



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.  
Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

Un an, \$1    Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX    Un an, \$1

### SOMMAIRE :

*Revue de la semaine :* Conférence de M. Saül Côté, sur l'industrie laitière. — L'immigration de nos compatriotes au Nord-Ouest. — Fac-simile du premier vaisseau de Christophe Colomb, à la découverte du Nouveau-Monde.

*Causerie agricole :* Destruction de la mouche de la pomme de terre.

*Sujets divers :* Remplissage des silos en général. — Moyen d'utiliser le contenu d'un silo. — Mélange des fourrages verts par l'ensilage. — Pincement et ébourgeonnement de la plante du tabac. — Épuisement des arbres fruitiers.

*Choses et autres :* De la traite du lait. — Emballage des œufs pour l'exportation. — Aux gens de la campagne.

*Recettes :* Moyen de conserver les fraises. — Moyen d'empêcher le pain de durcir.

### REVUE DE LA SEMAINE

*Conférence de M. Saül Côté, sur l'industrie laitière.* — Dans le cours de la conférence donnée à Ste-Anne de la Pocatière, la semaine dernière, voici en résumé quels sont les points sur lesquels il a fortement appuyé, afin d'assurer le succès, tant pour la fabrication du fromage que pour celle du beurre :

Pour faire du fromage et du beurre de qualité supérieure, il faut employer de bons procédés de fabrication et prendre certaines précautions que je considère indispensables.

Il faut d'abord un lait parfaitement pur, et l'on ne peut obtenir ce résultat que par le coulage soigné fait de manière que tout corps étranger soit complètement enlevé.

L'aération du lait n'est pas moins nécessaire. Sans cette aération, le lait conserve une odeur particulière que l'on qualifie généralement d'odeur de vaché. Le fromage et le beurre faits avec le lait non aérés sont de qualité inférieure; il semblerait qu'ils sont faits avec de vieux lait. Pour obtenir l'aération requise, on ne peut mieux faire que de se pourvoir de bons aérateurs, instruments peu coûteux, à la portée de toutes les bourses et qui méritent d'être entre les mains de tous les producteurs de lait. Il est reconnu que le lait non aéré produit moins en fromage et en beurre que celui qui subit l'aération nécessaire.

Les soins de propreté sont également de rigueur. S'il arrive parfois qu'ici ou ailleurs le fromage n'est pas bon, c'est surtout parce qu'un grand nombre de patrons n'entretiennent pas leurs canistres avec assez de propreté. Beaucoup de ces canistres sont détériorés, l'étamage du fer-blanc est disparu, le