

coûté jusqu'ici un seul sou au trésor public, dans l'enseignement des meilleures pratiques agricoles.

ED. A. BARNARD.

Depuis que ce rapport est écrit, M. Jenner Fust m'informe que, lui aussi, est à perfectionner la race de notre excellente vache canadienne par une sélection suivie et par l'accouplement avec le guernesey, ce qui assure des produits remarquables au point de vue de la production d'un lait très riche en même temps qu'un type plus gros que le canadien et par conséquent, plus recherché des bouchers. Les sacrifices personnels que s'impose M. Jenner Fust méritent certainement plus qu'une simple mention passagère.

E. A. B.

Québec, 2 janvier 1885.

Société d'apiculture de la Province de Québec.

Il vient de se former, à Montréal, une société qui a pour but d'encourager l'industrie des abeilles qui peut devenir une grande ressource pour la province. La première réunion a eu lieu, à Montréal, le 27. Le discours d'inauguration comme nous l'avons déjà dit, a été prononcé par M. Frs Benoit. Les officiers sont :

Président.—M. Frs Benoit ;

Vice-président.—M. le Dr Geo. Leclerc ;

Secrétaire.—M. J. B. Lamontagne ;

Trésorier.—M. Frs Lavoie ;

Directeurs.—MM.—A. Choquette, A. O. Bigaouette et B. Lemay.

Cette société est pour toute la province de Québec, et les messieurs suivants sont nommés présidents de leurs districts respectifs :

L. Boulanger, Lotbinière ; B. Régné, Mégantic ; V. Marchand, Napierville ; C. Galarneau, Québec ; M. Dufant, Richelieu ; E. Poulin, Rouville ; J. Cusson, Shefford ; B. Lemay, Stanstead ; C. Peloquin, Saint Hyacinthe ; A. F. Collette, Saint Léon ; A. Boucher, Saint Maurice ; D. Desroches, Témiscouata ; L. Quéville, Wolfe ; G. Deslondes, Bagot ; M. Pineau, Beauharnois ; C. Letourneux, Dorchester ; M. Bellefleur, Laprairie ; B. Rocher, l'Assomption ; M. Bigaouette, Laval ; M. Paquette, Lévis.

Valeur alimentaire de l'avoine.

On sait qu'aucun autre grain ne remplace l'avoine pour donner de la force et de l'énergie aux chevaux. Cette propriété spéciale est due aux principes toniques qui entrent dans la composition de sa substance.

Pour être de bonne qualité, l'avoine doit être bien récoltée, exempte de mauvais goût, de mauvaise odeur et de graines étrangères, de poussière, de terre ou de graviers ; son grain doit être sec, luisant, lourd à la main, gros et arrondi. Voilà du moins, pour les éleveurs, les qualités que doit présenter la bonne avoine ; mais en cela comme en beaucoup d'autres choses, le proverbe "expérience passe science" est en défaut. Le cultivateur cherche de préférence l'avoine lourde ; d'après les recherches de Müntz et Gi-

rard, cette pratique, qui a sa raison d'être dans certains cas, ne se justifie pas d'une manière générale.

Ces habiles chimistes ont trouvé que des avoines très légères, que le praticien regarderait comme de qualité très inférieure donnent à l'analyse des quantités plus grandes de matières azotées et de graisses et qu'elles sont supérieures aux avoines d'apparence plus avantageuse.

Si on ne peut, par le poids, se faire une idée à peu près exacte de la valeur nutritive de l'avoine, il est facile, en examinant la glume ou balle qui enveloppe le grain de se rendre compte de sa richesse. La glume, par sa composition qui se rapproche beaucoup de celle de la paille, une valeur nutritive très faible ; or, les avoines dans lesquelles le rapport de la balle au grain est le moins élevé sont celles qui doivent être considérées comme les plus riches en matières alimentaires, ce qui ressort d'ailleurs des chiffres suivants :

	Grains pour 100	Balles pour 100
Avoine de Suède	68,6	31,4
" de Russie	71,5	28,5
" de Beauce	74,5	25,5

En outre, l'expérience a prouvé que le degré de digestibilité est en rapport avec la richesse en matière nutritive.

La proportion du grain à la balle qui l'entoure, est donc, d'après MM. Müntz et Girard, un caractère pratique plus sérieux pour apprécier la valeur d'une avoine, c'est-à-dire sa densité apparente, à laquelle les praticiens attachent actuellement une grande importance.

Le grain d'avoine dépouillé de son enveloppe est aussi riche en matière azotée que le grain de blé ; il a, en plus, une forte proportion de matière grasse qui peut s'élever à près de 11 pour cent.

Malheureusement la règle générale posée par MM. Müntz et Girard souffre des exceptions ; il peut se faire qu'une avoine dans laquelle le poids du grain, comparé à celui de la balle est très élevé, ne soit pas pour cela d'une valeur nutritive plus grande, parce que la composition chimique du grain varie notablement et qu'il peut arriver que les avoines ayant un poids de grain plus élevé doivent surtout cette augmentation à une plus forte proportion d'amidon. Cependant, en général, et surtout pour les produits d'un même pays, on peut se faire une idée approximative de la valeur de l'avoine en pesant, d'un côté, le grain proprement dit, et de l'autre son enveloppe ; plus le poids de cette dernière est élevé, plus l'avoine contiendra de principes peu utilisables par l'organisme. — *Le Journal des Campagnes, (France).*

Choses et autres.

Avantages que l'on peut retirer de la culture des abeilles.—La culture des abeilles devient de plus en plus d'un intérêt véritablement public, et présente des bénéfices tellement importants qu'ils ne peuvent manquer d'en généraliser la pratique.

Cette branche de l'économie rurale, qui n'exige que de très modestes avances, procure à ceux qui s'y livrent les jouissances les plus douces. Pour celui qui voudrait cultiver les abeilles, il n'a point de fourrages à acheter à grands frais, pas de prairie à affermer, pas de bergerie à construire, il n'a be-