ..... 4½c à 5c Moyenne ..... 4c à 4½c Commune ..... 2½c à 3c	
<b>VEAUX DE LAIT</b> Choix ..... 5½c à 6c Bon ..... 4½c à 5c Moyen ..... 4¼c à 4½c Commun ..... 3c à 3½c		<b>MOUTONS</b> Bon ..... 2¾ à 3c la lb. Commun ..... 2c à 2¼c "		<b>TAUREAUX</b> Choix ..... 4c à 4½c Bon ..... 3½c à 4c Moyen ..... 3c à 3½c Communs ..... 2½c à 3c			
<b>VEAUX DE CHAMP</b> Bon ..... 2c à 2¼c Commun ..... 1½c à 2c		<b>BOUVILLONS</b> Choix ..... 7¼c à 7½c " Bon ..... 6¼c à 6½c " Moyen ..... 5¼c à 5½c " Commun ..... 4c à 4½c " Commun léger. 3½c à 4c "					

## PRIX DE REMISE - COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE - MONTREAL & QUEBEC

Semaine finissant le 4 juin 1935 inclusivement

<b>BEURRE</b> No 1 Pasteurisé... 20 3/16c No 1 Non Pasteurisé... 19 11/16c No 2... 19 3/16c		<b>FROMAGE</b> <b>BLANC</b> No 1 ..... 9c No 2 ..... 8c <b>COLORE</b> No 1 ..... 9¼c No 2 ..... 8½c	
--	--	---	--

TRES IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre et de fromage.

## Prix de remise Coopérative Fédérée—A QUEBEC

SEMAINE FINISSANT LE 8 JUIN 1935

<b>OEUFs</b> A (gros) ..... 20c A (moyen) ..... 18c B ..... 17c C ..... 16c		<b>Veaux abattus engraisés au lait</b> Bon ..... 8½c la lb. Moyen ..... 7c " Commun ..... 5c "		<b>AGNEAUX ABATTUS</b> No 1 35 à 45 lbs. .... 11c la lb. No 2 30 à 35 lbs. .... 10c " No 3 25 à 30 lbs. .... 9c "		<b>MOUTONS ABATTUS</b> No 1 ..... 5c la lb. No 2 ..... 4c " No 3 ..... 3c " <b>PORCS ABATTUS</b> No 1 90 à 140 lbs. .... 13½c la lb. No 2 140 à 174 lbs. .... 12½c " No 3 174 à 225 lbs. .... 11½c "	
---	--	---	--	--	--	---	--

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.

Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

## MOULÉES ALIMENTAIRES

NET, COMPTANT\* (à nos entrepôts, sans camionnage)

RATIONS NORMALES ÉQUILIBRÉES

Protéine	Fibre		Lennoxville Québec			Protéine	Fibre		Montréal Ste-Rosalie Lévis			
			Montréal	Ste-Rosalie	Lévis				Montréal	Ste-Rosalie	Lévis	
<b>MOULÉES LAITIÈRES</b>												
18%	9	%	Coopérative Moulée laitière (simple)	1.70	1.75	1.75	46	5	Coopérative Supplément prot. (porcs)	2.40	2.45	2.45
18	9		Coopérative Moulée laitière (mélas.)	1.70	1.75	1.75	45	7	Fédérée Supplément prot. (porcs)	2.25	2.25	2.30
20	9		Fédérée Moulée laitière (simple)	1.70	1.75	1.70	17	6	Fédérée Sevrage-croissance porcs	1.65	1.70	1.70
20	9		Fédérée Moulée laitière (mélassée)	1.70	1.75	1.70	15½	5½	Fédérée Engraissement pour porcs	1.60	1.65	1.65
24	9		Coopérative Moulée laitière (simple)	1.80	1.85	1.85	—	—	Coopérative Supplément minéral	1.50	1.55	1.60
24	9		Coopérative Moulée laitière (mélas.)	1.80	1.85	1.85	19	5	<b>MOULÉES POUR VOLAILLES</b>			
18	11		Coopérative Contrôle laitier (simple)	1.80	1.85	1.85	18	4½	Coopérative Tout-Moulée poussins	2.45	2.50	2.45
18	11		Coopérative Contrôle laitier (mélas.)	1.80	1.85	1.85	—	—	Fédérée Tout-Moulée poussins	2.25	2.30	2.25
32	7		Coopérative Supplément prot. (laitier)	2.15	2.20	2.25	24	5	Coopérative Petits grains poussins	2.05	2.10	2.10
25	4		Coopérative Moulée veaux (avec lait)	2.55	2.60	2.60	17½	6	Coopérative Tout-Moulée dindonneaux	2.40	2.40	2.40
24	4		Fédérée Moulée veaux (sans lait)	2.15	2.20	2.20	22	6	Coop. Moulée croissance poulets	2.00	2.05	2.10
<b>PRIX SUJETS A CHANGER SANS AVIS</b>												
Ces moulées sont recommandées par la Commission Alimentaire du Bétail.												
22	6						20½	6½	Coop. Grains croissance poulets	1.70	1.75	1.75
40	5½						11	5	Coopérative Moulée de ponte	2.30	2.35	2.35
17	5½						11	5	Fédérée Moulée de ponte	2.10	2.15	2.15
16	6						17	5½	Coopérative Suppl. prot. volailles	2.70	2.75	2.75
							16	6	Fédérée Grains pour volailles	1.75	1.75	1.75
									Coop. Moulée engrais. (avec lait)	2.15	2.20	2.20
									Fédérée Moulée engrais. (sans lait)	1.85	1.90	1.90

# COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tel. HArbour 4111

Montréal