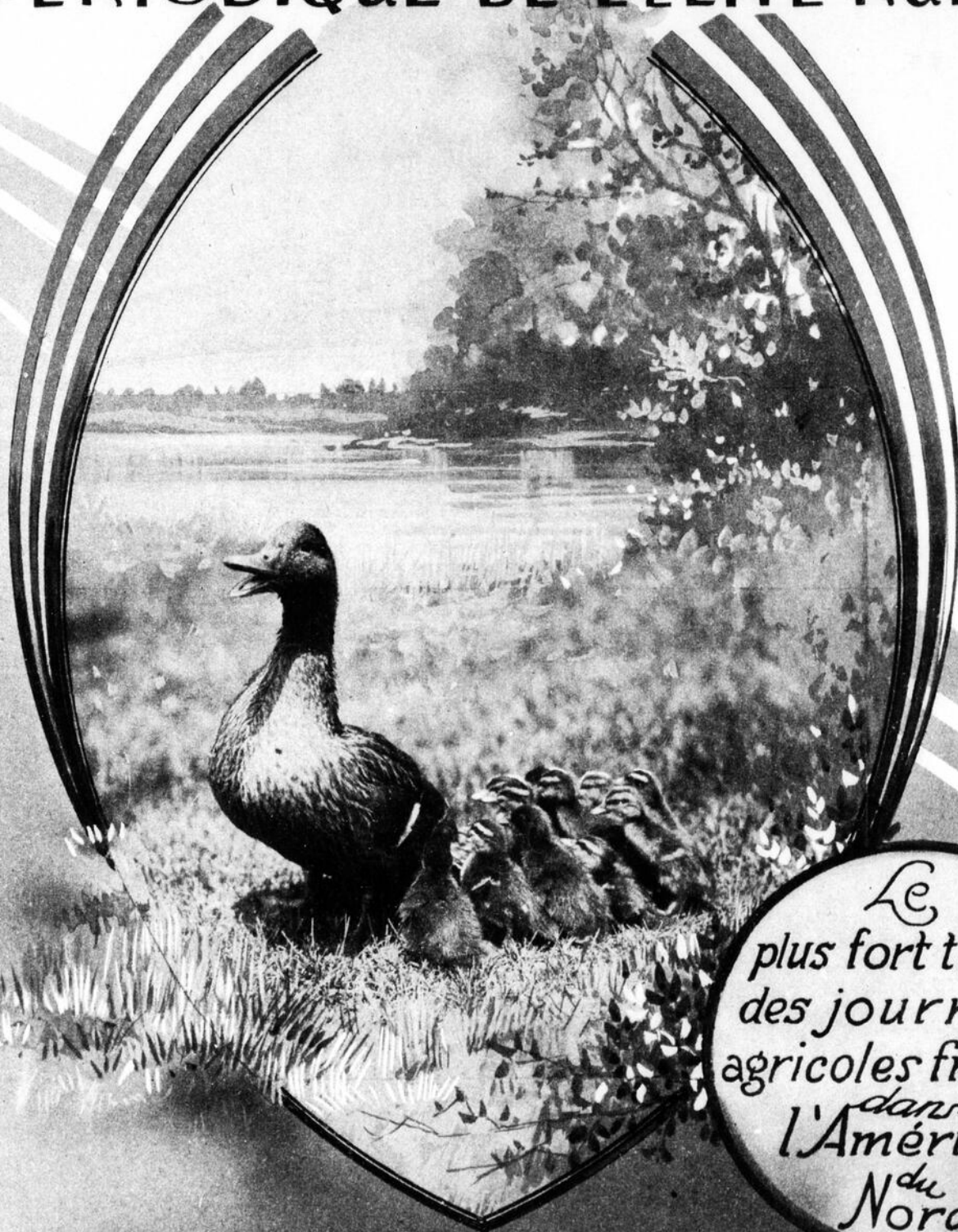


Le Journal D'AGRICULTURE

LE PÉRIODIQUE DE L'ÉLITE RURALE



*Le
plus fort tirage
des journaux
agricoles français
dans
l'Amérique
du
Nord*

PUBLIÉ PAR LE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

Apprenez à tailler tomate, melon et concombre

La taille repose sur le principe que l'excès de végétation ne doit pas nuire à la fructification. Moins de feuilles, moins de cotons, comme on dit, et plus de fruits. C'est donc une affaire d'équilibre, de balancement, de répartition. M. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture, a répondu comme ceci à quelques questions posées sur la taille.

Conversation avec J. H. Lavoie



NOUS—M. Lavoie, dites-nous en peu de mots ce qu'il faut savoir sur la taille des plants de tomate, soin cultural important, n'est-ce pas?

M. Lavoie—Oui. Pour obtenir des récoltes hâtives, dites à vos lecteurs qu'on doit ne laisser se développer qu'une seule tige et supprimer les autres... S'en rappelleront-ils l'an prochain?... Lorsque, au contraire, on vise plutôt à la quantité (ce qui n'exclut pas la qualité) qu'à la précocité des fruits, on peut, dans les terres très riches, laisser 2 à 3 tiges par plant, pourvu qu'on ait soin de les bien attacher au tuteur et de supprimer, au fur et à mesure qu'elles apparaissent, toutes les pousses qui naissent à l'aisselle des branches.

Nous—L'aisselle, en botanique, c'est le point de départ de la feuille avec la tige ou la branche qui la porte.

M. Lavoie—Exactement. Dès que les plants portent autant de fruits qu'ils peuvent en nourrir et faire mûrir, on doit supprimer, en les pinçant, toutes les nouvelles pousses fructifères.

Nous—C'est simple. Parlez-nous maintenant du melon.

M. Lavoie—C'est moins simple. Vous savez qu'à moins d'être taillés, les melons ne produisent que des fruits de petite dimension et de mauvaise qualité. Cela posé, je vous dirai qu'il y a trois tailles à faire pour avoir de beaux melons. On doit commencer à tailler les plants dès qu'ils ont 4 ou 5 feuilles en pinçant la tige au-dessus de la deuxième feuille. Notez bien: au-dessus de la deuxième feuille.

Nous—Bon, voilà pour la première taille. Passons à l'autre.

M. Lavoie—Ce premier pincement aura pour effet de forcer les bourgeons, qui se trouvent situés à l'aisselle des feuilles, à émettre des branches latérales. Ce sont les extrémités de ces branches latérales qu'il faut pincer au-dessus de la quatrième branche.

Nous—C'est ça la deuxième taille?

M. Lavoie—Oui. La troisième est faite comme suit: Ainsi pincées, ces branches latérales émettront à l'aisselle de leurs feuilles des branches secondaires...

Nous—Ah! Je m'y perds. .

M. Lavoie—Non, non! Les branches latérales ont donné naissance à des branches secondaires.



De quoi l'homme est-il fait?

- 1.—Assez d'eau pour remplir un baril de dix gallons;
- 2.—Assez de graisse pour fabriquer sept morceaux de savon;
- 3.—Du carbone pour deux mille crayons à la mine de plomb;
- 4.—Du phosphore pour faire deux mille allumettes;
- 5.—Du magnésium pour une dose ordinaire de ce sel;
- 6.—Du fer en quantité juste suffisante pour faire un clou de grosseur moyenne;
- 7.—De la chaux, de quoi nettoyer une cage à poulets;
- 8.—Du soufre assez pour débarrasser un chien de ses poux;

Amalgamez ces huit substances, eau, graisse, carbone, phosphore, magnésium, fer, chaux et soufre, et vous obtenez... un imbécile ou un grand savant! Mais, du point de vue chimique, un Einstein ne vaut pas plus qu'un crétin...

Tous ces ingrédients représentent un dollar au plus. Ce n'est pas cher!

Dr DAWSON



Eh bien! pincez les extrémités de ces dernières à la deuxième feuille. Cela leur fera pousser de nouvelles branches, porteuses de fleurs mâles et femelles, qui produiront des fruits. Dès que les fruits noués...

Nous—...ce qui veut dire?

M. Lavoie—En horticulture et en arboriculture, le mot nouer veut dire: prendre son premier accroissement après la fécondation. Je

continue. Dès que ces fruits noués auront atteint la grosseur d'un oeuf, on pincera à 2 ou 3 feuilles au-dessus du fruit, puis on ne gardera que 2 à 3 fruits par pied, choisissant de préférence ceux qui, tout en étant les mieux formés, sont les plus rapprochés de la racine.

Nous—Faut-il comprendre qu'on doit supprimer tous les autres fruits?

M. Lavoie—C'est bien ça. Supprimons tous les autres fruits, de même que les branches gourmandes qui naissent au collet de la plante, ou qui sont trop chétives ou nuisent à l'aération de la plante. Les branches qui ne portent pas de fruits doivent être pincées à leur troisième ou quatrième feuille. Il faut bien se garder de tailler ou de pincer les plants de melon lors de leur transplantation ou par un temps froid. On ne doit le faire que lorsque la croissance est en pleine vigueur et par un temps chaud. De même faut-il ne pas trop enlever de branches d'un seul coup; mieux vaut tailler moins à la fois, mais plus souvent, et pour cela, examiner régulièrement les plants deux à trois fois par semaine. Comme le melon redoute l'humidité, il faut éviter de lui donner trop d'eau.

Nous—Voilà donc...

M. Lavoie—Attendez. Notez aussi cet important détail: Les melons qui restent toujours dans la même position et en contact avec le sol deviennent difformes, ne mûrissent pas également et finissent par pourrir. Aussi, doit-on les isoler du sol par un bardeau ou une planchette dès qu'ils ont atteint la moitié de leur grosseur, puis les retourner de côté, avec des précautions, lorsqu'ils commencent à mûrir.

Nous—Parlez maintenant de la taille des concombres.

M. Lavoie—C'est une taille beaucoup plus facile. Quoiqu'il soit préférable de tailler le concombre, semé en pleine terre, pour obtenir une fructification plus abondante, il n'est cependant pas nécessaire de le faire lorsqu'il s'agit de n'en récolter que pour l'usage domestique. Toutefois, il est bon de savoir que le principe de la taille du concombre et des cucurbitacées (plante de la même famille) repose tout simplement sur le fait que le concombre produit à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles; celles-là sont moins nombreuses que les précédentes et se trouvent d'ordinaire situées à l'aisselle de chacune des ramifications de la tige principale, de même qu'à l'aisselle des ramifications des tiges secondaires. En taillant à la quatrième feuille sur la tige principale et à la deuxième feuille sur les tiges latérales, on assure une meilleure pollinisation et, partant, une meilleure fructification.

1^{ère} TAILLE DU MELON
Couper la tige au-dessus de la 2^e feuille

2^e TAILLE Couper la tige au-dessus de la 4^e feuille

3^e TAILLE Les fruits étant gros comme un œuf, couper la tige 2 à 3 feuilles au-dessus du fruit. Ne garder que 2 à 3 fruits par pied.



Hon. J. Adéard Godbout
ministre.

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



J. Antonio Grenier,
sous-ministre.



Nouvelles-Bruits-Murmures-Insinuations



CABINET DU MINISTRE

Petit communiqué hebdomadaire

La province de Québec est dotée d'un corps remarquable de techniciens en agriculture. Aussi le cultivateur doit-il s'appliquer à profiter, dans la plus large mesure possible, des enseignements qui lui sont donnés par nos agronomes, nos inspecteurs, nos propagandistes, nos conférenciers et surtout notre "Journal d'Agriculture" devenu hebdomadaire. Le cultivateur a sa part des responsabilités dans les recherches des solutions aux problèmes actuels. Trop longtemps, peut-être, il a été enclin à n'attendre son salut que des gouvernements fédéral ou provincial. Or, le salut ne viendra et ne peut venir que du sein de la classe agricole elle-même, par son travail de coopération et par son désir efficace de se charger des responsabilités qui lui incombent dans les transformations et les améliorations rêvées.

Adéard GOUBOUT,
ministre de l'Agriculture.

On demande un "dépanneur" de conférence. S'adresser: Gribouille, Maboul & Cie, Londres.

Il y a, littérairement parlant, une différence entre les mots faillite, four, échec, ratage et fiasco, mais on peut les appliquer tous indifféremment à la Conférence de Londres.

"Notre province est dotée de 171 nouveaux avocats," lisait-on dans les journaux de ces jours derniers.

Tu parles d'une dot!

Les orages électriques des mois d'été nous rappellent que le meilleur des paratonnerres,

ou, en d'autres termes, la protection la plus efficace contre la foudre et le feu, c'est l'assurance paroissiale.

La mutuelle-feu est une forme de coopération à peu près parfaite.

Vous en faites partie, n'est-ce pas, et vos paiements sont à date?

L'assurance contre les risques capitaux, tels que la mort, le feu, le vent, la grêle, le vol, etc., quelle protection! Quelle sécurité! Et puis, dormir en paix, de ce côté-là, quel soulagement!

Un animal de prix ne doit pas courir les expositions sans être protégé par une assurance.

Au fort d'un orage électrique, il ne faut ni se placer sous un arbre, ni porter une fourche sur son dos.

La fièvre des gros travaux nous fait quelquefois oublier momentanément nos petits animaux: poussins, veaux, jeunes porcs, etc. On les soigne quand leurs plaintes finissent par nous ahurir. C'est dommage, car c'est quand il est jeune qu'un animal doit être bien "parti". Les mauvais soins et l'irrégularité dans l'alimentation à cette époque compromettent très souvent leur développement, et cela pour toujours.

On n'a pas idée des torts que font aux jeunes porcs au pâturage les brûlures causées par le soleil. Voyez cette peau rougie, tannée, durcie, pleine de "boursouffles", comme disent nos gens. Ce sont les rayons solaires qui l'ont ren-

due douloureuse à ce point. C'est autant de perdu dans le développement normal des jeunes bêtes.

C'est beau vanter les bienfaits du pâturage pour les porcs, mais pâturage sans ombrage ou sans abri, c'est désavantage et même préjudice.

Vous avez raison: rien de plus fâcheux et quelquefois de plus enrageant que de voir les vaches sauter une clôture et s'en donner à pleine bouche dans votre blé-d'Inde ou votre avoine. Mais il est curieux comme ni les coups de fourche et ni les "sacres" n'améliorent la situation.

"C'est toujours la même vache qui conduit le bal," disait l'autre jour un cultivateur passablement en colère parce qu'on venait de l'avertir que ses vaches avaient sauté chez le voisin. Désagréable nouvelle, causes désagréables en perspective. Et notre homme d'ajouter: "C'est toujours la même qui, la queue en l'air, invite les autres à la suivre. S'il y a un petit faible dans la clôture, elle le trouve, fonce dedans et commence le saccage. Ce n'est pas ma meilleure vache et je me promets toujours de lui faire payer ça..."

A quoi nous avons répondu: "Il n'y a qu'un moyen de vider cette querelle entre elle et vous: c'est le contrôle laitier. Si c'est une bonne vache, gardez-la et raffermissez vos clôtures. Si, au contraire, elle travaille plus de la bouche que du pis, vengez-vous en lui fixant un rendez-vous avec le boucher... Et raffermissez tout de même vos clôtures."

Armand LETOURNEAU

LA SUPÉRIORITÉ D'UNE MÉTHODE ATTESTÉE PAR LES CHIFFRES



9%

25%



Dans les couvoirs coopératifs la mortalité des poussins n'a été que de 9%.....

... tandis que le a été de 25 1/2 % par les autres méthodes.

L'ACTUALITÉ AGRICOLE

A propos de la récolte des céréales



QUELLE époque faut-il récolter les diverses céréales? On veut éviter l'égrenage sur le champ et récolter cependant un grain suffisamment mûr et en bon état.

A quels signes reconnaît-on que le moment de la moisson est venu? A cet égard, les praticiens ne sont pas toujours rigoureusement d'accord et, par ailleurs, on trouve peu de renseignements à ce sujet, dans la littérature agricole.

"Précis de culture des Céréales", un livre récent et signé par un ingénieur agronome français, Edmond Rabaté, traite brièvement de ces questions.

Les notes suivantes, extraites de ce livre, pourront peut-être intéresser les lecteurs du "Journal d'Agriculture".

Epoque des récoltes

1° — de l'avoine.

"L'avoine est bonne à couper dès que le grain a pris sa coloration normale et résiste à l'ongle, dès que les feuilles, les tiges et les glumes présentent une coloration paille."

L'auteur précise davantage:

"Pour avoir une bonne maturité tout en évitant l'égrenage, il faut moissonner dès que les renflements qui soutiennent les épillets sont devenus jaunes, sauf ceux de la couronne inférieure d'épillets de la panicule qui sont encore verts."

2° — du blé.

"Il vaut mieux couper le blé trop tôt que trop tard. Même après la moisson, le grain continue de mûrir dans les tiges coupées."

"Récolté un peu sur le vert, dit Rabaté, le grain est brillant, glacé, de meilleur aspect pour le commerce, un peu moins riche en amidon et, par voie de conséquence, il renferme une proportion un peu plus élevée de gluten."

Comme règle, récoltez lorsque le grain a la consistance de la cire et se laisse encore couper avec l'ongle, quand les tiges sont devenues jaunes alors que les noeuds sont encore verts, ce qui indique une maturité finissante."

3° — de l'orge.

"Alors que le blé peut être coupé un peu sur le vert, l'orge doit être récoltée avec de la paille sèche et des grains durs."

Diffloth, que l'auteur a beaucoup consulté, s'exprime ainsi:

"L'orge doit être coupée dès que les épis se courbent et que le grain durcit; la paille est alors jaune clair."

4° — du sarrasin.

"On fauche le sarrasin quand les grains sont bruns pour la plupart, lorsque les feuilles jaunies tombent facilement et que les tiges, devenues rouge vif, commencent à se dessécher."

L'exposition organisée par la Société d'Agriculture du comté de Chambly aura lieu à Saint-Bruno, le 9 septembre prochain et non le 19.

5° — du maïs (pour le grain).

"La maturité du maïs se reconnaît aux tiges et feuilles jaunes, aux spathes (enveloppes) blanches des épis, aux grains durs et colorés qui résistent à la pression de l'ongle."

Les grains destinés à servir de semences, à être vendus comme tels, doivent toujours être récoltés à l'état de complète maturité.

Les recommandations précédentes ne s'appliquent donc qu'aux grains récoltés en vue du commerce ou devant être consommés sur la ferme.

Les lecteurs du "Journal d'Agriculture" voudront peut-être s'efforcer de les mettre en pratique en autant que le leur permettront les conditions atmosphériques.

Depuis quelques années, en effet, les pluies sont devenues si fréquentes, que le facteur température conditionne malheureusement presque seul l'époque favorable de la récolte.

R. LESPERANCE, B.S.A.,
Québec

Nouveaux règlements pour l'industrie laitière

Garanties exigées des distributeurs. — Rapport mensuel détaillé.

Le lieutenant-gouverneur a signé d'importants règlements soumis par la Commission de l'industrie laitière et l'Inspecteur général du lait.

On se souvient qu'au cours de la dernière

session, la loi des produits laitiers a été complètement remaniée. Elle accordait à l'Inspecteur du lait le pouvoir de fixer une garantie à imposer aux distributeurs en faveur des producteurs de lait.

Celui qui débutera dans le commerce du lait devra déposer entre les mains de l'Inspecteur général une garantie de \$1,000 soit en valeurs, en argent ou sous forme de polices d'assurance.

Quant aux distributeurs qui sont déjà dans le commerce, ils devront fournir une garantie couvrant la valeur des produits achetés durant un mois, s'ils payent tous les quinze jours, et une garantie couvrant la valeur des produits achetés durant 45 jours, s'ils payent tous les mois. Cette garantie est exigée afin que les producteurs de lait soient protégés contre les faillites possibles des acheteurs de lait.

En vertu d'un autre règlement, les distributeurs de lait devront fournir à l'Inspecteur général du lait un rapport mensuel détaillé des opérations effectuées durant le mois précédent. Une déclaration solennelle devra accompagner ce rapport et l'Inspecteur général aura le droit d'exiger des détails supplémentaires.

Exposition agricole du comté de l'Assomption

Mercredi, le 16 août

L'exposition du comté de l'Assomption s'annonce très intéressante si l'on en juge par le nombre toujours grandissant des membres de la Société d'Agriculture du comté et de l'entraîn à faire leurs entrées.

Cette année, comme toujours d'ailleurs, cette exposition attirera une foule considérable d'éleveurs, d'amis et d'admirateurs de la classe agricole du comté dans laquelle se trouvent beaucoup des meilleurs éleveurs d'animaux pur sang de la province, voire même du Canada.

Les directeurs de la dite Société sont:

Hon. Adélaré Godbout, ministre de l'Agriculture, président honoraire.

M. Elzéar Montreuil, B.S.A., directeur honoraire.

Mme A. B. Coleville, directrice honoraire.

M. Damase Lafortune, commandeur, directeur honoraire;

M. R. D. Cartier, B.S.A., directeur honoraire.

Officiers:

M. L. P. Papin, M.C.A., directeur officiel.

M. Arthur G. Landry, agronome, directeur officiel.

M. Awildas Héту, président.

M. Avila Beaudoin, vice-président.

M. Prime-J. Marsan, secrétaire-trésorier.

Directeurs actifs:

MM. Joseph Cormier, Joseph H. Gour, Henri Venne, Ulric Deschamps, Aristide Payette, Ernest Quintal, Jos. Guilbault, J. O'Brien, Louis Lavallée, Jos. Allard, Ludger Thouin, Victor Archambault, Joseph Papin, Jos. Renaud.

Vous pouvez en être

Il devrait y avoir dans chaque paroisse un

comité des

::: belles :::

intelligences

pour promouvoir les intérêts spirituels et matériels de la collectivité.

"LA VIE COOPÉRATIVE"



NOUS avons reçu depuis quelque temps un grand nombre de lettres et de demandes d'informations au sujet des marchés, et presque toutes ces lettres se terminaient par une question plus ou moins implicite qui voulait dire ceci: "est-ce que la crise est finie?"

Nous avons toujours répondu en nous efforçant de donner une note optimiste, croyant — avec beaucoup d'autres — que nous avions vu le point le plus bas de la dépression. Nous nous sommes toujours gardés cependant de laisser croire que cette belle dame qui s'appelle la "Prospérité" était arrivée en limousine avec son valet de pied, et parée de ses plus beaux atours, devant la porte de nos établissements. Ce que nous avons écrit à de nombreux particuliers peut se résumer à ceci; que les fluctuations de la prospérité et de la dépression se suivent de très près, ont presque toujours les mêmes causes et produisent toujours les mêmes effets. Quant aux événements qui se succèdent avec assez de rapidité, ils sont appréciés de façon fort différente par les citadins et les ruraux. Il est cependant une faculté qu'ils ont en commun: c'est d'aller aux extrêmes. Quant les affaires vont bien, il semble que cela ne s'arrêtera jamais, et quand ça va mal, c'est la même chose.

Il existe cependant un moyen terme, tout comme dans le chemin que nous roulons en

voyageant; l'on ne peut pas toujours monter pas plus que l'on peut toujours descendre; et quand l'on a fini de descendre, il est bien rare que l'on ne recommence pas à monter. Il peut se faire que nous voyagions assez longtemps sur un plan de niveau, ce qui, en affaires, s'appelle une période de réajustement, mais peu à peu l'on finira par reprendre une route qui nous élèvera au niveau du point d'où l'on était descendu.

Cela est peut-être une théorie générale qui ne trouvera son application qu'avec de longs mois à venir, car je ne suis pas prophète ni fils de prophète; et de plus, je crains fort que les moyens dont les gouvernements et les maîtres de la finance se servent actuellement soient un peu comme ceux de ce petit garçon qui essayait de se monter sur la table en tirant sur ses gances de bottes.

Les procédés d'inflation, de déflation, de valeur monétaire, d'échange, etc., sont des choses qui me paraissent, dans l'état de notre société malade, comme de la médecine de maquignon.

Quand je vois, par exemple, qu'aux Etats-Unis l'on a décidé de faire enfouir la récolte de coton sur neuf millions d'acres pour être capable de faire hausser les prix de cet article, je me demande si l'on ne contrecare pas ouvertement le plan de Celui qui fait pousser avec abondance des choses si nécessaires à la vie? A-t-on le droit de détruire ainsi ce que la Providence consent à donner à l'homme?

Ne vaut-il pas mieux faire des réserves et des provisions de blé, de coton, et de tabac quand il pousse en abondance, et chercher à l'écouler en faisant des échanges avec des pays qui produisent autres choses, que de le détruire pour faire remonter artificiellement un pouvoir d'achat avec lequel on compte refaire la structure économique et financière du monde entier?

Je crois qu'en agissant ainsi, l'on s'écarte du bon sens et que nous, du Canada, nous devons éviter des mesures de ce genre en réparant, par le travail individuel et le groupement de nos forces éparses, le dommage que nous a causé une industrialisation malsaine à plusieurs points de vue.

Le remède à la situation actuelle pour nous est le retour à la terre, l'organisation de nos forces agricoles, une concentration énergique de nos efforts pour activer la production, la classification et la vente de nos produits. Quand nous aurons compris cela, nous pourrions dire que la crise sera finie, parce que nous nous serons rapprochés de la terre qui nous est toujours fidèle et que nous travaillerons en exécution du commandement divin qui dit: "l'homme est fait pour travailler comme l'oiseau pour voler". Nous aurons cessé d'être des parasites vivant une vie artificielle sur les pavés de la ville, attendant, des machines, un salaire que nous gagnons à peine tout en délabrant notre santé morale et physique.

L. P. D.

Un médecin québécois écrit à M. J. H. Lavoie

(Suite de notre précédent numéro)

Les fruits à petits grains tels que fraises, groseilles, cassis, framboises, doivent être déconseillés aux gens atteints d'affection gastro-intestinale en raison de l'action irritante que ces grains, en grande quantité, exercent sur les muqueuses digestives. Si, cependant, la cure de fraises ou de cassis paraît utile chez un rhumatisant, on peut parfaitement se contenter de lui faire ingérer le jus de ces fruits frais passé à travers un tamis très fin. Il ne faut pas oublier au surplus que, lorsqu'il s'agit d'une cure de raisin, on doit toujours soigneusement se garder d'avaler la peau et les pépins. Enfin, quelques personnes ne tirent réellement profit que d'une cure absolue très courte, deux ou trois jours; prolongée plus longtemps, elle donne au patient une impression d'affaiblissement. Ici encore, le médecin aura à préciser le moment où elle peut et doit être interrompue.

Il importe de n'utiliser que des fruits sains, mûrs à point et très frais, de préférence dès la cueillette. Pour cette raison, on ordonne souvent en France la cure de raisin à l'époque des vendanges; les personnes qui y sont soumises vont alors dans les vignes et consomment immédiatement à même la récolte. On a constaté que les effets de cette cure sont ainsi meilleurs, sans doute parce que le fruit est mangé encore vivant. On n'admet d'exception à cette règle que pour la cure de bananes, d'oranges ou de citrons.

La conclusion, c'est que Pomone doit prendre place à notre table et être honorée à tous nos repas. Car si elle prodigue à notre sen-

sualité la saveur et le parfum des produits de la nature qui lui sont consacrés, elle combat et dissipe aussi, par leur entremise, les effets des excès de table qu'à peu près tous nous sommes trop souvent portés à commettre.

Voilà, cher monsieur Lavoie, esquissé à très grands traits, l'état actuel de nos connaissances sur la valeur thérapeutique des fruits. J'ai pris plaisir à les exposer ici, un peu trop longuement, c'est sûr. Pardonnez-le moi. Ces idées vous seront peut-être de quelque utilité à vous qui dirigez, avec tant de talent, notre Service provincial de l'Horticulture.

Votre bien dévoué,

DR X.....

DE NOUVEAUX LABORATOIRES SONT OUVERTS

Avant son départ pour Régina, l'honorable Adélar Godbout, ministre de l'Agriculture, a autorisé l'aménagement de trois laboratoires des plus modernes: un pour l'étude des sols, le second pour la médecine vétérinaire, et le dernier pour les maladies des plantes. Ces laboratoires seront placés au septième étage de la nouvelle bâtisse du gouvernement, rue Saint-Augustin, dans laquelle sont centralisés tous les services du ministère de l'Agriculture.

M. Epiphane Thériault, chimiste d'expé-

L'exposition de la Société d'Agriculture du comté de Drummond ne sera ouverte qu'une journée au lieu de deux, savoir: le 4 septembre prochain.

rience, autrefois chef du laboratoire de l'Ecole d'industrie laitière à St-Hyacinthe, a été nommé pour prendre charge du laboratoire des sols, et M. Omer Caron, botaniste réputé, dirigera les travaux du laboratoire pour les maladies des plantes. Le chef du deuxième laboratoire, concernant la médecine vétérinaire, n'a pas encore été nommé, mais le titulaire ne tardera pas à être connu.

Le programme assigné de ces laboratoires est très vaste. On entreprendra des études minutieuses de tous les sols de la province de Québec, et l'honorable M. Godbout veut connaître particulièrement l'effet des applications répétées des engrais chimiques et les effets des rotations.

Le laboratoire de la médecine vétérinaire s'occupera aussi de l'analyse des échantillons de lait que lui fournira le département du contrôle laitier provincial dirigé par M. Sabourin.

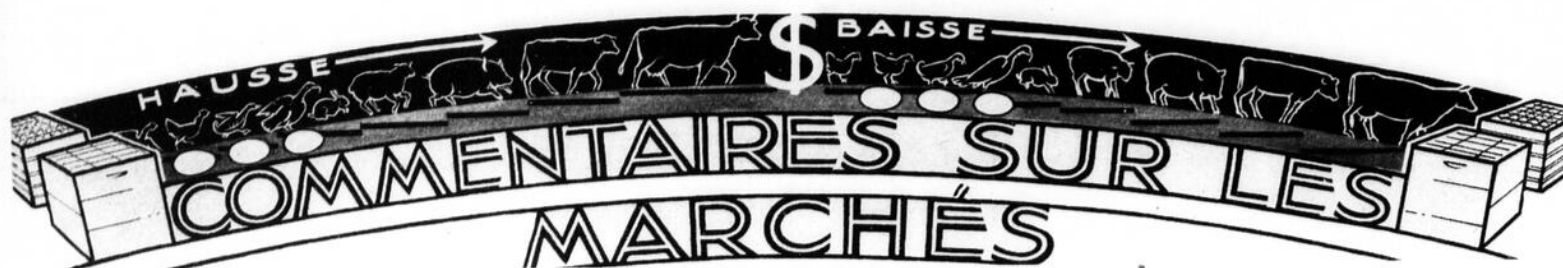
Les travaux des laboratoires commenceront sous peu.

LA GUERRE AUX SAUTERELLES

Dans certaines de nos régions agricoles

Le service de l'entomologie du ministère de l'Agriculture poursuit une guerre sans merci aux sauterelles qui ont envahi certaines régions agricoles en masse.

La semaine dernière, M. Gustave Gauthier a dirigé les hostilités dans le comté de Portneuf, notamment à Saint-Thuribe, Saint-Casimir et Saint-Ubalde. Dès lundi, MM. Lavallée et Gauthier se rendront dans le comté de Berthier avec leurs armes. Ils lutteront contre ces insectes destructeurs à Saint-Cuthbert, Saint-Norbert, Saint-Barthélemy et Lanoraie.



Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 22 AU 29 JUILLET 1933

VEAUX ABATTUS

Il semble bien que ce marché doive reprendre un peu plus de fermeté au cours de la présente semaine. Les expéditions fléchissent quelque peu et la demande se maintient plutôt forte, en sorte qu'il y a lieu de penser que les conditions générales devraient s'améliorer et que les prix pourraient monter légèrement.

Il est vrai que la qualité moyenne des sujets expédiés pourrait être meilleure, mais tout de même nous restons sous l'impression que les prix doivent monter. Nous conseillons, encore une fois, aux expéditeurs de surveiller de près le fini qu'ils donnent à leurs sujets afin qu'ils puissent tirer tout le parti possible des conditions plus favorables que nous entrevoyons pour l'avenir prochain.

PORCS ABATTUS

Ce marché reste plutôt instable, bien qu'il y ait raison de croire qu'il doive être plus ferme au cours des quelques semaines à suivre. Certains expéditeurs, craignant de nouvelles baisses, se hâtent d'expédier leurs porcs même lorsqu'ils n'ont pas atteint le poids requis de 200 lbs. Cette tactique est de nature à empirer les choses et paralyse les tentatives qui peuvent être faites pour provoquer une hausse dans les prix. Les quelque cents porcs légers qu'il y a chaque semaine en trop sur notre marché servent d'argument aux acheteurs pour leur permettre de maintenir les prix aussi bas que possible. Que l'on veuille donc voir à n'expédier que des sujets qui ont le fini et le poids qu'exige notre marché.

L'opinion de tout le monde est que notre marché aux porcs doit monter, étant données les conditions générales dans le pays. Il n'y a pas de grandes quantités de porcs de disponibles pour expédition pour les quelques mois à venir, et les cultivateurs devraient tenir compte de la chose et ne pas se hâter à se défaire des sujets qu'ils ont en main; en ce faisant ils contribuent au maintien des prix sur un plan inférior.

OEUFS

On ne s'attend pas à de grands changements dans les prix offerts pour les oeufs. La demande reste assez bonne et les expéditions sont à peu près suffisantes pour répondre aux besoins de notre marché. Les expéditions de l'Ouest empêchent que les prix ne reprennent un peu plus de fermeté.

Il n'y a pas de doute que si nous ne devons compter que sur les expéditions de notre Province les prix remonteraient très appréciablement.

On attire notre attention sur le fait qu'un assez fort pourcentage d'oeufs qui doivent être déclassés pour la seule raison qu'on les a gardés un peu trop longtemps et que ce retard leur fait perdre de leur qualité. Autant que

possible on devrait s'efforcer d'expédier ses oeufs aussi souvent qu'on le pourra.

VOLAILLES

Il y a eu baisse sur ce marché au cours de la dernière semaine. Deux raisons semblent avoir été cause de cette baisse à peu près générale. La première est l'abondance des expéditions alors que la demande se faisait un peu moins forte; la deuxième, qui semble avoir eu plus d'importance que la première, est que la qualité des sujets laissait beaucoup trop à désirer.

Nous conseillons fortement aux expéditeurs de ne rien négliger sous le rapport de la préparation de leurs volailles pour le marché. Il peut sembler inopportun de toujours revenir sur cette même question, mais il ne faut pas oublier que la plupart du temps les hausses ou les baisses sur un marché donné sont attribuables à une hausse ou à une baisse dans la qualité. D'un autre côté, il se trouve presque toujours quelqu'un à qui cette répétition rende service.

ANIMAUX VIVANTS

Arrivages à la Pointe St-Charles, aujourd'hui:

Bétail	894
Veaux	990
Porcs	1615
Moutons	2845

BETES A CORNES

Il y avait à peu près 700 têtes qui avaient été gardées de la semaine dernière, en sorte que les ventes commencèrent à se faire très lentement et à des prix à peine aussi élevés que ceux de la semaine précédente. Les meilleurs lots de bouvillons rapportaient 4.75 et les sujets d'assez bonne qualité 4.25 à 4.50; les moyens allaient de 3.00 à 3.50 et les lourds étaient excessivement difficiles à vendre et avec les communs allaient de 2.00 à 3.00. Les sujets très légers se vendaient de 1.00 à 1.50. Les vaches de bonne qualité ne se vendaient pas plus que 2.75 et les moyennes de 2.00 à 2.25. Celles qui étaient destinées à la mise en conserve allaient de 1.00 à 1.75. Les taureaux se vendaient difficilement de 1.50 et même 1.25 à 2.50 pour les meilleurs.

VEAUX

Les veaux étaient à peu près un quart de sou plus cher que la semaine dernière. Les bons veaux de lait allaient de 4.00 à 4.50; les moyens de 3.50 à 3.75 et les communs de 2.50 à 3.00. Les veaux de champs rapportaient de 1.75 à 2.25 et quelques uns aussi cher que 2.50.

AGNEAUX

Ce marché a subi une baisse considérable aujourd'hui et le prix général sur ce marché semble être 6.00. Nous avons cependant réussi à obtenir 6.15 pour nos bons sujets, mais d'après les rapports qui nous sont fournis, nous sommes les seuls à obtenir ce prix, les autres obtenant

6.00. Cette baisse doit être mise au compte des forts arrivages, mais aussi du fait qu'il y avait un pourcentage beaucoup trop fort d'agneaux légers manquant de fini et de qualité. Nous ne nous attendons pas à ce que ce marché change au cours de la présente semaine. Toutefois si nous pouvions convaincre les expéditeurs de ne pas expédier ou vendre leurs agneaux légers, nous croyons que la baisse de cette semaine ne serait que momentanée. Nous prions nos lecteurs de prendre note que les coupes sur les sujets non castrés et les lourds deviendront effectives à partir du 28 août. Que l'on voie donc à prendre ses précautions pour disposer de ces sujets en temps. Pas de changement pour les moutons; demande assez bonne: 1.50 à 3.00.

PORCS

Ce marché commença très lentement et les ventes se faisaient à 6.25 avec une assez bonne demande à ce prix. Les acheteurs faisaient tout leur possible pour obtenir 6.50, mais il n'y eut que quelques lots qui purent être vendus à ce dernier prix. Nous ne nous attendons pas à de changements cette semaine et croyons que le prix de 6.25 restera le même pour la balance de la semaine. La prime de \$1.00 était payée pour les sujets de choix; les sujets de boucherie se vendaient au même prix que les bacons, pendant que les coupes ordinaires étaient en vigueur pour les lourds et les extra lourds. Il y avait un fort grand nombre de truies en vente et les prix allaient de 3.50 à 5.50 suivant la qualité des sujets. Les bonnes étaient fort recherchées par les acheteurs et bouchers des alentours de Montréal, alors qu'il était difficile de disposer des communes.

BEURRE

De mercredi, le 26 juillet, à vendredi le 28 juillet, les arrivages ont été moindres que la semaine précédente, l'offre a par conséquent été plus restreinte et avec une demande assez active de la part des entrepreneurs notre marché a été un peu plus ferme avec une légère avance dans les prix.

A la fin de la semaine, notre marché a été un peu plus tranquille et l'on ne semble pas vouloir opérer sur une grande échelle avant d'avoir une idée de la quantité de beurre détenue actuellement en entrepôt chez les principaux centres d'alimentation du Canada, comparativement à la même date que l'an dernier.

A la dernière heure, lundi après-midi, le 31 juillet, l'on cotait le beurre No 1 pasteurisé au gros de 19 1/2 c. à 20c. la livre, mais avec les conditions actuelles il est assez difficile de prévoir ce que seront les prix d'ici quelques jours.

FROMAGE

Il y a eu très peu de demande de la part du marché anglais et coïncidant avec une baisse de la livre sterling (argent anglais), notre marché a été faible et une baisse a été enregistrée dans les prix.

MOULÉES D'ALIMENTATION

DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

RATIONS NORMALES ÉQUILIBRÉES—(Prix sujets à changer sans avis)

CONDITIONS: net, comptant, à nos entrepôts; livraison aux gares ou bateau en plus.

Protéine	Fibre		Montréal ou Lennoxville	Ste-Rosalie	Québec ou Lévis
18 %	9 %	Coopérative Moulée laitière (simple)	1.55	1.50	1.55
18 %	9 %	Coopérative Moulée laitière (mélassée)	1.60	1.55	1.60
20 %	8 %	Fédérée Moulée laitière (simple)	1.45	1.40	1.45
20 %	8 %	Fédérée Moulée laitière (mélassée)	1.50	1.45	1.50
22 %	9 %	Coopérative Moulée laitière (simple)	1.75	1.70	1.75
22 %	9 %	Coopérative Moulée laitière (mélassée)	1.80	1.75	1.80
24 %	9 %	Coopérative Moulée laitière (simple)	1.80	1.75	1.80
24 %	9 %	Coopérative Moulée laitière (mélassée)	1.85	1.80	1.85
18 %	11 %	Coopérative Contrôle laitier (simple)	1.60	1.55	1.60
18 %	11 %	Coopérative Contrôle laitier (mélassée)	1.65	1.60	1.65
32 %	7 %	Coopérative Supplément Protéique (laitière)	1.95	1.90	1.95
43 %	5 %	Coopérative Supplément Protéique (porcs)	2.50	2.45	2.50
19 %	5 %	Coopérative Tout-Moulée poussins (début)	2.40	2.35	2.40
17 %	6 %	Fédérée Tout-Moulée poussins (début)	2.15	2.10	2.15
17 %	6 %	Coopérative Grains croissance poulets	1.90	1.85	1.90
22 %	3.7 %	Coopérative Moulée pour la ponte	2.25	2.20	2.25
21 %	4.5 %	Fédérée Moulée pour la ponte	2.10	2.05	2.10
35 %	6 %	Coopérative Supplément Protéique (volailles)	2.70	2.65	2.70
11 %	2.6 %	Coopérative Grains pour volailles	1.90	1.85	1.90
11 %	5 %	Fédérée Grains pour volailles	1.85	1.80	1.85
25 %	4 %	Coopérative Moulée veaux (avec poudre lait)	2.35	2.30	2.35
24 %	4 %	Fédérée Moulée veaux (sans poudre lait)	2.00	1.95	2.00
19 1/2 %	3.9 %	Coopérative Moulée d'engraissement (avec poudre lait)	2.05	2.00	2.05
15 1/2 %	3.9 %	Fédérée Moulée d'engraissement (sans poudre lait)	1.90	1.85	1.90

Ces moulées sont recommandées par la Commission de l'Alimentation du Bétail (Feed Board); et elles portent notre garantie absolue. L'étiquette attachée à chaque poche montre l'enregistrement, le nom, la quantité de chaque ingrédient employé, ainsi que l'analyse et la digestibilité qui est très importante pour établir la valeur d'une moulée. Nous avons aussi un assortiment complet de FARINES, GRAINS et MOULÉES à notre entrepôt pour livraison à vos camions.

FICELLE D'ENGERBAGE

Les cultivateurs qui voudront se procurer de la ficelle d'engergage apprendront avec plaisir que cette année encore la Coopérative Fédérée peut l'offrir à des prix qui indiquent sa constance à sauvegarder les intérêts de la classe agricole. L'abaissement graduel des prix devrait convaincre les gens sérieux que la Coopérative est une force avec laquelle il faut compter pour assurer la prospérité que trop d'individualisme a chassée de notre Province.

Nous sommes en position de vous fournir toutes les quantités désirées aux prix ci-dessous: —

En balles de 8 lbs:

650 pieds à la livre..... \$8.25 le 100 lbs.

600 pieds à la livre..... 7.50 le 100 lbs.

Pour tout achat au comptant, 5% d'escompte.

Ces prix sont F.A.B. à nos entrepôts; Montréal, Québec, Lévis, Lennoxville, Ste-Rosalie, Waterloo et Mont Joli.

Le fret est payé jusqu'à votre station pour toute commande de 300 livres ou plus.

PRIX SUJETS A CHANGER SANS AVIS

INSECTICIDES

VERT DE PARIS

Baril d'acier 25 lbs., (24c. la livre)	6.00 le baril
Carton 100 paquets d'une livre (28c. la livre).....	28.00 la caisse

ARSENATE DE CHAUX (carton, 30 lbs.)

Paquets de lbs. (6 x 5 lbs. par carton)	
Par quantité de 2,000 lbs.	7.05 2.12
Par quantité de 500 lbs..	7.85 2.35

SULFATE DE CUIVRE (petits cristaux)

Sacs de jute 112 lbs.	
Quantité 5 sacs (4 1/2 c la livre)	5.00 le sac
Quantité 1 sac (4 3/4 c la livre)	5.30 le sac
Par quantité moindre qu'un sac	0.05 1/4 la livre

F.A.B. nos entrepôts MONTRÉAL

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tél. HArbour 4111

Montréal

PRIX DE REMISE
Coopérative Fédérée de Québec
 130 St-Paul Est, Montréal
 De la Semaine finissant le 29 juillet 1933

LAINES: Prix jusqu'au 8 août
 non lavée 11c la livre | lavée 16c la livre

Ces prix sont pour laine de cette année. Les prix sont un sou de moins la livre pour laine de l'an dernier. Prix sujet à notre commission ordinaire; livrée à l'une ou l'autre de nos succursales.

VOLAILLES VIVANTES		Jeunes Canards Vivants	
Poules vivantes		A 20c la lb.	
A 15c la lb.		B 17c "	
B 13c "		C 14c "	
C 11c "		Pigeons, le Couple..... 25c	
Coqs 8c "		LAPINS VIVANTS 8 à 12 la lb.	
		suivant grosseur et qualité	
POULETS		Oeufs	
Spécial — 5 lbs et plus.... 21c		Frais extra Doz. 21c	
A — 4 à 5 lb 19c		Frais premiers " 17c	
B — 3 à 4 lbs 17c		Frais seconds " 14c	
C — 2½ à 3 lbs 15c			
POULETS A GRILLER		PORCS ABATTUS	
(Broilers)		No 1 10c la lb.	
A 15c la lb.		No 2 9c "	
B 13c "		No 3 8c "	
C 11c "		VEAUX ABATTUS	
		engraissés au lait	
Les Broilers doivent peser au moins 2 lbs, mais pas plus de 2½ lbs à Montréal.		Bon 6½c la lb.	
		Moyen 5½c "	
		Commun 4c "	

Prix de remise de la Coopérative Fédérée de Québec			
A QUÉBEC			
Oeufs	Québec	Veaux abattus engraisés au lait	
Frais Extra 21c doz.		Bon 7c la lb.	
Frais Premiers 17c "		Moyen 6c "	
Frais Seconds 13c "		Commun 4c "	
		Poules abattues	
LARD		A 15c la lb.	
No 1, 90 à 140 lbs	10c la lb.	B 14c "	
No 2, 140 à 175 lbs	9c "	C 10c "	
No 3, 175 à 225 lbs	8c "	Rebutis 6c "	
		Coqs 10c "	
Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.			

PRIX DE REMISE POUR LA SEMAINE FINISSANT			
LE 25 juillet 1933 inclusivement.			
BEURRE FRAIS		FROMAGE	
No 1 Pasteurisé 19½c		Blanc	Coloré
No 2 Non Pasteurisé... 19½c		No 1 10 1/16c	No 1 10 3/16c
No 2	18½c	No 2 9 1/16c	No 2 9 3/16c
TRES IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre et de fromage.			

ANIMAUX VIVANTS

Prix obtenus sur le marché de Montréal,
 lundi le 31 juillet 1933

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

Porcs vivants	Veaux de lait
Porc à bacon { 180 à 220 lbs.	Bon 4c à 4½c lb.
(Select) \$6.25 à \$6.50	Moyen 3c à 3½c "
Prime de \$1.00	Commun 2¼c à 2¾c "
Porc à bacon { 160 à 230 lbs.	Veaux de champs
..... \$6.25 à \$6.50	Bon 2c à 2¼c "
Porc à boucherie { \$6.25 à \$6.50	Commun 1¾c à 2c "
Porcs légers et à engrais 120 à 160 lbs.	Agneaux du printemps
Coupe 15 à 25 par 100 lbs... \$6.25 à \$6.50	Bon 6c à 6.15 lb.
	Moyen 5c à 5½c "
	Commun 4c à 4½c "
Porcs lourds 240 à 270 lbs.	Moutons
Coupe de ½c par lb..... \$6.25 à \$6.50	Bon 2½c à 3c lb.
	Commun 1½c à 2c "
Extra lourds 270 lbs ou plus	Bouvillons
Coupe de 1c la lb. \$6.25 à \$6.50	Choix 4½c à 4¾c lb.
Truies \$3.50 à \$5.50	Bon 4c à 4¼c "
	Moyen 3¼c à 3¾c "
	Commun 2c à 2½c "
	Comm. (légers) 1½c à 2c "
Vaches	Taures
Choix 2¾c à 3c	Taureaux
Bonne 2¼c à 2½c	3¼c à 3½c
Moyenne 2c à 2¼c	2c à 2½c
Commune 1½c à 1¾c	2c à 2½c
Très commune 1c à 1¼c	1¾c à 2c
	1¼c à 1½c

La vente par l'entremise de la Fédérée

vous assure les plus hauts prix du marché. La Coopérative est organisée pour vendre vos produits dans les meilleures conditions possibles.

VOLAILLES

La demande pour les Volailles Vivantes est bonne et les prix offerts sont satisfaisants. Il y a une demande particulièrement favorable pour les sujets à griller (broilers).
 Les poules grasses de bonne qualité sont très recherchées et se vendent à bon prix.
 Nous fournissons gratuitement sur demande les cages d'expédition.

OEUFs

La Fédérée est particulièrement bien organisée pour la vente de vos oeufs. Les prix qu'elle est en mesure de vous obtenir sont toujours les plus élevés.
 N'oubliez pas qu'il y a un grave danger de perte pour ceux qui retardent trop longtemps l'expédition de leurs oeufs: un oeuf dont on retarde trop l'expédition se classe moins avantageusement qu'un autre strictement frais.
 Les caisses d'expédition sont fournies gratuitement sur demande.

Etudiez les prix que nous publions plus haut sur cette page; nous vous invitons à les comparer avec ceux qui vous sont offerts ailleurs.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tél. HArbour 4111

Montréal