

Pour l'élevage des volailles dans les incubateurs, j'ai un peu moins d'expérience, n'ayant point examiné les détails avec la même attention, mais les principes sont très simples. Les appareils sont d'un prix comparativement bas. Achetez-en un pouvant contenir 100 œufs pour commencer.

Ce qui me paraît le mieux, à mon avis, — qui est, je crois, celui de plusieurs autorités à ce sujet, — est le système à l'eau chaude, qui exige une température égale dans l'appartement, et un changement partiel de l'eau deux fois par jour au plus. Un coin frais de votre cuisine serait précisément sous vos yeux. L'espace nécessaire ne doit pas être plus que 3 x 4 pds. Avant que les poussins soient couvés, préparez, sur un côté de la maison où le soleil paraît, une espèce de galerie des plus simples, entre les châssis extérieurs de la cuisine, de niveau avec les tablettes des fenêtres et formant un petit espace intérieur (12 x 3 pieds) pour la mère artificielle, cette galerie, qui doit être entourée par un treillis métallique dont les mailles seraient d'un pouce, serait une sorte de "veranda." En enlevant une vitre de la fenêtre et en la remplaçant par un morceau de drap épais cloué de manière à ce que les poussins puissent se glisser dessous, en entrant ou sortant de la mère artificielle pour aller à leur "veranda," votre installation sera complétée.

L'incubateur pourrait maintenant être employé comme mère artificielle, c'est à-dire que la mère artificielle peut être faite avec un seau de fer-blanc de 4 gallons, muni de son couvercle, rempli d'eau chaude, et qui serait enveloppé par plusieurs doubles d'un morceau de drap quelconque.

Ceci vous donne le principe. Le seau est élevé d'environ 3 pouces au-dessus du plancher; cet espace est occupé par les poussins. La couverture doit être mise de manière à envelopper la partie inférieure du vaisseau, et doit laisser un espace suffisant pour que les poussins n'y soient pas entassés.

Viande et os moulus, un quarteron, résidus de patates bouillies, un quarteron, et fourrage de blé d'inde coupé très fin et ébouillanté,  $\frac{1}{2}$  livre.

Ceci suppose que vous pouvez vous procurer facilement ces déchets à la ville, ou chez quelques bouchers de village. Je considère les os comme étant indispensables. Les os moulus sont excellents.

Tous les os peuvent être brûlés et ensuite broyés aisément, — mais, bien entendu, il ne reste que des os après les avoir ainsi brûlés, tandis qu'avant cet opération, ils contiennent, en forte proportion, une substance de valeur presque égale à celle de la viande riche.

Pouvez-vous obtenir du sang, des bouchers, à un prix nominal? Lorsqu'il est ouit, c'est une excellente nourriture pour toutes sortes de volailles. Il ne faut seulement qu'un peu de chaleur pour le coaguler. En hiver, on pourra le garder ainsi, aussi longtemps qu'on le désirera.

En été, il serait préférable de le dessécher après coagulation; il se conservera mieux ainsi.

Il y a de grands bénéfices à retirer de l'élevage des volailles, spécialement pour les hôtels fréquents pendant l'été.

J'espère que ces quelques renseignements vous mettront en mesure de tenter l'expérience et de bien réussir. Je me mets à votre disposition pour tous nouveaux renseignements que vous désireriez me demander.

Nous publierons peut-être plus tard, les instructions imprimées qui accompagnent tout appareil d'incubation artificielle, sur le marché.

Pour le moment cela nous semble pas être d'une nécessité urgente.

ED. A. BARNARD.

## Questions et demandes.

### Cercle de Ste-Anne des Plaines.

M. Lacasse.

(1) Est-ce mieux de plâtrer ou de chauler les germes des patates en vue de la récolte suivante, etc.

M. le notaire Malo, St-Sauveur, comté de Terrebonne.

(2) Demandes de brochures, livres, conférences écrites, etc., pour donner en lecture à tous les membres du cercle et échanger entre eux.

M. Joseph P. Bélair, Ste Adèle, comté de Terrebonne.

(3) Où se procurer des agneaux et brebis purs shropshire downs?

M. Toussaint Dion, Ste-Thérèse.

(4) Quel engrais minéral convient le mieux à la production en grand des petits concombres (cornichons)?

Cercle agricole de Ste-Thérèse de Blainville.

(5) Quelle différence entre le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque, c'est à-dire lequel est le plus économique pour la betterave à sucre ou autre plante en général, en même temps que plus avantageux?

(6) Quelle est l'analyse du Special phosphat.

M. Joseph Dutrisac, Ste-Thérèse.

(7) Plusieurs aimeraient à connaître la manière la plus facile, la plus économique et la plus profitable de faire sécher le tabac, et considérations générales sur cette culture.

(1) Quant aux germes de patates, il vaut peut-être mieux les plâtrer que de les chauler; cependant, les deux pratiques sont excellentes. On peut se servir de cendre également, le but principal étant d'assécher la coupure, et empêcher la décomposition.

(2) Envoi de brochures.

(3) S'adresser au docteur Couture, Québec, ou à M. Eugène Casgrain, L'Islet.

(4) Demandez à M. Wm Ewing, grainetier, rue McGill, Montréal, l'engrais complet.

(5) La différence, c'est que le nitrate est beaucoup plus actif, mais moins durable que le sulfate d'ammoniaque. Ce dernier se vend un peu meilleur marché aujourd'hui, toute proportion gardée, que le nitrate. Je recommande d'essayer les deux à la fois. Le nitrate fera partir la plante, et le sulfate permettra au développement de la plante de se faire pendant la saison. Ne pas oublier que ces engrais ne donneront que l'azote, et par conséquent, la terre doit être riche en autres matières fertilisantes, tels que l'acide phosphorique et la potasse. La betterave demandant une quantité considérable de ces trois matières.

(6) Voyez pour réponse, la brochure de la fabrique qui doit garantir l'analyse de ces produits.

(7) La culture du tabac étant toute spéciale, il faut s'adresser à un spécialiste. Nous donnerons cependant, les règles générales qui s'appliquent à la matière, dans un prochain numéro. M. O. E. Dalaino nous dit qu'il a vu tendre des fils de fer, grosseur du fil de laiton, simplement de la bonne petite broche, et faire une entaille ou, pour mieux dire, donner un coup de gros couteau de biais sur le coton du tabac et l'accrocher ainsi aussi vite qu'on le prenait dans la brouette. Ce moyen nous paraît excellent. Nos lecteurs en pratiquent-ils de meilleurs? ED. A. B.

MOYEN D'EMPÊCHER UNE VACHE DE SE TÊTER.—J'ai une vache qui se tette, quel moyen faut-il prendre pour lui faire perdre ce défaut? DR A. G. ST-C.

Réponse: Mettez à l'animal un licol dont la muscrolle sera garnie de clous pointus à sa partie supérieure.

J. A. COUTURE, D. M. V.