

est supportée par des pédicules d'environ $\frac{3}{4}$ de pouce de longueur, attachées aux pousses de l'année, comme dans toutes les espèces à fructification annuelle. La fructification du chêne blanc est rarement abondante.

Le tronc de ce chêne est revêtu d'une écorce très blanche sur laquelle on voit souvent des taches noires fort larges. Dans les arbres au-dessous de $4\frac{1}{2}$ pieds de diamètre, l'épiderme se partage carrément, tandis que dans les vieux individus qui croissent dans les lieux humides, elle se présente sous la forme de lames superposées latéralement, disposition qui commence à se faire remarquer dans les premières grosses blanches.

Le bois du chêne blanc est rougeâtre et très semblable à celui du chêne de l'ancien continent, mais il est moins pesant et moins compact. On s'en conviendra facilement en fendant à la hache des morceaux de l'un et de l'autre ayant à peu près la même grosseur. On remarquera alors que, dans le chêne blanc, les nombreux canaux qui correspondent aux couches annuelles sont moins remplis et présentent plus de vides.

Son bois n'en est pas moins de toutes les espèces d'Amérique celui qui est le meilleur et dont l'usage est le plus général, car il a beaucoup de force, il résiste très longtemps à la pourriture et on peut en obtenir des pièces de belles dimensions. Il est très employé dans les constructions civiles, quoiqu'il le soit moins qu'autrefois, parcequ'il est devenu beaucoup plus rare et beaucoup plus cher. On s'en sert aussi à bien d'autres usages et notamment au charonnage. Quand le chêne blanc est très sec, on en fait toute la charpente des voitures et des chariots, y compris la flèche, le train des traîneaux, des charrues, des herses, des moyeux de roues, des manches d'outils, etc., etc. Mais on l'utilise surtout dans la construction des maisons, des charpentes en général et des ponts.

De toutes les espèces de chênes qui croissent à l'est du Mississipi, le chêne blanc est le seul qui puisse fournir le merrain, propre à contenir les vins et liqueurs qui viennent d'Europe. Non seulement ce qui s'en emploie pour cet objet est très considérable, mais la consommation en est prodigieusement augmentée par les grandes quantités qui sont exportées. Le chêne blanc a le grain moins serré que celui d'Europe, c'est ce qui a été bien reconnu dans les ports d'importation où l'on préfère de beaucoup les marchandises provenant de l'Adriatique et de la

Baltique. Mais l'Amérique, elle-même, en fait un grand usage et en expédie des quantités considérables en Angleterre.

Le même chêne, quand il est jeune, sert avantageusement à fabriquer des cercles de barriques, d'autant plus qu'il est d'une élasticité remarquable. Cependant sous ce rapport, il est moins estimé que l'Hickory qui est plus fort et moins sujet à se pourrir.

Mais c'est surtout dans les constructions navales qu'il était particulièrement adopté avant la construction des navires en fer. On s'en servait presque exclusivement pour la quille et toujours pour les bordages. On en fait aussi des gournables.

Nous avons vu que le chêne blanc est moins durable que le chêne pédonculé d'Europe parce que son grain est moins serré. Mais il a l'avantage d'être plus élastique et lorsqu'il s'agit de courber des pièces de fort diamètre il faut beaucoup moins de temps et la moitié de poids. Cet avantage, qui en est un dans les constructions navales, ne compense pas le défaut qu'il a d'être poreux.

L'écorce du chêne blanc est reconue, par bien des tanneurs, comme préférable pour la préparation des cuirs de selle et autres de cette nature ; mais elle est rarement employée, et on lui préfère le chêne rouge.

CONVENTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

La séance de l'après-midi du mercredi n'a pas été une des moins importantes au point de vue des idées pratiques exprimées par les différents orateurs.

Le Dr Coulombe, de Ste-Ursule, a donné lecture d'un travail parfaitement mûri sur la nécessité d'avoir dans les différentes fromageries un système de comptabilité et il a, en même temps, montré aux fermiers l'importance qu'il y avait pour eux d'étudier les progrès de la science moderne.

Ensuite est venue la discussion sur la manière de presser le fromage, de le mettre en boîte et de le peser. Tout le monde est d'avis que le fromage doit être bien pressé, quant à la question du pesage, les producteurs se plaignent qu'on ne tient pas compte des fractions de livre et qu'ils perdent ainsi plusieurs livres sur un lot de boîtes et ils voudraient qu'on pesât non pas chaque boîte séparément, mais plusieurs boîtes à la fois, M. D. M.

Macpherson reconnaît qu'on devrait adopter un mode uniforme à cet effet, mais il pense qu'on devrait accorder quelque chose pour la perte de poids occasionnée par le séchage et il promet de soulever la question devant l'association des fromagers et beurriers.

A cette discussion ont pris part MM. J. A. Vaillancourt, de Montréal ; Paradis, du Lac St-Jean ; Chagnon, Walker, J. C. Chapais et Fisher.

M. l'abbé Chartier a proposé la résolution suivante :

Que l'industrie laitière ne peut être réellement prospère que si les fermiers produisent de grandes quantités de fourrages verts en sus des meilleurs pâturages.

Que nos vaches laitières ne peuvent être nourries avec profit pendant les sept mois d'hiver si le lait n'est pas produit en abondance.

Que ce lait ne peut être produit économiquement que si le fourrage vert est bien conservé soit par le silo, soit par tout autre moyen.

Et que, en conséquence, cette convention demande aux directeurs des cercles et des sociétés agricoles d'encourager par des primes spéciales dans chaque paroisse la culture des fourrages verts les mieux appropriés à leur localité.

Cette motion, secondée par M. J. C. Chapais, est adoptée à l'unanimité. En outre, il a été résolu de demander au Conseil Provincial d'Agriculture de prendre les moyens nécessaires pour aider à l'extension de la culture des fourrages verts.

M. A. Barnard, secrétaire du dit conseil, a assuré la convention que ce corps, dont il est le représentant, était entièrement disposé à encourager la production des fourrages verts.

Le Dr Grignon, de Ste Adèle, a parlé du bien opéré par les cercles agricoles dans le comté de Terrebonne.

" Dans la paroisse de Ste-Adèle, dit-il, il fut donné, en 1891, trois patates à chacun des cent cinquante membres du cercle agricole ; aujourd'hui, Ste Adèle peut mettre sur le marché quarante mille minots de patates sans ce qu'elle garde pour la consommation locale.

Il a indiqué aussi quelles relations devaient exister entre la Société d'Industrie Laitière et les cercles agricoles. Selon lui, tous les présidents des cercles agricoles devraient être membres de la Société d'Industrie Laitière.

M. D. M. Macpherson traita de la question des engrais qu'il faut produire en abondance pour s'en servir ensuite avec le plus d'avantages possibles. Comme le professeur Robertson, il tient pour certain que le fumier est encore le meilleur et le moins cher des engrais. Il estime