

où le sous-sol doit rester en place, on emploie une charrue ordinaire que l'on fait suivre d'une charrue sous-sol ou *soil-turner* qui ameublent simplement la terre du fond, sans l'amener à la surface.

En Europe le défoncement se pratique à une profondeur moyenne d'environ 12 pouces. Quand donc verrons-nous les terres de la province de Québec ameublées à 9 ou 10 pouces? Ce jour-là, la culture des racines fourragères et des plantes sarclées ne sera plus peur à personne et prendra une extension merveilleuse, car le principal obstacle que nos cultivateurs rencontrent dans ce genre de culture, le défaut d'ameublissement du sol, n'existera plus pour eux: les betteraves à sucre et les betteraves fourragères, par exemple, ne trouveront plus de peine à prendre leur complet développement, et nos récoltes de pommes de terre, de carottes, de choux de Siam etc., seront parler d'elles dans le monde agricole.

N'oublions pas toutefois qu'un sol réclame d'autant plus d'engrais qu'il est labouré plus profondément et que, s'il faut beaucoup d'engrais de ferme, il nous faut aussi beaucoup d'animaux pour en faire. Tout se tient en agriculture, comme d'ailleurs dans toutes les branches de l'économie humaine, et nous voudrions voir écrits à l'entrée de toutes les stables les mots suivants: "Beaucoup d'animaux, beaucoup d'engrais, terres riches, riches récoltes."

Puisque nous parlons de la culture des racines fourragères, c'est le lieu de rappeler ce que nous avons déjà dit dans le *Journal*. No de mars dernier: En Ontario, où la main d'œuvre est plus chère qu'ici, nous voyons par le recensement de 1881 que cette province a produit 43 millions de minots de racines fourragères; et la province de Québec, voulez-vous savoir combien de minots elle a produit à la même époque? 3 millions, c'est à-dire 14 fois moins que l'Ontario!

On voit par ces chiffres que notre agriculture a encore beaucoup de progrès à faire, et qu'une des premières améliorations à obtenir est l'ameublissement profond du sol. Ce progrès dépend beaucoup de l'initiative des associations agricoles, et nous espérons que les cercles ne manqueront pas d'encourager de toutes leurs forces cette importante pratique agricole. Il en est temps encore cette année, car on n'ignore pas que les labours profonds doivent se faire à l'automne, pour que l'hiver fasse sa part dans les travaux d'ameublissement et prépare pour le printemps suivant un sol bien pulvérisé et mûri.

Réflexions et Conseils

CHOSSES ET AUTRES

On ne dit souvent plus dans un jour par négligence qu'on ne gagne dans une semaine par le travail.

Utilité de nos écoles d'agriculture—Il est important pour l'agriculture de se tenir au courant de toutes les améliorations qui se produisent chaque jour, dans l'art d'exploiter la terre avec profit. L'agriculture exige de plus en plus des connaissances que l'étude, l'expérience et l'examen doivent développer.

Depuis que des journaux et des revues spéciales ont commencé à paraître parmi le peuple des campagnes des enseignements utiles à l'agriculteur, que la parole des conférenciers a expliqué les théories mises en pratique

dans les formes expérimentales, il est incontestable qu'un grand pas a été fait dans la voie du progrès.

Des cultures nouvelles ont été essayées d'après les théories exposées, des moyens nouveaux ont été employés pour utiliser les produits du sol et on peut, à juste titre, se féliciter des résultats obtenus.

Mais il n'est de l'agriculture comme de tous les arts, et la profession agricole, aussi bien que les professions libérales, a besoin non seulement de l'étude théorique, mais encore et l'on devrait dire surtout de l'étude pratique.

Nos écoles d'agriculture sont actuellement bien organisées et offrent aux jeunes cultivateurs l'occasion de s'instruire un peu de temps de tout ce qui concerne leur profession. Il importe donc dans l'intérêt de chacun et pour le bien général, que l'on profite davantage de ces écoles qui sont entre autres aux frais du pays, et où l'on pourrait acquérir en même temps que la connaissance des théories, l'expérience et la mise en pratique de ces enseignements. Ces écoles existent à Sainte-Anne, à l'Assomption, à Oka.

Monseigneur Fabre, archevêque de Montréal, dans une circulaire au clergé, appelle l'attention de tous sur ce point. Il voudrait que "chaque paroisse eût au moins un élève dans l'une ou l'autre de ces institutions, afin que la classe des cultivateurs put profiter des connaissances variées acquises par ces jeunes gens pendant deux ou trois ans d'études à la fois théoriques et expérimentales."

Le livre des cercles agricoles—

Manuel d'agriculture par Ed. A. Barnard—Les cultivateurs de la province, et en particulier les membres des cercles agricoles, seront heureux d'apprendre que M. Ed. A. Barnard, secrétaire du Conseil d'agriculture etc., vient de publier, sous les auspices du département de l'Agriculture et de la Colonisation, un manuel d'agriculture illustré renfermant dans ses 534 pages tout ce qu'il importe à un bon cultivateur de connaître et de pratiquer pour exploiter sa ferme avec succès. L'ouvrage nous manque pour donner, même en résumé, un aperçu de tous les sujets importants traités dans cet ouvrage; nous y reviendrons d'ailleurs dans un prochain article; qu'il nous suffise de dire aujourd'hui que ce livre mérite d'occuper la première place dans toute bibliothèque agricole canadienne, et que le style clair et facile avec lequel il est écrit et les belles et nombreuses gravures qui servent d'explication au texte ne tarderont pas à lui valoir la plus grande popularité.

Le département de l'Agriculture vient d'en distribuer des exemplaires au clergé, aux conférenciers et missionnaires agricoles, aux associations agricoles et aux lauréats du mérite agricole.

Concours des fermes les mieux tenues

Dans tous les pays où le gouvernement donne une attention sérieuse à l'avancement de l'agriculture, on pourvoit à l'organisation de concours des fermes les mieux tenues, comme étant un des moyens les plus efficaces d'activer l'émulation de la classe agricole, de l'instruire et, en même temps, de récompenser le mérite réel des concurrents par des distinctions honorifiques ou des primes en argent. Ainsi, le département de l'Agriculture vient de recevoir de l'une des sociétés agricoles les plus importantes de l'Angleterre, celle de Lancashire, le programme des concours qu'elle organise cette année. Les prix pour les fermes les mieux tenues varient de \$75 00 à

\$95 00. Les fermes doivent être examinées du 21 juin au 21 juillet. Le sol, la situation, l'état des récoltes, le système de culture, les clôtures, les cours d'eau, les chemins pour l'exploitation de la ferme, les jardins, les cours des étables, l'étendue de la ferme, le nombre et le caractère du bétail et les profits que donne l'exploitation doivent être considérés par les juges en donnant leur décision.

Une autre société agricole de l'Angleterre accorde aussi des primes élevées pour les meilleurs mémoires sur des sujets agricoles.

Fromage et proportion de gras dans le lait—Le Révd. M. Lavoie, curé des Escoumains, comté de Sagouay a construit l'an dernier, dans sa paroisse, une fromagerie grâce à l'aide du gouvernement. Le lait apporté, l'automne dernier, à cet établissement était d'une richesse extraordinaire et a pu produire du fromage dans la proportion de 8½ lbs. de lait par livre de fromage. En premier lieu le fabricant ne réussissait pas à incorporer dans le fromage tout le gras du lait, et on décida de faire venir l'inspecteur de syndicat de fromageries du Chicoutimi, M. Paradis, qui, après deux jours, réussit à faire un fromage parfait contenant tout le gras du lait.

Ceci démontre que les cultivateurs ont intérêt à avoir des vaches donnant un lait plutôt gras que maigre, puisque la quantité de fromage faite avec le lait gras est beaucoup plus considérable qu'avec le lait maigre.

Beurre et fromage

M. le prof. Robertson, commissaire de l'Industrie laitière à Ottawa, est d'opinion, avec les principaux agronomes de la province de Québec, que nous avons trop de fromageries au Canada et que le pays ne produit pas assez de beurre. Le Canada produit déjà 60 pour cent du fromage consommé en Angleterre et il ne faut pas augmenter beaucoup cette production, si nous ne voulons pas encombrer le marché anglais et faire tomber le prix du fromage à un chiffre peu ou point rémunérateur. Il faut faire du beurre; les efforts des gouvernements fédéral et provinciaux doivent s'exercer à stimuler partout l'industrie de la fabrication du beurre et travailler à rendre facile et profitable l'exportation du beurre frais en toute saison de l'année.

Produisons sur nos terres tout ce

qu'il nous faut—Ce printemps, beaucoup de cultivateurs ont fait venir du grain et surtout de l'avoine de l'Ontario! C'est un fait regrettable et pénible à constater.

Nous devrions produire nous-mêmes toutes les céréales dont nous avons besoin, et ne pas nous mettre dans la triste obligation d'avoir recours à l'étranger pour nous procurer des grains de semence.

Graine de luzerne (Alfalfa)

Quelques cultivateurs qui cultivent la luzerne nous demandent quand recueillir la graine de luzerne. On récolte toujours la graine de luzerne sur la seconde coupe; la première doit être fauchée dès le début de la floraison.

Porcs et moutons

Le 28 mai, l'Hon. M. L. Beaubien, commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation, G. A. Gigault et M. J. de L. Taché ont visité la fabrique de bacon de MM. Laing et Cie., à Montréal. Durant la dernière semaine, la maison Laing

avait abattu 1200 porcs, mais elle peut en abattre jusqu'à 2000 par semaine. M. Popo, député fédéral du comté de Compton, venait de lui expédier un char de porcs; il faut au moins 60 porcs pour remplir un char. Comme le prix du fret d'un char est de \$18 00, le transport de chaque porc ne coûte qu'environ 30 centimes.

La maison Laing achète beaucoup d'agneaux au prix de \$3.75 par tête. On y abat aussi un grand nombre de veaux et de bœufs.

Société d'agriculture du comté de

Chicoutimi—La société a décidé d'ouvrir, dans chaque paroisse du comté, des concours de fourrages verts et de cultures sarclées. Une somme de \$15 sera accordée à chaque paroisse et chaque cercle agricole sera prié d'augmenter ce montant de manière à améliorer des prix raisonnables. Dix cercles sont affiliés à la société, ce qui formera un octroi de \$150.

Les concours seront aussi organisés par les Cercles eux-mêmes.

Cette décision aura pour effet de faire pratiquer par les cultivateurs la culture des fourrages verts et des légumes.

Société d'agriculture du comté de

Bagot—Programme des concours pour 1895—\$670.00 de prix offerts.

Il y aura un concours pour les pièces de fourrages verts, de foin, de légumes ainsi que pour les autres cultures sarclées pour certains troupeaux, ainsi que pour les vergers, etc., dans chacune des paroisses du comté de Bagot et, dans chacune de ces paroisses, les prix suivants seront offerts aux compétiteurs.

PRIX

- 2 arpents de Mil, 2 prix, \$2, \$1.
- 2 arpents de trèfle ou de trèfle et mil, 2 prix, \$2, \$1.
- 1½ arpent de fourrages verts, lentilles, avoines, etc., 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de blé-d'Inde à fourrage, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de blé-d'Inde, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de patates, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de betteraves fourragères, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de betteraves à sucre, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de carottes, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de navets ou autres plantes-racines, 2 prix, \$2, \$1.
- ½ arpent de choux à moelle, 2 prix, \$2, \$1.

Meilleur pâturage d'au moins dix arpents ou supérieur, 2 prix, \$5, \$3.

Le meilleur troupeau d'au moins cinq vaches à lait, 2 prix, \$4, \$2.

Le meilleur troupeau de cinq cochons de l'année, 2 prix, \$3, \$2.

Les engrais les mieux préparés et les mieux conservés, 2 prix, \$2, \$1.

½ arpent de tabac, 2 prix, \$2, \$1.

Le meilleur verger, ou vignoble, d'au moins cent plants, 2 prix, \$2, \$1.

Le meilleur jardin potager, 3 prix, \$3, \$2, \$1.

1. Les juges, dans la visite des pièces de légumes accorderont les prix de préférence aux pièces de terres qui auront été améliorées, bien égouttées, épierées et bien cultivées.

Ecole de laiterie de St-Hyacinthe

L'école d'industrie laitière de Saint-Hyacinthe a donné des leçons à 268 étudiants en 1893-94 et à 328 élèves en 1894-95. Aujourd'hui la moitié des fabriques sont mises en opération par des élèves de cette école.

Il y avait en 1894, dans la province de Québec, 1192 fromageries et 260 beurrieres. La moitié du fromage exporté du Canada vient de la province de Québec.