



Publié pour le département de l'Agriculture de la Province de Québec (pour la partie officielle,) par
Eusèbe Sénécal & fils, Montréal.

Vol. XII, No 2.

MONTREAL, FEVRIER 1889.

{ Un an \$1.00
payable d'avance

Abonnements à prix réduits.

" En vertu de conventions expresses avec le gouvernement de la province de Québec, l'abonnement au *Journal d'agriculture* n'est que de *trente centins par an* pour les membres des sociétés d'agriculture, des sociétés d'horticulture et des cercles agricoles, pouvu que tel abonnement soit transmis, d'avance, à MM. Sénécal & fils, par l'entremise du secrétaire de telle société ou cercle agricole."—RÉDACTION. Toute matière destinée à la rédaction doit être adressée au directeur de l'agriculture, Québec.

PARTIE OFFICIELLE.

Table des matières.

Note de la rédaction	17
Le lait.....	17
Nos gravures	22
Marque de fabrique.....	23
Dissémination de la science agricole	23
" Le Prix courant " et l'industrie laitière	24
Cause d'insuccès dans la culture d'une terre.....	25
L'industrie laitière canadienne.....	26
Industrie laitière canadienne—Excellent fabricant	28
Le vin d'orge.....	28
Bibliographie.....	29
A nos correspondants.....	29
Correspondance—Arboriculture fruitière et d'ornement.....	29
Société d'agriculture du comté de Yamaska.....	30
Chevaux français.....	31
Ensilage en danger de pourriture.....	31
Couverture de l'ensil ge.....	31
La meilleure pomme, Fameuse ou Duchesse.....	32
Elections dans les sociétés d'agriculture ; Questions.....	32

NOTE DE LA REDACTION.

Nous donnerons dans notre numéro du mois de mars, un compte-rendu complet de la Convention de la Société Laitière de la Province de Québec, tenue à l'Assomption, les 23 et 24 janvier dernier.

LE LAIT.

Conférence donnée par M. J. C. Chapais, devant la convention de la société d'industrie laitière tenue à l'Assomption les 23 et 24 janvier, 1889.

SOMMAIRE.—Introduction.—Lait normal.—Sa densité.—Sa composition.—Globules du gras.—Valeur nutritive du lait.—Ses éléments.—Comparaison avec la viande et les œufs.—Le lait aliment parfait.—Valeur comparée du lait dans ses différents états.—Variation et altération du lait.—Leurs causes.—Diversité des races.—Age des vaches.—Leurs habitudes.—Santé des animaux.—Milieu dans lequel ils se trouvent.—Alimentation des vaches laitières.—Leur aptitude laitière.—Influence de la traite.—Epoque du vêlage des animaux.—Age du lait.—Ferments ou microbes du lait.—Milieu dans lequel est placé le lait.—Accidents du lait.—Lait empoisonné.—Lait pauvre.—Galactorrhée.—Lait amer.—Lait salé.—Lait ayant goût d'œufs pourris.—Lait qui surit ou se coagule en sortant du pis.—Lait purgatif.—Lait visqueux.—Lait qui refuse de se coaguler.—Lait qui cède difficilement son beurre.—Lait grumeleux.—Lait qui se coagule en bouillant.—Lait bleu.—Lait rouge.—Lait jaune.—Lait vert.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

L'œuvre que poursuit notre société est complexe. Elle a pour but principal le développement de l'industrie laitière. Pour obtenir ce développement il lui faut travailler à donner à ses membres un enseignement théorique complet portant sur toutes les branches de l'industrie laitière, et mettre à leur portée les connaissances pratiques sans lesquels toute théorie devient inapplicable et partant inutile.

Notre société poursuit le côté pratique de son œuvre au moyen de fabriques-écoles, d'un système d'inspection bien en-