

plus longues ont une raie noire, au milieu. La poitrine est noire, le dos est brun, les lancettes sont d'un rouge vif. L'aile a trois nuances distinctes : les plumes des épaules sont brunes, les petites couvertures du milieu de l'aile sont noir-vertâtre, et les grandes plumes du vol sont les unes noires et les autres brun-clair.

La poule a les plumes du camail jaune foncé avec rayure noire au milieu, la poitrine est rouge-brun. Les plumes du dos, des épaules, des ailes, sont brunes avec un pointillé jaune foncé, les plumes de la queue sont noires avec un pointillé brun.

Voyons maintenant les qualités qui lui sont propres. Il n'y a pas de poids typique pour cette race.

Les poules n'étant élevées et entretenues qu'en vue d'une abondante production d'œufs, ne sont pas achetées au poids, mais suivant la quantité et la grosseur des œufs qu'elles donnent. Nous venons de voir que sa ponte est abondante, quant à la grosseur de ses œufs, nous devons dire que non seulement ils sont les plus gros relativement au poids de la poule qui les pond, mais encore que leur volume est guère dépassé que par celui des œufs de poules ne pondant que tous les deux ou trois jours. Ces œufs sont très blancs et d'un goût agréable.

Cette race est très active, très rustique, la croissance rapide et vole bien. Voici le témoignage qu'en rendit M. Gilbert, dans une note qu'il nous écrivait, à la date du 4 avril 1895: "Les *Leghorns* brunes sont particulièrement actives et rustiques."

Cette race n'engraisse que très difficilement pendant la période de sa ponte; elle ne prend que juste la quantité de nourriture nécessaire à l'entretien de son existence et convertit tout le reste en œufs. Elle n'est pas couveuse, mais ne s'emploie qu'à produire des œufs et à chercher sa nourriture. Cette race étant vigoureuse, les poulets viennent bien et emplissent rapidement. Les poulets succèdent très à bonne heure.

La *Leghorn brune* se rencontre surtout dans les pays qui avoisinent les ports de mer. Elle est très répandue en Danemark, en Belgique, en Allemagne, en Angleterre et dans le Haut-Canada.

Autre preuve de la valeur incontestable de la race *Leghorn*, c'est qu'elle est la plus grande voguée chez les Américains, les pratiques par excellence, comme on sait, et qui sont constamment à la recherche du dollar tout puissant.

Donc, dirions-nous en terminant, la race qui convient à l'éleveur canadien, c'est la *Leghorn brune*, et nous croyons que le lecteur en est aussi convaincu que nous-même. Mais où faut-il s'adresser pour se la procurer? C'est là ce que nous appellerons la

CONCLUSION PRATIQUE.

La *Leghorn brune* est peu connue dans la partie de la province, et surtout dans le district de Québec; et la difficulté est grande, sans l'initiative d'un homme intelligent de Québec, à qui il nous est un plaisir de rendre justice en ce moment. Les hommes entreprenants, qui travaillent consciencieusement au progrès de la classe agricole surtout, ont besoin d'être encouragés, et nous sentons que nous en sommes tenus à notre devoir envers

lui, aussi bien qu'envers les cultivateurs desireux de profiter de nos études, si nous passions sous silence l'entreprise que vient de faire ce monsieur.

Malgré ses nombreuses occupations dans le commerce, M. J. B. Rousseau, marchand de thés bien connu, de la rue Saint-Joseph, à Saint-Roch, s'occupe encore activement de tout ce qui intéresse la prospérité de ses concitoyens. Honneur à lui! Quels progrès ne ferions-nous pas dans toutes les branches de l'activité humaine, si tous ceux qui en ont les moyens suivaient son exemple!

M. Rousseau, après s'être convaincu, comme nous, de la supériorité incontestable de la poule *Leghorn brune*, sur toutes ses concurrentes, a fait venir, à grands frais, plusieurs magnifiques échantillons de cette race, qu'il s'est procurés du Haut-Canada, où elle est très répandue.

Mais, comme la cause la plus ordinaire de la dégénérescence d'une race est la parenté, il a fait venir des États-Unis un coq de la même race, *Leghorn brune*, pure et d'une très belle venue. De cette façon, l'acheteur aura toutes les garanties possibles de succès.

Tous ces volatiles ont maintenant deux ans et conséquemment, pendant le temps de la ponte de la présente saison pour la reproduction, ils sont au maximum de vigueur requis pour la fécondité. Il est donc impossible de désirer mieux, et nous espérons que les amateurs sauront en profiter.

Il va sans dire que M. Rousseau prend un grand soin de ces volailles, spécialement sous le rapport de la nourriture, où les meilleurs grains ne sont pas ménagés.

Le but de M. Rousseau étant, avant tout, de doter notre district de cette excellente race, il ne désire pas vendre les œufs qu'il a journallement, au moins cette année, pour la consommation; mais il espère les écouler uniquement pour la reproduction. Aussi met-il tous ses soins pour satisfaire tous ceux qui lui font quelque commande.

On devra s'adresser comme suit: M. J. B. Rousseau, 240, rue Saint-Joseph, Saint-Roch, Québec.

Il va sans dire que nous lui souhaitons un brillant succès, qu'il mérite du reste amplement.

J. B. PLANTE

FIN

LE VIN ET SES CONTREFAÇONS

M. le rédacteur,

Pourriez vous nous indiquer le moyen de faire cesser une fraude qui a plus d'importance qu'elle n'en a l'air au premier abord?

On colporte dans nos campagnes une liqueur que l'on débite au gallon sous le Vin de Toussaint.

Nous avons eu la curiosité d'acheter ce prétendu vin pour le soumettre à une analyse succincte. L'échantillon que nous nous sommes procuré est le produit d'un raisin sec inférieur additionné d'eau et de sucre et coloré par une substance chimique que l'on appelle la vinicoline. Cette espèce de *piquette* pauvre en alcool n'a pas subi une fermentation complète. Elle est trouble, chargée d'acide carbonique et repart en fermentation du moment qu'elle sent la chaleur. Mise en bouteilles fermées, elle fait sauter les bouchons ou éclater les bouteilles, si l'air y a accès, elle se transforme rapidement en vinaigre, laissant au fond du vase un dépôt épais.

Nous gardons à la disposition des curieux ce prétendu vin de même que cette substance chimique, la vinicoline, qui donne au liquide la couleur rouge recherchée.

Les dupes de ces colporteurs n'ont pas tardé à jeter les hauts cris. La maison Toussaint a reçu de maint endroit lettres de reproche, demande de reprendre ses vins et ses agents ont été éconduits de plus d'un endroit avec force récriminations. Nous avons porté plainte au bureau des licences, mais sans succès. Ces colporteurs ne falsifient aucune marque de commerce puisqu'ils vendent au gallon; ils ne sont pas même connus du bureau auquel, bien entendu, ils ne payent aucune taxe.

Pourtant il serait bien opportun que ce trafic cessât. Nous ne voulons pas pour l'heure envisager cette question comme blessant nos intérêts; nous laisserons de côté l'injustice dont nous sommes victimes et le fait que payant taxe nous sommes en droit d'exiger protection contre ceux qui n'en paient pas. Nous plaçant à un point de vue plus élevé, nous affirmons qu'il y a dans cette fraude deux problèmes des plus importants, l'un d'hygiène, l'autre d'économie publique.

\*\*\*

Le vin est un produit alimentaire qui entre dans la consommation pour une proportion beaucoup plus forte que les statistiques officielles ne pourraient l'établir. Nombre de familles fabriquent une partie des vins qu'elles consomment. La recette ordinaire comporte le raisin sec, Corinthe ou Valence, l'eau et le sucre en quantité variable. D'autres emploient le raisin vert, le raisin de grève et nombre d'autres fruits: bluets, cassis, *gucules noires*, tiges de rhubarbe, etc. En elle-même cette industrie est louable puisqu'elle fait la guerre aux alcools de grain. Le danger commence quand ces petits producteurs, frappés des profits réalisables, se mettent à débiter au public. Pour grossir leur gain, ils s'efforcent de substituer au fruit de la treille toutes espèces de matières; c'est ainsi qu'ils arrivent en mettant force sucre à faire trois ou quatre fois du vin

A. L. G. Dugal  
NÉGOCIANT EN.....  
**Chapeaux et Fourrures**



15 Rue Notre-Dame, Basse-Ville, QUÉBEC.

Ordres sollicités.