

**PUBLIÉ PAR**  
**EUSÈBE SENÉCAL & CIE,**  
 Éditeurs PROPRIÉTAIRES,  
 20 Rue St-Vincent, Montréal.

Le JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ est l'organe officiel du Conseil d'Agriculture de la province de Québec. Il paraît une fois par mois et s'occupe spécialement de tout ce qui a rapport à l'agriculture, à l'élevage des animaux, à l'économie, etc. Toutes communications destinées à être insérées dans les colonnes de la matière à lire de ce journal doivent être adressées au Directeur du JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ, Québec.

Pour l'abonnement et les annonces s'adresser aux Éditeurs.  
 CONDITIONS D'ABONNEMENT: Une plaquette par année, payable d'avance. Abonnement daté du 15 juillet de chaque année.

**TARIF DES ANNONCES.**  
 Une seule insertion... 30 cts la ligne.  
 Plusieurs insertions: 1ère insertion... 25 cts  
 Chaque insertion subséquente... 20 cts

**Table des Matières**

**AGRICULTURE GÉNÉRALE**

Avis ..... 61  
 Travaux de la saison ..... 51  
 L'amélioration des chemins—Concours de machines à chemins à Knowlton..... 52  
 Objets et autres—Bulletins du département de l'agriculture—Machines à chemins à vendre—Conférences à donner dans les cercles—Cercles agricoles en France—Destruction des mauvaises herbes—Alimentation du bétail par le sucre et la mélasse—Engrais chimiques employés séparément ou en mélanges—Phosphate basique Thomas—Sucre de betterave—Égouttement des prairies et pâturages—Guide de la Ferme Expérimentale d'Ottawa—Le "Naturaliste canadien"..... 52  
 Notes météorologiques pour le mois d'août ..... 53  
 Obalage du sol ..... 53  
 Labour sous-sol ..... 54  
 Petites notes ..... 54  
 État des récoltes vers la fin de juin dernier ..... 55

**CONSTRUCTIONS RURALES**

Plan de porcherie ..... 56  
 Echelle fixe de grange..... 56

**SECTION RÉSERVÉE À LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE**

Bel exemple venu du Nord..... 57  
 Conservation du beurre..... 57  
 Concours et comices agricoles de comté..... 56  
 Fromage taché ou décoloré..... 58  
 Conseils aux fabricants de fromage pour le mois d'octobre ..... 58  
 Commerce du Canada avec la Grande Bretagne..... 38

**ANIMAUX DE LA FERME**

La tuberculose chez les animaux .. 58  
 Nos vaches laitières ..... 59  
 Bonnes et mauvaises vaches, etc.. 61

**MÉDECINE VÉTÉRINAIRE**

Consultations ..... 61

**BASSE-COUR**

Les volailles—La Plymouth-Rock.. 62

**APICULTURE**

Introduction à l'étude de l'apiculture—La colonie..... 63

**ARBORICULTURE ET HORTICULTURE**

Culture maraîchère—L'Asperge..... 64  
 Protégeons nos tomates contre la

gelée..... 66  
 Conservation des produits du jardin 66  
 Conservation des pommes d'hiver et d'automne..... 66  
 Fabrication du cidre..... 66

**SOCIÉTÉS ET CERCLES**

Echo des cercles agricoles..... 67  
 À travers le comté de Portneuf... 67  
 Société d'agriculture No 2 du comté de Terrebonne..... 68  
 Cercle agricole de la paroisse de Ste-Adèle de Terrebonne .... 69

**FOYER DE LA FAMILLE**

École ménagère de Roberval, Lac St-Jean..... 69  
 Testament d'une mère (suite et fin). 69  
 Médecine rurale—Convulsions ..... 69  
 Hygiène préventive—Le Pair... 70  
 Conservation des tomates..... 70  
 Un peu de bonne cuisine..... 70  
 Recettes utiles ..... 70

**Le Journal d'Agriculture Illustré.**

Montréal, 15 septembre 1897

**Agriculture Générale**

**ÉCOLES D'AGRICULTURE**

**AVIS.**

Les jeunes gens qui désirent entrer aux écoles d'agriculture devront, à l'avenir, s'adresser directement aux directeurs de ces écoles.

Pour l'école de l'Assomption, s'adresser à M. l'abbé J.-B. Jobin; pour celle de Ste-Anne, s'adresser à M. l'abbé Richard; pour celle d'Oka, au Rév. Dom Antoine, supérieur, et pour l'école de Compton, à M. J. M. Lemoine, à Compton.

**LABORATOIRE OFFICIEL.**

de la  
**PROVINCE DE QUÉBEC À SAINT-HYACINTHE**

**AVIS.**

Analyses de sols, d'engrais, de minéraux, de substances alimentaires, de matières agricoles et industrielles. Essai de semences, etc.

Pour le tarif s'adresser à M. l'abbé C. P. Choquette, directeur-chimiste du laboratoire. Ce tarif a déjà été publié dans le Journal, numéro d'août, 1895.

En voici un extrait :  
**PRODUITS AGRICOLES.**  
 "Sols"

Dosage de l'azote soluble. . . . .	\$2.00
" l'acide phosphorique. . . . .	1.00
" la potasse. . . . .	2.00
" la chaux. . . . .	1.00
" l'humus . . . . .	2.00
Examen complet comprenant analyse mécanique; pouvoir absorbant pour l'eau; dosage séparé des divers éléments solubles dans l'eau, solubles dans l'acide chlorhydrique dilué, insolubles; appréciation de la fertilité; indication des amendements ou fumures à fournir, etc. . . . .	10.00
"Essai des semences."	
Détermination de la pureté et du pouvoir germinatif. . . . .	1.00
Détermination botanique des graines étrangères. . . . .	\$1.00 à 5.00

**AUX SECRÉTAIRES des CERCLES AGRICOLES et des Sociétés d'agriculture**

**AVIS.**

Messieurs les secrétaires sont priés de se rappeler que le délai fixé par l'article 1975, S. R. P. Q. relatif aux Cercles et par l'article 1649, S. R. P. Q. relatif aux Sociétés, pour transmettre l'adhésion au département de l'Agriculture, expire le 30 septembre courant.

Que l'on veuille bien remarquer que, si ce document n'est pas transmis le ou avant le 30 de ce mois, le Cercle ou la Société perd tout droit à l'allocation du gouvernement.

Des formulaires en blanc ont été adressés le 1er juillet dernier à MM. les secrétaires. Ils voudront bien les remplir et nous les transmettre le plus tôt possible au département de l'Agriculture, à Québec.

**OCT. OUELLETTE,**

Pour le secrétaire du Conseil d'Agriculture.

**TRAVAUX DE LA SAISON**

**ECONOMISER LA PAILLE.**—Dans la plupart de nos paroisses, cette année, les cultivateurs sauront économiser la paille, et en laisseront mouler ou perdre le moins possible, tant les fourrages vont être rares. Nous ne saurions trop recommander cette pratique. Dans les années d'abondance, on devrait conserver précieusement la paille pour l'année suivante. Elle servira à mieux conserver les trèfles en la mélangeant au foin dans une proportion plus ou moins grande, selon que le trèfle aura été fait plus ou moins vert et entré plus ou moins sec. De même, pour la conservation du maïs fourrage. Partout où l'on n'a pas de silo, le meilleur mode de conservation du maïs ou blé-d'Inde fourrage est le mélange de paille par lits avec un peu de sel (un pot de sel par charge d'un cheval de blé-d'Inde vert). Il ne faut pas oublier que dans ces mélanges il faut un lit d'environ dix pouces de paille pour 2 à 3 pouces tout au plus de blé-d'Inde.

**CONSERVATION DU BLÉ-D'INDE FOURRAGE EN QUINTAUX.**

—La mise en quintaux du blé-d'Inde fourrage est d'un grand avantage. De cette manière, quand les quintaux sont bien faits, solidement liés par la tête et bien étendus du pied, sur un terrain d'où l'eau s'écoule rapidement, le blé-d'Inde se dessèche en grande partie avant les grandes pluies d'automne. A cette époque, ce fourrage est bien mieux engrangé, pourvu qu'on puisse y mêler plus ou moins de paille. Dans le cas contraire, il faudrait laisser les quintaux dehors jusqu'à l'époque des grosses gelées. Même avec cette précaution, le blé-d'Inde fourrage est exposé à chauffer en grange, à moins que la saison ne soit exceptionnellement rigoureuse.

**NETTOYER LES CAVES.**

—Les caves devraient être parfaitement nettoyées et aérées au plus tôt, longtemps avant d'y entrer les racines, etc. Si la cave est humide, elle doit être drainée avec le plus grand soin. Il est facile d'égoutter les caves au moyen d'un tuyau en bois ou en briques, pourvu qu'une bonne issue pour l'eau soit possible au dehors. Autrement, on aura toujours des caves très malsaines, où les légumes, etc., ne se conserveront pas et

qui, de plus—chose très grave,—peuvent causer et entretenir des fièvres malignes dans les maisons situées au-dessus de pareilles caves.

**CHAUX VIVE ET SABLE SEC DANS LES CAVES.**

—Dans les caves plus ou moins humides, on trouvera qu'un minot de chaux vive, en pierre, mise dans un coin de la cave, l'assainit d'une manière étonnante. Si la cave est grande et les légumes, etc., à conserver considérables, on aura avantage à mettre ainsi en cave plusieurs minots de chaux vive en pierre. Cette chaux sera en pleine valeur au printemps suivant pour les prairies moussues ou les terres fortes, etc., et dans l'interval, elle aura conservé les légumes en bonne condition. On trouvera utile de mélanger du sable sec aux tas de légumes, patates, betteraves, carottes, etc. Le sable les empêchera de s'échauffer et de pourrir.

**HACHE-PAILLE.**

—Que nos lecteurs n'oublient pas que la hache-paille permet de ménager au moins un tiers des fourrages, et de les mélanger de manière à tirer le meilleur parti possible des fourrages grossiers. Voilà un fait que peuvent affirmer avec certitude tous ceux qui font usage de hache-paille. Tout cultivateur économe doit donc s'assurer de l'usage constant d'un bon hache-paille, ni par un ou deux chevaux. Nous ne saurions pas conseiller l'usage de hache-paille à bras. Cela fait perdre trop de temps. Mais deux ou même plusieurs voisins peuvent se servir du même hache-paille et s'entraider de manière à faire beaucoup d'ouvrage en peu de temps. Espérons qu'avant longtemps cet instrument deviendra d'un usage général chez tous nos bons cultivateurs.

**AQUEDUCS ET EAU CHAUDE.**

—Depuis quelques années, les aqueducs se généralisent dans nos campagnes, au grand profit de tous les intéressés. Le fait est qu'avec un peu d'entente, il est possible d'avoir partout de l'eau pure en abondance, soit en utilisant des eaux venant des hauteurs, soit en creusant des puits artésiens, ou se servant de moulins à vent, etc., pour pomper l'eau. Nous attirons l'attention de tous nos lecteurs, dans l'espoir qu'ils étudieront les meilleurs moyens à prendre pour s'assurer les avantages d'aqueducs, où ceux-ci n'existent pas déjà.

Lorsque l'eau est dans la maison, il est comparativement facile d'avoir de l'eau chaude en abondance dans la maison et dans les étables. Nous avons établi, il y a plus de 25 ans, un système par lequel l'eau froide et l'eau chaude sont conduites à l'étable, à 300 pieds de la maison, au moyen du même tuyau, en mettant, à volonté, ce tuyau unique en communication avec le réservoir d'eau froide ou d'eau chaude, selon le besoin. L'eau est chauffée dans le poêle de cuisine et celui-ci peut même chauffer assez d'eau pour réchauffer des appartements éloignés, en augmentant le foyer du feu à volonté. Nous ne mentionnons ce fait que pour faire voir combien il est facile de faire circuler l'eau chaude, pour ceux qui connaissent bien ce métier. En tous cas, l'avantage d'avoir de l'eau chaude dans la préparation des fourrages, etc., ne fait de doute pour aucun de nos lecteurs éclairés.

**PROTECTION DES AQUEDUCS.**

—Il est très important de protéger nos aqueducs contre les rigueurs du climat. L'hiver dernier, un grand nombre